



September 2018

hoga *AKTIV*

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



AKTUELL

100 Tage
neues Präsidium

Seite 4

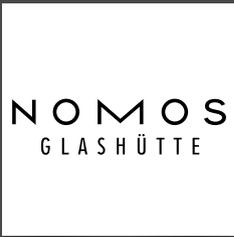
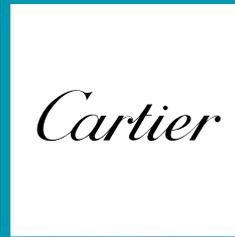
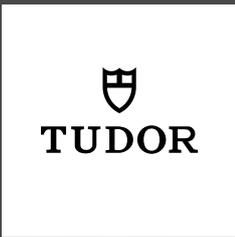
Das Bürgerfest
des Bundespräsidenten

Seite 6





KOSTBARE VIELFALT BEI LORENZ



LORENZ

DER BERLINER JUWELIER

RHEINSTRASSE 59 · BERLIN FRIEDEN'AU · TOREINFAHRT RHEINSTRASSE 58

TEL. 030 / 851 20 20 · WWW.LORENZ.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG – FREITAG 10.00 – 19.00 UHR · SAMSTAG 10.00 – 18.00 UHR



4



6



23

AKTUELL

- 100 Tage im Amt – das neue Präsidium **4**
- Bürgerfest des Bundespräsidenten **6**
- Berlin ohne Straßencafés?
So schmeckt die Region **8**

WIR IN BERLIN

- Serie:
Gute Gastgeber – gute Arbeitgeber **10**
- Golf-Trophy **14**
- Fairmas:
Leichtathletik-EM war ein voller Erfolg **17**
- ArtNight:
Neue Gäste mit Kunstevents **18**
- Sicherheitsforum **20**
- Too Good To Go
Nie wieder gutes Essen wegwerfen **22**
- Tres Cabezas Roastery **23**

MÄRKTE UND PRODUKTE

- Customer Alliance: „Wir müssen den Gast
in den Vordergrund stellen“ **24**
- ProfiMiet:
„... wir kümmern uns um den Rest“ **25**
- DIRS21:
Effektive Kommunikation **26**

NEWS

- NEWS **28**

MITGLIEDER

- Hotelklassifizierung,
Save the Date, Mitgliederjubiläen **32**
- Das Bit-Stop im Europacenter wird 15 **33**

RECHT UND RAT

- Mutterschutz
Wohlfühlklima im Hotel **34**

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy 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, Franklinstraße 11, 10587 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: +49 30. 2359951-71, Fax: +49 30. 2359951-88
 Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Layout: Astrid Güldemann, Titelbild: Peggy Mayer
 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.

100 Tage

Was erreicht?

Was auf der Agenda?

Wie wollen Sie es schaffen, dass sich noch mehr Gastronomen aktiv im DEHOGA Berlin engagieren?

Wir haben in einem Strategiemeeting des neuen Präsidiums sehr intensiv zu diesem Thema diskutiert. Erste Maßnahme wird sein, die Fachgruppensitzungen interessanter zu gestalten. Das passiert gleich am 15.10.18 in neuem Format mit sehr spannenden Themen. Mit Herrn Oliver Faust, der in der Geschäftsstelle als weiterer Mitarbeiter für den Bereich der Mitgliederwerbung eingestellt wurde, setzen wir auf die Neugewinnung von Kollegen. Zusätzlich planen wir mit Herrn Kapplik von den Gastropiraten, eine Serie von Gastronomentreffen zu installieren. Hier sollen Hilfsangebote für alle Themenschwerpunkte der Gastronomie angeboten werden sowie natürlich ein reger Erfahrungsaustausch stattfinden. Weiterhin haben wir in verschiedenen Gesprächen mit der Politik versucht, unsere Themen zu platzieren und die Politik entsprechend zu sensibilisieren. Letztlich sind wir aber auf entsprechenden Input von allen Mitgliedern angewiesen und hoffen deshalb auf rege Unterstützung.

 Uwe Schild, Vizepräsident und Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie

Was haben Sie sich persönlich für die Arbeit im Präsidium vorgenommen?

Ich will viele Fragen stellen! Vielleicht ab und an um die Ecke denken und möglichst viel dazulernen. Als „Frischling“ habe ich sicher manchmal den Blick von außen. Besonders in den Bereichen Innovation und Ausbildung möchte ich helfen, im Verband für die Mitglieder viel zu bewegen.

 Philip Ibrahim, stellv. Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie

Was kann das Präsidium tun, um die Gastronomen noch besser zu vernetzen?

Bessere Vernetzung der Gastronomen? Liest sich fast wie die Frage nach der Zerschlagung des gordischen Knotens. Dabei ist es ganz einfach. Zusätzlich zu den bestehenden Veranstaltungen und Netzwerktreffen greifen wir Ihre Ideen und Anregungen auf, organisieren vor Ort, helfen und unterstützen mit und bei Ihnen. Alle, die wollen, dass sich etwas zum Besseren ändert, die den Anspruch haben, dass wir mit unserer Branche (mit all ihrer Vielfalt) mehr Stärke und Präsenz zeigen, die sollen, ja die müssen sich beteiligen, müssen aktiv und laut werden – denn ohne Euch, ohne Sie, geht gar nichts! Deshalb: Machen Sie mit und melden Sie sich! Schreiben Sie mir unter hoga@papaya-service.de oder rufen Sie mich an: 030-293 517 92, schicken Sie ein Fax: 030-293 519 85.

 Michael Näckel, stellv. Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie

Warum engagieren Sie sich neben Ihrer Arbeit ehrenamtlich im Präsidium?

Meines Erachtens ist ein ehrenamtliches Engagement im DEHOGA-Verband sehr wichtig, um in unserer Branche etwas zu bewegen. Als stellvertretende Schatzmeisterin sehe ich meine Verantwortung natürlich auch im sorgsamem Umgang mit unseren Verbandsgeldern und dem zielgerichteten Einsatz zum Nutzen aller Mitglieder. Im Präsidium werden viele Themen und Probleme unserer Mitglieder angesprochen und nur durch ein gemeinsames Engagement können Lösungen gefunden werden. Durch meine Verbindung zum Partnerhotel e.V. bei *visitBerlin* halte ich ebenso die Abstimmung beider Gremien für ein starkes Auftreten in der Stadt und gegenüber der Politik für sehr wichtig.

 Evelyn Schönherr-Knaak, stellv. Schatzmeisterin



im Amt

Fragen an die Mitglieder des Präsidiums des DEHOGA Berlin

Was war für Sie das wichtigste Ergebnis dieser 100 Tage?

In den ersten Monaten meiner Amtszeit habe ich zahlreiche Gespräche mit der Berliner Politik und den großen touristischen Playern geführt – hier seien nur beispielsweise genannt: der Regierende Bürgermeister von Berlin Michael Müller, die Bürgermeisterin und Wirtschaftssenatorin Ramona Pop, Jan Eder von der IHK, Björn Fromm vom Handelsverband Deutschland, Nils Busch-Petersen vom Handel Berlin Brandenburg, Burkhard Kieker von *visitBerlin*. Im Focus steht die Notwendigkeit, dass die Qualifikation des Geschäftes von Hotellerie und Gastronomie verändert werden muss, um langfristig die Ertragssituation durch eine veränderte Segmentierung des Geschäftes zu verbessern. Dies, um die Qualität und die Infrastruktur zu halten und weiter zu verbessern und langfristig gute Arbeit bieten zu können. Die Themen sind vielfältig und in ihnen steckt viel Potenzial, um die Außenwirkung unserer hervorragenden gastronomischen Landschaft in Berlin zu stärken.

 Christian Andresen, Präsident DEHOGA Berlin

Wo sehen Sie Ihre Schwerpunkte?

Berlin ist eine der größten Hotelstädte Europas, hier gilt es bei so vielen Ideen und Projekten beste Abstimmung unter den großen Institutionen wie z. B. *visitBerlin*, DEHOGA, Berlin Partner, IHK, Messe. Hier möchte ich gerne in meinen unterschiedlichen Ämtern und Netzwerken unterstützen.

 Till F. Esser, Vizepräsident und Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie

Was steht ganz oben auf Ihrer Präsidiums-Agenda?

Zuerst einmal war es für mich sehr wichtig, die Zusammenarbeit mit dem neuen ehrenamtlichen Präsidium wie in der Vergangenheit erfolgreich fortzusetzen. Schon bei den ersten Meetings und speziell beim Strategiemeeting war zu erkennen, dass es hier ein außerordentlich vertrauensvolles Miteinander geben wird. Der Schwerpunkt meiner und unserer Tätigkeit liegt aktuell eindeutig auf der Neu-Mitgliederwerbung – wir müssen den gastronomischen Anteil unserer Mitglieder deutlich erhöhen – und dies ist wahrhaftig nicht einfach. Deshalb ist es notwendig, den „Verein“ einfach spannender zu machen, sei es hinsichtlich der zukünftigen Veranstaltungen, oder auch hinsichtlich unserer Partner. Kurzfristig haben wir mit Oliver Faust im Bereich der Mitgliederwerbung einen weiteren Mitarbeiter eingestellt, dessen Wirkungskreis überwiegend „ganz nah an den Betrieben“ sein wird. Ab 2019 wollen wir einen Gastro Business Club ins Leben rufen – die Treffen sollen 6–8 Mal jährlich stattfinden, eventuell jeweils nur 2 Stunden, mit tollen Vorträgen und Themen, die die Gastronomen wirklich interessieren.

 Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

Welche Stärken hat das neue Präsidium?

Das neue Präsidium repräsentiert das Engagement sowie die Vielfalt der Berliner Hotellerie und Gastronomie. Hier vereint sich die Kompetenz, die Zukunftschancen des Verbandes zu analysieren und mit Energie und Dynamik nachhaltig zu entwickeln. Das neue Team zeigt ein klares Bekenntnis zur Digitalisierung, zu neuen Technologien sowie zur Berufsaus- und Weiterbildung.

 Lutz Freise, Schatzmeister



Bürgerfest des Bundespräsidenten

Dankeschön an über 100 Mitarbeiter der Berliner Hotellerie und Gastronomie für ihr Engagement beim Bürgerfest des Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier im Schloss Bellevue

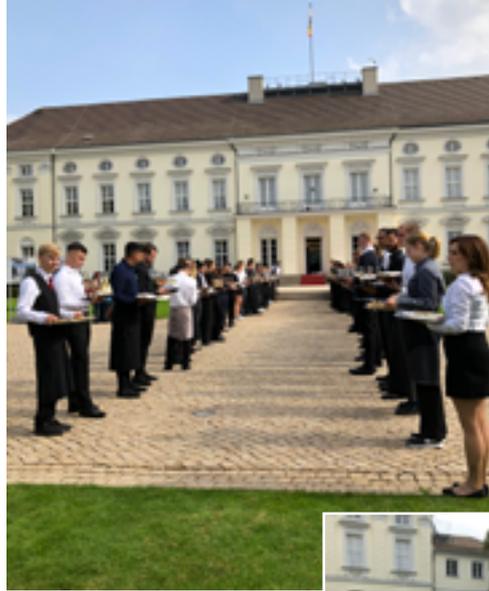
Am 7. und 8. September hat der Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier zum Bürgerfest in das Schloss Bellevue geladen. Am 7. September dankten der Bundespräsident und seine Frau Elke Büdenbender rund 5.000 Ehrenamtlichen aus ganz Deutschland, die mit Mut und Entschlossenheit gesellschaftliche Herausforderungen angehen und sich für andere Menschen einsetzen. Das sind Bürger aus verschiedenen Bundesländern, die sich beispielsweise in ehrenamtlicher Senioren-, Kinder- und auch Jugendbetreuung engagieren. Dazu gehört auch

eine 18-jährige Schülerin aus Berlin, die als ehrenamtliche Integrationslotsin tätig ist. Sie schilderte ihre Erlebnisse und Probleme. Ihr Engagement ist beeindruckend. Zur Idee des Bürgerfestes gehört es, dass zahlreiche Initiativen, Organisationen und Unternehmen Einblicke in ihre ehrenamtliche und gemeinwohlorientierte Arbeit geben. Die Stände waren gut besucht und sicher wird der eine oder andere sein ehrenamtliches Engagement verstärken. Als kulinarische Gastgeber luden das Land Italien und das Bundesland Sachsen ein.





© Christian Angl



Fotos: Peggy Mayer

Zum „Tag der offenen Tür“ wurden ca. 15.000 Gäste erwartet. Ein Ort für Begegnungen. Gesprochen wurde über das ehrenamtliche Engagement der Bürger, auf und neben der Bühne. An beide Tagen bot sich die Gelegenheit, den Berliner Amtssitz des Bundespräsidenten kennenzulernen.

Auch in diesem Jahr waren wieder prominente Künstler dabei wie die Band „Die Prinzen“, die „Sächsische Bläserphilharmonie“, „FatCat“ und Gianna Nannini, die gagenfrei auftraten. Das waren tolle Erlebnisse!

All diese Faktoren haben uns als Vertreter der Berliner Hotellerie und Gastronomie bewogen das Fest zu unterstützen. Auch in diesem Jahr ist es uns gelungen wieder über 100 Servicekräfte aus 52 Betrieben unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Unsere Mitarbeiter waren an allen Sta-

tionen unterwegs, ob bei der Begrüßung auf den Schlosstrepfen, im Bühnenbereich oder an den Cateringstationen. Sie leisteten einen hervorragenden Service und hatten auch viel Spaß dabei. Dafür gilt allen ein großes Dankeschön.

von Evelyn Schönherr-Knaak

Berlin ohne Straßencafés?

Positionspapier der IHK positioniert sich für die Berliner Gastronomie

Fußgänger, Gastronomie, Einzelhandel, Mobilitätsangebote – sie alle brauchen und wollen öffentliches Straßenland. Nun hat sich die IHK Berlin, initiiert vom DEHOGA Berlin, in einem Positionspapier für die Gastgeber stark gemacht. „Die Außengastronomie – vom Stehtisch bis zur weißgedeckten Tafel – gehört zu Berlin wie das Brandenburger Tor und der Fernsehturm. Um die wirtschaftliche, kulturelle und soziale Be-

deutung der Berliner Gastronomie nicht zu gefährden, ist ein angemessenes und einheitliches Verwaltungshandeln bei der Erteilung von Sondernutzungserlaubnissen auf öffentlichem Straßenland für Gastronomiebetriebe erforderlich“, heißt es da. Das Papier verweist sowohl auf die wirtschaftliche als auch auf die kulturelle und soziale Bedeutung der gesamten Branche.

Mit klaren Worten fordert die IHK Berlin ein einheitliches Verwaltungshandeln und neue Raumkonzepte. Selbst bei größerem Prüfungsaufwand durch die Behörden müsse in Konfliktfällen bei der Erteilung von Sondernutzungsgenehmigungen stets eine Einzelfallprüfung und -entscheidung möglich sein. Wenn vormals genehmigte Sondernutzungen auf Grundlage einer neuen Verwaltungsrichtlinie nicht verlängert werden, sei dies existenzbedrohend für die betroffenen Betriebe. „Einzelne Missachtungen dürfen nicht zum Anlass genommen werden, um mit verschärften Vorschriften die Außengastronomie in Gänze zu gefährden. Ein zentraler Ansprechpartner sowie die Einrichtung einer Schiedsstelle für Konfliktfälle auf Landesebene helfen, Konflikte auf Gehwegen zu vermeiden und werden der wirtschaftlichen, kulturellen und sozialen Bedeutung der Gastronomie gerecht.“

Das komplette Dokument unter:

www.ihk-berlin.de/politische-positionen-und-statistiken_channel/pol-positionen-im-ueberblick/infrastruktur-stadtentwicklung/positionspapier-sondernutzung



Gewohntes Bild und ein Stück Berliner Kulturgut: Außengastronomie

So schmeckt die Region

73 Aussteller aus Brandenburg und Berlin kamen am 6. September zur regionalen Produktbörse für Lebensmittel, organisiert von der IHK Berlin, ins Ludwig Erhard Haus. Die Vielfalt war groß: von Bier aus Neuzelle über Joghurt aus Lobetal und Spezialitäten vom Wildhof Müncheberg bis hin zu handgemachten Spirituosen direkt vom Brenner und feinsten biologischen Speiseölen. „Wir bieten hier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Gastronomie, Hotellerie oder von touristischen Einrichtungen Möglichkeiten, neue Trends und Ideen kennenzulernen, um auf die veränderten Wünsche der Gäste frühzeitig reagieren zu können. Zudem öffnet diese Messe Erzeugern und Produzenten regionaler Produkte die Chance, sich stärker mit potenziellen Wirtschaftspartnern zu vernetzen“, so Simone Blömer, Branchen Koordinatorin für Tourismus und Gastgewerbe bei der IHK Berlin. Mehr als 200 Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie, Groß- und Einzelhandel nutzten diese Möglich-

keit, probierten und orderten auch gleich vor Ort, schließlich fragen immer mehr Gäste nach dem originalen Geschmack der Region. „Das ist eine sehr nutzbringende Veranstaltung. Ich entdeckte hier immer Produkte für die Gäste unseres Hauses“, fasst Philipp Ibrahim, General Manager Mercure Hotel Berlin City, seinen Besuch zusammen.

 www.ihk-berlin.de



Die regionale Produktbörse am 6. September in Berlin

© visitberlin, Foto: Philip Koschel

© Amin Akhtar



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



Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Unsere 5-teilige Serie, anlässlich der aktualisierten 2. Auflage der Broschüre, beschäftigt sich mit den Handlungsfeldern **Gute Führung und Kommunikation, Personalrekrutierung und -bindung, Teamentwicklung, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung sowie Gesundheitsförderung.**

Lassen Sie sich von den Beispielen inspirieren und gehen Sie die personalpolitischen Herausforderungen an.

Die Broschüre „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ ist als pdf verfügbar oder als Printversion kostenfrei bestellbar:

 www.guter-gastgeber-guter-arbeitgeber.de/praxishilfen



Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und dem Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.



GUTER GASTGEBER
GUTER ARBEITGEBER

TEIL 2:

Personalrekrutierung und -bindung oder: Wie man Menschen vom eigenen Unternehmen überzeugt

Autor: Alfred Gettmann



Menschen für Unternehmen des Gastgewerbes zu gewinnen und auch zu binden ähnelt einem Dauerlauf, der Durchhaltevermögen, Kreativität und eine gute Substanz – sprich ein gutes Arbeitgeberimage – erfordert. Es hilft nicht über das geringe Interesse, mangelnde Kompetenzen und das schrumpfende Arbeitskräfte-

potenzial zu jammern – wenngleich es gute Gründe zum Jammern gibt. Es gilt das Beste zu tun, um die Arbeitskräfte zu gewinnen, die Sie benötigen und die zu Ihnen passen. Wir stellen Ihnen drei nützliche Schlüssel vor, um die Personalrekrutierung zu optimieren und Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden:

1 Rekrutierungswege auf der Höhe der Zeit

Letztlich geht es darum auf der Höhe der Zeit zu rekrutieren und somit die potenziellen Bewerberinnen und Bewerber dort anzusprechen, wo diese auch medial unterwegs sind. Dazu zählt die **Präsenz in den sozialen Medien** (z. B. Internet, Twitter, Facebook, XING). Diese werden genutzt, um sich über Stellengesuche und Karriereperspektiven zu informieren. Nicht zu unterschätzen ist die unmittelbare Verbreitung von Neuigkeiten: Wer kennt wen? Wer postet oder verlinkt eine Stellenanzeige? Es ist wichtig, dass Sie Zeit in die Pflege Ihres Social-Media-Auftritts investieren; nutzen Sie dazu die Expertise und Netzwerke Ihrer Beschäftigten. Nützlich für eine erfolgreiche Personalgewinnung – vor allem für Auszubildende – ist der **Kontakt zu Schülerinnen und Schülern**, um manche von ihnen für ein Praktikum zu gewinnen und so Ihr Unternehmen kennenlernen zu lassen. Dies kann durchaus auch als Event umgesetzt werden.

Schließlich ist für die Rekrutierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oftmals der regionale Bezug von Bedeutung. Die meisten Mitarbeitenden lassen sich nur im regionalen Umfeld rekrutieren, und zwar durch persönliche Kontakte, befreundete Familien und durch Beschäftigte selbst, die als **Firmenbotschafter** wirken können.

Gute Praxis: Das kleine Hotel und Restaurant „Gasthaus Herrig“ in der Nähe von Bitburg ist dafür bekannt Jugendliche so auszubilden, dass sie hervorragende Abschlüsse machen und auch Preise einheimen. Der Inhaber Herr Herrig unterhält vielfältige Kontakte zu Schulen und Schülern, bietet Praktika an und betreut seit über 5 Jahren eine Gruppe von Mini-Köchen (10-12-jährige Schüler), die regelmäßig in der Küche hantieren, um zu erfahren und erproben, was es heißt zu kochen und Gäste zu bedienen. Das Ziel von Thomas Herrig ist es, junge Menschen zu finden, die vom Kochen begeistert sind und Freude daran haben.

2 Arbeitgeberattraktivität

Für eine erfolgreiche Personalrekrutierung ist vor allem eine Frage entscheidend: Weshalb soll jemand bei Ihnen im Unternehmen arbeiten? Auf diese Frage sollten Sie eine gute Antwort haben. Früher waren Menschen froh überhaupt eine Stelle zu erhalten; heute sind Unternehmen froh eine Stelle besetzen zu können. Dies bedeutet, dass sich die meisten Menschen Unternehmen aussuchen können. Wir wissen, dass Arbeitgeberattraktivität von Vergütungsaspekten, von Vereinbarkeit von Familie und Beruf sowie

UNSER ABFALLMANAGEMENT INDIVIDUELLE LÖSUNGEN FÜR IHRE MÜLLPLÄTZE

1. Analyse



Detaillierte Bestandsaufnahme

2. Betreuung



Bedarfsanpassung und Zusatzservices

3. Dokumentation



Übersicht zu den Einsparungen





von einer respektvollen und wertschätzenden Unternehmenskultur abhängen. Die **Vergütung** ist in der Branche Hotellerie, die nicht zu den bestbezahltesten zählt, von zentraler Bedeutung; dazu zählen vor allem auch Bonussysteme und Anreize. Die **Vereinbarkeit von Familie und Beruf** wird gerade von den jüngeren Generationen (Generation Y und Z) immer wieder genannt. Da die Vereinbarkeit in der Hotellerie strukturell bedingt schwierig ist, kommt es hier auf flexible Arbeitszeitgestaltung und auf die individuelle Berücksichtigung der Wünsche der Beschäftigten an. **Respekt und Wertschätzung** sollten die tragenden Säulen einer gelebten Unternehmenskultur sein. Vertrauen, konstruktiver Umgang mit Konflikten und Fehlern, Kollegialität untereinander, Delegation und transparente Unternehmensführung sind einige der zentralen Stichworte, die eine respektvolle und wertschätzende Unternehmenskultur ausmachen.

Attraktive Arbeitsbedingungen zu haben nützt nichts, wenn es keiner weiß. Somit bedeutet Arbeitgeberattraktivität auch, sich als solcher zu präsentieren: auf der Webseite, in den Sozialen Medien, durch die eigenen Beschäftigten oder auf Jobmessen. Arbeitgeberattraktivität bedeutet, die gelebte Unternehmenskultur zu einer authentischen Botschaft zu verdichten und auf die Frage „Weshalb soll jemand bei Ihnen im Unternehmen arbeiten?“ eine interessante Antwort zu haben.

Gute Praxis: Schaut man sich den Internetauftritt des Parkhotel Schillerhain in Kirchheimbolanden an, stößt man auf ein Arbeitgeberprofil, das herausragt und nicht selbstverständlich ist: Unterstützungsangebote bei der Wohnungssuche, regelmäßige Round-Table-Gespräche quer über alle Hierarchiestufen hinweg, Transparenz hinsichtlich der Geschäftszahlen, Teambuildingmaßnahmen, Produktschulungen sowie ein breites Weiterbildungsangebot. Dies verweist auf ein modernes, offenes, junges Unternehmen, das auch in der Ansprache potenzieller Bewerberinnen und Bewerber andere und eigene Wege geht.

3 Bewerberprofile ausweiten

Sicher haben Sie bestimmte Anforderungen an Bewerber, Auszubildende oder Mitarbeiter im Hinblick auf bestimmte Tätigkeiten. Hierbei ist zu beachten, dass ausländische Nachwuchs- und Fachkräfte zur Sicherung Ihres zukünftigen Fachkräftebedarfs eine wichtige Perspektive sein können. Erweitern Sie Ihre Personalrekrutierung, indem Sie Beschäftigungs- und Ausbildungsmöglichkeiten für Flüchtlinge, Migrantinnen und Migranten bieten. Für viele Betriebe ist kulturelle Vielfalt kein neues Thema. Das Gastgewerbe ist gewohnt mit Menschen aus verschiedenen Herkunftsländern zusammenzuarbeiten. Und doch stehen gerade kleine Betriebe dabei immer wieder vor Herausforderungen: Die Fragen reichen von unklaren Bleibeperspektiven über kulturell bedingte Hürden im täglichen Mitein-

ander bis hin zu Schwierigkeiten bei der Verständigung in deutscher Sprache.

Sprechen Sie auch in Ihrem regionalen Umfeld Landesministerien wie auch Ihren DEHOGA Landesverband an, ob aktuell Förderprojekte (wie z. B. Erasmus+ oder MobiPro-EU) laufen, die zur Mobilität von ausbildungsinteressierten Jugendlichen und arbeitslosen jungen Fachkräften innerhalb Europas beiträgt. Übergeordnetes Ziel sollte sein, sich als Unternehmen und Branche mit attraktiven Beschäftigungsmöglichkeiten für zugewanderte Nachwuchs- und Fachkräfte zu etablieren.

Gute Praxis: Das „Wohlfühlhotel Alte Rebschule“ – ausgezeichnet mit dem rheinland-pfälzischen Preis „Gastgeber des Jahres 2016“ – nutzt die langjährig vorhandenen Kontakte nach Kenia auch dazu, Menschen von dort für das Hotel zu gewinnen, anzulernen und auszubilden. Auch darüber hinaus ist das Personal eine bunte Mischung unterschiedlichster Nationen: aus Spanien, Kenia, anderen afrikanischen Ländern sowie aus osteuropäischen Staaten. Die Rekrutierung spezifischer Bewerber, wie hier aus anderen Ländern oder Menschen mit Flüchtlingsstatus, bietet eine gute Möglichkeit dem andauernden Mangel an Personal zu begegnen. Allerdings fordert dies auch ein Engagement über das normale Maß hinaus.

Die Rekrutierung von Personal bleibt eine Daueraufgabe: Vor allem ist es wichtig als Arbeitgeber attraktiv und bekannt zu sein, auf der Höhe der Zeit zu rekrutieren, indem die potenziellen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter medial dort angesprochen werden, wo diese auch unterwegs sind, sowie auch das Potenzial spezifischer Gruppen, wie beispielsweise Flüchtlinge, in Betracht zu ziehen.

In der nächsten Ausgabe erscheint **Teil 3** der Serie, in dem es um gute und erfolgreiche Teamentwicklung geht.



GUTER
GASTGEBER
GUTER
ARBEITGEBER

1 Kontakt:

Autor und Berater:
Alfred Gettmann
a und o Gettmann
Tel.: 06588 4313907
gf@gettmann.de

Projektleitung:
Patrick Schackmann
ed-media e.V.
Tel.: 0631 3724 5513
info@ed-media.org

Das Projekt wird im Rahmen der Initiative Neue Qualität der Arbeit vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales und vom Arbeitsministerium in Rheinland-Pfalz gefördert.



PRESSE Ball BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

12. JANUAR 2019

MARITIM HOTEL BERLIN



**"70 JAHRE
BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND"**

"30 JAHRE MAUERFALL"

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



Ballkarten Hotline

030 351 03 446

Infos & Karten

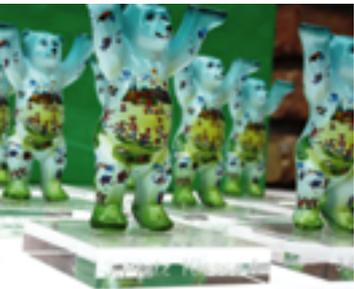
www.presseball.de



Golfen für Kinderherzen und die Berliner Gasthausmission

Unser alljährliches Charity-Turnier, powered by Berliner Pilsner, wurde am 10. September auf dem Platz des Potsdamer Golfclubs in Tremmen bereits zum elften Male ausgetragen. Die DEHOGA Berlin Golf-Trophy unterstützt mit dem Erlös die Stiftung KinderHerz und die Berliner Gasthausmission. Über je die Hälfte des Überschusses von rund 4.000 Euro für ihre wichtige Arbeit, freuten sich beide Einrichtungen sehr. Ein Event, das die Gastronomen, Hoteliers, Partner und Freunde des DEHOGA Berlin verbindet. Die Beliebtheit des Turniers steigt und auch uns freut die rege Teilnahme an dem Ereignis. So kamen auch in diesem Jahr 100 Golfer zum Kanonenstart zusammen.

Bei sommerlichen Temperaturen und ausgelassener Stimmung wurden gute Ergebnisse erzielt, die mit fantastischen Preisen, u. a. gesponserten Gutscheinen von vielen Berliner Top-Restaurants und -Hotels und dem traditionellen Mini-Buddy-Bären-Pokal, belohnt wurden.



Fotos: DEHOGA Berlin

Bruttosieger: Christoph Lockemann (37 Brutto-Punkte, bei HCP 1,9)

Platz	Gewinner in der Klasse A HCP 0,4 bis 19,4	Gewinner der Klasse B HCP 19,5 bis 28,1	Gewinner der Klasse C HCP 28,2 bis P
1	Thomas Lengfelder (41 Netto-Punkte)	Herta Hosch (45 Netto-Punkte)	Matthias Pump (44 Netto-Punkte)
2	Frank Heidemann (40 Netto-Punkte)	Thomas Hattenberger (44 Netto-Punkte)	Dr. Jana Dewitz (42 Netto-Punkte)
3	Jens Strobl (40 Netto Punkte)	Ralph Herzberg (41 Netto-Punkte)	Michael Vogel (41 Netto-Punkte)
Nearest to the Pin:	Jürgen Gangl	Restaurantgutschein für 10 Personen gesponsert von Berliner Pilsner	
Nearest to the Line:	Damen: Susanne Weiss Herren: Stefan Athmann	Golfbags, gesponsert von unserem Partner Citadel Hotelsoftware GmbH & CA Customer Alliance GmbH	
Nearest to the Feuerschale:	Susanne Weiss	Feuerschale, gesponsert von unserem Partner Geyer Edelstahl GmbH	
Hole in one:	Hier wäre der Gewinn ein schicker Opel Adam gewesen; wie schon in den vergangenen Jahren hat dies jedoch leider keiner geschafft.	sponsored by Autohaus Kramm GmbH	





Ein Dank an unsere Sponsoren

Unseren großzügigen Unterstützern und Sponsoren gilt ein besonderer Dank. Die Salomon AG und und Holger Zurbrüggen vom Restaurant Balthazar bereiteten uns am Abend ein kulinarisches Geschmackserlebnis. Danke auch an Vranken Pommery Deutschland & Österreich GmbH, das Autohaus Kramm, Citadel Hotelsoftware GmbH, CA Customer Alliance GmbH, Curry Wolf GmbH, Dieter Fuhrmann Obst und Gemüsegroßhandels GmbH, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, Getränke Preuss Münchhagen GmbH, METRO Berlin-Friedrichshain, Geyer Edelstahl GmbH und die Weihe GmbH. Ganz besonders hervorzuheben ist die Radeberger Gruppe mit dem Berliner Pilsner als Hauptsponsor. Wir freuen wir uns schon auf das nächste Jahr mit Euch.



Alle Bilder unter www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/presse-medien/mediathek/golf-trophy-2018



**EMPFEHLUNG
DES MONATS**



Datum/ Mitgliedspreis inkl. MwSt.

Seminarbezeichnung

10.10.2018 - 09.30 -17.30 Uhr 189,- €	Generation Y und Z
11.10.2018 - 09.30 -13.30 Uhr 99,- €	Soziale Netzwerke: Neumodischer Kram oder sinnvolles Marketingobjekt? (Basiskurs)
12.10.2018 - 10.00 -14.00 Uhr 99,- €	HACCP und Infektionsschutzgesetz in der Gastronomie
15.10.2019 - 09.30 -17.30 Uhr 239,- €	D.I.S.G. - Persönlichkeitsentwicklung & Mitarbeiterführung
16.10.2018 - 09.30 -17.30 Uhr 189,- €	Erfolgreich akquirieren - Persönlichkeit, Auftreten und Strategie
18.10.2018 - 09.30 -17.30 Uhr 189,- €	Beschwerdemanagement mit dem gewissen Etwas
19.10.2018 - 10.00 -14.00 Uhr 99,- €	Hygiene in gastgewerblichen Betrieben (Hygiene-Komplettpaket)
29.-30.10.2018 - 09.30 -17.30 Uhr 359,- €	Als Führungskraft ein Team erfolgreich führen (Leadership II)

Das Resultat:
ERFOLG!

Preise, Details und Anmeldung unter seminare.dehoga-berlin.de
Gerne beraten wir Sie telefonisch unter der 030. 318048- 20 oder über seminare@dehoga-berlin.de | Nutzen Sie auch die Vorteile unseres Gutscheinsystems.

Leichtathletik-Europameisterschaft 2018 ein voller Erfolg

Berlin kann auch Pop-up Sportstadien

Bereits zum dritten Mal war Deutschland Gastgeber der alle zwei Jahre stattfindenden Leichtathletik-Europameisterschaften. Aber anders als 1986 in Stuttgart und 2002 in München, sorgte ein zusätzliches kleines Mini-Stadion im Zentrum von Berlin für maximale Publikumsnähe. Die Idee, quasi mitten auf der Straße und ganz zentral neben der Gedächtniskirche in einem Pop-up Stadion Siegerehrungen und ausgewählte Wettkämpfe stattfinden zu lassen, entstand direkt nach der Nominierung Berlins im Jahr 2013. Laut Organisatoren ein Kraftakt, der beinahe 2016 mit dem Anschlag auf den Weihnachtsmarkt zu scheitern drohte. Doch die Mühe wurde belohnt. Aus sportlicher Sicht war die Europameisterschaft in Berlin ein voller Erfolg und auch für die Berliner Hotellerie war sie wirtschaftlich lohnenswert, wie der Vergleich der Hotelkennzahlen während der Leichtathletik-Europameisterschaften zum Vorjahreszeitraum 2017 zeigt.

Das Fairmas Benchmarking, welches täglich relevante Hotelleistungskennzahlen von 256 Berliner Hotels erfasst, zeigt deutliche Wachstumsraten über alle Hotelkennzahlen und Hotelkategorien.



Auch absolut lässt sich die Bilanz sehen. Während der Leichtathletikwoche lag die Belegungsrate in Berlin gesamt bei 91,1 % (83,2 % in 2017), der Zimmerpreis stieg durchschnittlich um 10,90 € auf 90,60 € und der RevPar lag bei 82,50 € (65,80 € in 2017).



Je näher, desto besser

Gewonnen haben alle, aber nicht alle in der gleichen Höhe. Im Vergleich der Wachstumsraten liegen die 4-Sterne-Hotels der City West an erster Stelle. Bei ihnen ist die Steigerungsrate des durchschnittlichen Zimmerpreises mit plus 22 % am höchsten.



Der Erfolg weckt Fantasien – ISTAF mit Rückenwind

Sportlich ging es mit dem 77. ISTAF am 2. September weiter – diesmal mit insgesamt zwölf frisch gekürten Europameistern am Start. Auch wenn das ISTAF aus Hotel-Sicht weniger zu den A-Events der Stadt gehört, sei angemerkt, dass das Internationale Stadionfest in 2018 den Zuschauer-Rückgang erfolgreich stoppen konnte. Zum ISTAF 2018 kamen 45.500 Zuschauer – die Berliner Leichtathletik EM zählte 150.000 Besucher.

Tatsache ist: Sport ist neben dem Messe- und Kongressgeschäft für die Berliner Wirtschaft ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Laut einer Studie der IBB erwirtschafteten in 2017 ca. 2200 Unternehmen mit 9950 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten knapp eine Milliarde Euro Umsatz.

Da schadet es sicher nicht, über den Vorschlag von Clemens Prokop, ehemaliger Präsident des Deutschen Leichtathletik-Verbandes (DLV) und Präsident des Organisationskomitee der Europameisterschaften in Berlin, nachzudenken. Herr Prokop kann sich eine Bewerbung Berlins für die EM 2022 sehr gut vorstellen.

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

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

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

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

Neue Gäste mit Kunstevents

Das Dave B in Charlottenburg beinhaltet 5 Restaurants unter einem Dach, so der Slogan auf der Website. Doch im Dave B sind nicht nur die Köche kreativ am Werk, sondern auch einige der Kunden, denn das Dave B ist eine der zahlreichen Berliner Locations, die mit ArtNight kooperieren. Das Berliner Start-Up ArtNight bringt Kunstevents in Bars und Restaurants, inzwischen mit rund 100 Events in 42 Städten wöchentlich. Hinzu kommen ArtNights für private Events wie Junggesellenabschiede oder Firmenfeiern.



© ArtNight

Der Ablauf

Im Séparée des Restaurants baut die Künstlerin Aura, eine quirlige Italienerin, bereits die Staffeleien auf. Heute Abend wird Marilyn Monroe gemalt. Aura ist eine der ersten Künstlerinnen bei ArtNight. Die studierte bildende Künstlerin verdient sich mit ArtNight etwas dazu. 25 kleine Staffeleien mit Leinwänden, Farben und Pinseln liegen bereit und warten auf die Teilnehmer, die nun nach und nach eintrudeln. Sie alle haben sich zuvor ein Ticket online für die ArtNight gekauft. Auf der Website von ArtNight sowie in den sozialen Netzwerken werden die Events beworben. Die Location, die immer mit angegeben wird, gilt als indirekte Werbung und als wertvolle Backlinks für die Bars und Restaurants selbst. Das Dave B kannten die Teilnehmer heute zuvor noch nicht, doch die Location überzeugte die Gäste. Die ersten Drinks werden bestellt und das Malen kann losgehen. Zwei bis drei Stunden dauert die Veranstaltung. Es wird getrunken, gemalt und entspannt. Einige Gäste verspüren nach der Halbzeit des Kunstevents Hunger und ordern Snacks. Viele der Teilneh-

mer, mich eingeschlossen, haben wohl zuletzt zu Schulzeiten gemalt, doch mit der Unterstützung der Künstlerin entsteht bei allen eine schöne bunte Marilyn.

Win-win

Das Unternehmen wurde im Herbst 2016 von David Neisinger und Aime Carstensen-Henze gegründet. Auf die Idee kam David nach einer Reise in die USA, bei der er eine Social Painting Party besuchte. Das Konzept in Deutschland ist auf das Erlebnis ausgelegt, offline Menschen kennenzulernen und wieder kreativ zu werden. Online sind die Bilder dann meist kurz danach zu sehen. Auf Instagram und Co. präsentieren die Teilnehmer ihre Werke stolz ihren Followern, oft mit Angabe der Location. Viele der ArtNight-Locations sind aktiv über das Bewerbungsformular auf deren Website zugegangen. Denn nicht nur der Umsatz ist interessant: Gerade in Städten wie Berlin sind solche Events ein Alleinstellungsmerkmal und bringen Aufmerksamkeit. Die Locations stellen nur die Räumlichkeit zur Verfügung. Material, Auf- und Abbau sowie das gesamte Marketing übernimmt ArtNight. Das Konzept funktioniert. An Investoren mangelt es nach dem gelungenen Auftritt in der VOX Gründershow „Die Höhle der Löwen“ im Herbst 2017 auch nicht. Dort konnten die Gründer den Medienriesen Georg Kofler überzeugen. Eine erfolgreiche Expansion fand bereits in der Schweiz, in Österreich und in den Niederlanden statt. Die Expansion in weitere Europäische Länder ist noch in diesem Jahr geplant.

 www.artnight.com



Berliner Meisterköchejury

Vorstellung der Berliner Meisterköche 2018



Dr. Stefan Elfenbein (Jury-Vorsitzender) und Daniel Achilles (Berliner Meisterkoch 2018)



© Peggy Mayer

Die 13 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger gewählt: Der „Berliner Meisterkoch 2018“ ist **Daniel Achilles** aus dem Restaurant „reinstoff“. Der Titel „Aufsteiger des Jahres 2018“ geht an **Nicholas Hahn** vom „Restaurant am Steinplatz“. In der Kategorie „Berliner Gastgeber 2018“ ist die Wahl der Jury auf **André Macionga** aus dem „Restaurant Tim Raue“ gefallen. Das „Berliner Szenerestaurant 2018“ ist in diesem Jahr die „**TISK Speisekneipe**“. Der erste „Berliner Kiezmeister 2018“ ist **Rogacki** aus Charlottenburg. **Billy Wagner**, „Nobelhart & Schmutzig“, ist „Gastronomischer Innovator 2018“.

Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger findet im Rahmen des festlichen Gala-Dinners am 13. Oktober im Vollgutlager (Neukölln) statt.

www.berliner-meisterkoeche.de

Wirksame Hilfe

Wie der DEHOGA Berlin seinem Mitglied half, einen Shitstorm zu überstehen

Der Sachverhalt: Mitte August kam es auf einem der Schiffe einer Berliner Reederei (*Name ist der Redaktion bekannt*) zu Auseinandersetzungen zwischen zwei AfD-Besuchergruppen auf dem Schiff und Demonstranten auf einer Brücke. Die Polizei wurde eingeschaltet und die Fahrt vorzeitig beendet.

Das Szenario: Zeitungen berichteten, die Reederei veröffentlichte ein Statement auf ihrer Facebook-Seite. Kurze Zeit später startete ein Shitstorm, der die Qualität und die Leistungen der Reederei aufs Übelste herabwürdigte.

Die Bitte: Die Firmenleitung wandte sich daraufhin an den DEHOGA Berlin mit der Bitte um Rat und Unterstützung. Schweigen oder wehren?

Der DEHOGA Berlin: hat leider mit derartigen Vorfällen immer häufiger zu tun. Und deshalb Erfahrungen. Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder schaltete das Partner-Unternehmen L.I.K.E. Hospitality Consulting ein, das auf diesem Gebiet erfahren arbeitet.

Der Rat der Fachleute: ist detailliert. Im Kern: keine politischen Reaktionen seitens der Reederei in sozialen

Medien. Neben einer ausführlichen Begründung gibt es eine persönliche Beratung sowie Notfall-Nummern – auch zur Weitergabe an die Bootsbesatzungen –, um bei eventuellen Zwischenfällen überlegt reagieren zu können. „... erfahrungsgemäß finden die Internet-Trolle dann schnell neue Schlachtfelder, wenn die mediale Wirkung nachlässt“, so der Rat der Fachleute. „... wir werden in jedem Fall diesen Vorgang so lange beobachten, bis wir uns sicher sein können, dass Ihnen hier keine weiteren Unannehmlichkeiten drohen.“

Das Ergebnis: Wie es die L.I.K.E.-Spezialisten vorhersagten, beruhigte sich der Shitstorm.

Das Statement: ein Dankeschön der Reederei. Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder dazu: „Wir stehen unseren Mitgliedern bei – in guten und in schwierigen Zeiten.“ Kosten entstanden der Reederei nicht, die deckte in diesem Fall der Mitgliedsbeitrag ab.

aufgeschrieben von Brigitte Menge

Erstes Branchen-Sicherheitsforum

Zur aktuellen Gefährdungslage und zukünftigen Sicherheitsanforderungen in Hotels und Eventlocations

Sich Wohlfühlen ist nicht nur eine Frage von Ausstattung und Service – Sicherheit gehört dazu. Das allein ist ein weites Feld – angefangen von Diebstählen, Einbrüchen, über Randalen in öffentlichen Bereichen, die mutwillige Zerstörung von Einrichtungen und fremdem Eigentum sowie Übergriffe auf Mitarbeiter, bis hin zu unterschiedlichsten Überfallszenarien und immer häufiger auftretenden terroristischen Bedrohungslagen.

Wie gehen wir mit diesen Situationen zukünftig um, wie können wir aufklären, gegebenenfalls deeskalieren und schützen: Diese und viele weitere Fragen waren für ein Team um René Fessen, Geschäftsführer von flash-security, Anlass, ein Sicherheitsforum zum Thema „Aktuelle Gefährdungslage und Entwicklung der zukünftigen Sicherheitsanforderungen im Beherbergungs- und Veranstaltungsbereich“ ins Leben zu rufen. „Für die Hotellerie sowie die zahlreichen Eventlocations in Deutschland gibt es bisher kein relevantes Expertenforum. Dabei sind gerade die sehr sensiblen Bereiche im Spannungsfeld von persönlicher Freiheit und erwarteter Sicherheit. Wir wollen mit dieser Veranstaltung vor allem Hoteliers und Locationbetreiber praxisnah für das Thema Sicherheit und deren Gewährleistung sensibilisieren sowie wichtige Impulse für zukünftige Entscheidungen in der Politik und in der Wirtschaft geben. In der Beherbergungs- und Veranstaltungsbranche geht es immer um Menschen – sowohl um die eigenen Mitarbeiter als auch um die Gäste bzw. Teilnehmer einer Veranstaltung. Deren Sicherheit darf niemandem egal sein“, so René Fessen.

Das Sicherheitsforum findet am 19. November 2018 im Hotel Berlin, Berlin am Lützowplatz statt. Zu den Experten, die mit ihren Keynotes Impulse geben und mit den Teilnehmern der Veranstaltung aktuelle Herausforderungen diskutieren sowie Best Cases teilen, gehören der CDU-Politiker und Rechtsanwalt Wolfgang Bosbach, der Europa-Sicherheitschef der Hilton-Hotels, HDV-Chef Jürgen Gangl, ein leitender Mitarbeiter eines privaten Sicherheitsunternehmens, ein Sicherheitschef eines



Dax-Konzerns sowie Vertreter aus zuständigen staatlichen Behörden. Die einzelnen Beiträge sind vielfältig. So stehen unter anderem „Aktuelle Kundenanforderungen“ genauso wie „Umfeld und bauliche Gegebenheiten“, „Sicherheitstechnik und Innovationen“ sowie Praxis-Einblicke zu „Sicherheitsdienstleistungen“ auf der Agenda. Darüber hinaus wird es auch um die richtige Auswahl externer Sicherheitspartner, die Schulungsmöglichkeiten eigener Mitarbeiter sowie um „Konkrete Handlungsempfehlungen“ für den Umgang mit sich verändernden Anfrageparametern rund um das Thema Sicherheit von Seiten der Kunden gehen. Bei all diesen Themen ist den Veranstaltern vor allem die Praxisnähe sowie eine direkte Umsetzbarkeit in den Hotels und Locations wichtig.

Akteure besser vernetzen

René Fessen verweist auf die Notwendigkeit, die verschiedenen Akteure rund um das Thema Sicherheit zukünftig besser zu vernetzen, aktuelle Gefährdungslagen zu kennen und sich offensiv darauf einzustellen. Es gehe nicht um Aktionismus oder Angstmachen, wohl aber um „die Anforderungen an zukünftige Sicherheitsstandards in Deutschland“. Deshalb soll das Sicherheitsforum nach dem Start in diesem Jahr eine dauerhafte und jährlich wiederkehrende Veranstaltungsreihe werden, in der das Netzwerken und damit der Austausch über alle vermeintlichen Zuständigkeitsgrenzen hinweg gefördert und gefordert wird. „Gerade durch die aktuelle Gefährdungslage ist die Beschäftigung mit bereits existierenden und zukünftig relevant werdenden Sicherheitsanforderungen im Beherbergungs- und Veranstaltungsbereich enorm wichtig. Diesen Aspekt haben wir aufgegriffen und bekennen uns zum Handeln für mehr Sicherheit“, so der flash-security-Geschäftsführer.

Der Abend des ersten Sicherheitsforums klingt netzwerkend bei einem Branchen-Get-together in der Humboldtbox in Berlins Mitte aus.

von Brigitte Menge

Thema: Sicherheit in der Hotel- und Veranstaltungsbranche
Termin: 19.11.2018, Beginn: 13.00 Uhr
Veranstaltungsort: Hotel Berlin, Berlin
Anmeldung unter: www.sicherheitsforum2018.de

OLDTIMER MESSE

MOTORWORLD Classics

B E R L I N



5. - 7. OKT 2018

MESSE UNTERM FUNKTURM  Messe Berlin

WWW.MOTORWORLD-CLASSICS.DE



Nie wieder gutes Essen entsorgen!

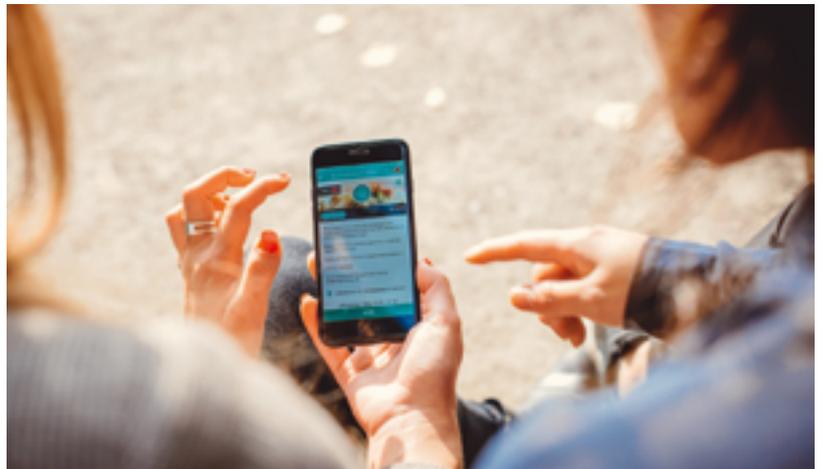
Too Good To Go

Was ist Too Good To Go?

Too Good To Go ist die App zur Lebensmittelrettung. Unser Auftrag lautet: Essen retten, Geld sparen und die Welt verbessern! Global wird mehr als ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen, allein in Deutschland sind das 18 Mio. Tonnen pro Jahr. Durch Too Good To Go können gastronomische Betriebe ihre überproduzierten Lebensmittel und Speisen über unsere kostenlose App an neue KundInnen verkaufen. Wir wollen somit Essen wieder zu mehr Wertschätzung verhelfen!

So funktioniert's

Über die App können Restaurants, Bäckereien, Cafés, Hotels und Supermärkte ihr überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer anbieten. Die Kunden bestellen und bezahlen direkt über die App und holen ihre Portion dann im angegebenen Zeitfenster im Laden ab.



Ein Win-Win-Win

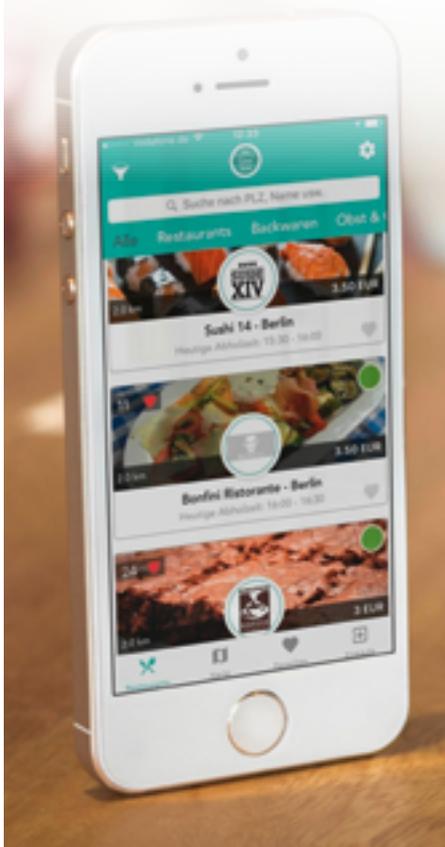
- **Für die Betriebe** – Wertschätzung des produzierten Essens, Neukundengewinnung, Umsatzsteigerung, soziales und nachhaltiges Engagement
- **Für die Kundschaft** – leckeres Essen zum günstigen Preis, nachhaltiger Konsum, Kennenlernen neuer Läden
- **Für die Umwelt** – Ressourcenschonung, CO₂-Einsparung, Sensibilisierung der Gesellschaft

Meilensteine

- Europaweit schon 6 Millionen Mahlzeiten gerettet. Dadurch konnten 10.000 Tonnen CO₂ eingespart werden
- Mittlerweile in 9 Ländern vertreten
- Aktuell beteiligen sich in Deutschland bereits 2.200 Partnerläden, 800.000 Menschen nutzen die App

„Das schnelle Wachstum von Too Good To Go zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Um Lebensmittelverschwendung wirklich erfolgreich zu bekämpfen, müssen wir alle am selben Strang ziehen. Daher freuen wir uns sehr, dass wir so starke Partnerbetriebe an unserer Seite haben, mit denen wir in ganz Deutschland gemeinsam viele gute Lebensmittel retten.“

Benjamin Wolf, Deutschlandchef



© Too Good To Go GmbH

Melden auch Sie Ihren Betrieb an und tragen Sie zu einer nachhaltigeren Zukunft bei. Denn gutes Essen gehört auf den Teller!

Für mehr Informationen:

Tel: 030. 4401043014

Website: toogoodtogo.de/

Facebook: facebook.com/toogoodtogoGermany/

Instagram: instagram.com/toogoodtogo.de/

Twitter: [@TooGoodToGo_D](https://twitter.com/TooGoodToGo_D)



Neues Kompetenzzentrum für Kaffee am Alex:

Tres Cabezas Roastery

Mit ihrer kleinen Rösterei in Friedrichshain fing 2002 alles an. Heute betreiben Sascha Spittel und Robert Stock drei Cafés und seit einigen Wochen die topmoderne „Tres Cabezas Roastery“ direkt am Alexanderplatz. Der Alex wird immer mehr zur Produktionsstätte für Lebensmittel: Gleich neben dem „Brauhaus Lemke“ hat die „Tres Cabezas Roastery“ eröffnet. Ein einzigartiger, moderner Mix aus Café,

silien, Äthiopien und Papua-Neuguinea geröstet und zu den hauseigenen Specialty Coffees verarbeitet; in den Kellerräumen des renovierten Plattenbaus gibt es viel Lagerraum und sogar eine eigene LKW- An- und Ablieferung (wie gesagt, mitten am Alex).

Neue Fußgängerstraße vom Alex zum Hackeschen Markt

Im integrierten Café, das wie die beiden Objekte auf der Schlesischen Straße und der Chausseestraße „19grams“ heißt, gibt es die Kaffees frisch aufgebriht und ferner Bistro-Food und Brunch-Angebot, Craft Beer vom Hahn und demnächst auch Abendessen. 2019, wenn die Lieferstraße entlang der S-Bahn-Bögen zum offenen Fußgängerweg vom Alex zum Hackeschen Markt wird, wird man vor dem Café zudem einen kleinen Biergarten eröffnen.

Rösterei und Kaffee-Labor mit eigenen Schulungsräumen und High-End-Ausstattung für den Profibereich. Rund 250 Gastronomen nutzen die Produkte des Berliner Kaffee-Mittelständlers bereits. Im großen Röster des Typs Probat 22 werden die Single-Origin-Bohnen u.a. aus Costa Rica, Bra-

Karl-Liebknecht-Str. 13
10178 Berlin
Tel: 030. 29047470

 www.trescabezas.de



© Jan-Peter Wulff



GASTRO

29. Fach- und Erlebnisausstellung für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

18.-21. Nov. 2018

10 bis 18 Uhr

HanseMesse

inRostock 

inrostock.de

Veranstalter:
inRostock  GmbH Messen, Kongresse & Events

in Partnerschaft mit:







Fotos: fotolia.com: Kirlian - Celib Armstrong - Deklofenak - Benlice - Aaron Amat - Wolfgang Kruck

„Wir müssen den Gast in den Vordergrund stellen – und die Technologie an seine Bedürfnisse anpassen“

Ein Gespräch mit Torsten Sabel,
COO und Co-Founder von Customer Alliance

Customer Alliance, 2009 in Berlin gegründet, unterstützt weltweit mehr als 5.000 touristische Unternehmen wie z. B. Hotels und Restaurants beim Managen ihrer Online-Reputation und analysiert über 25.000 Unternehmensstandorte. Die branchenführende Lösung verschafft einen wettbewerbsfähigen Einblick in die eigene Gästezufriedenheit. Die Sichtbarkeit im Internet wird erhöht, das Vertrauen der Gäste in das Unternehmen gestärkt, Direktbuchungen und Umsätze steigen.

Torsten Sabel spricht mit hogaAktiv über das perfekte Gästeerlebnis.

Hoteliers und Gastronomen verstehen es, Ihre Gäste in den Vordergrund zu stellen und ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Gibt es hier überhaupt etwas zu optimieren?

Ich denke, es gibt immer etwas zu optimieren. Hotels und Restaurants sind sehr gut im Offline-Bereich, können aber Ihren Online-Service und die digitale Kommunikation deutlich verbessern. Die heutigen Gäste sind verwöhnt und erwarten ein herausragendes digitales Erlebnis, das sie und ihre Bedürfnisse in den Vordergrund stellt – so, wie sie es von den großen Konzernen wie Airbnb oder Booking.com gewöhnt sind. Individuelle Empfehlungen, personalisierte Kommunikation oder die richtigen Informationen, zur richtigen Zeit dem Kunden automatisiert zur Verfügung gestellt, sind nur einige Beispiele.

Nun können mittelständische Betriebe kaum mit den großen Global Playern konkurrieren. Wie soll ein durchschnittliches Unternehmen mit begrenzten Ressourcen da mithalten?

Die Technologie wird demokratisiert. Sie wird immer günstiger und somit auch erschwinglich für alle Unternehmen. Künstliche Intelligenz wird zukünftig einen Großteil der Kommunikation übernehmen. Dabei wird sie keine Mitarbeiter ersetzen, ich sehe sie vielmehr als Ergänzung. Es ist heute schon möglich, Bots einzusetzen oder mit smarten Schnittstellen automatisiert Nachrichten an Kunden zu versenden, die trotzdem individuell und wie von Menschen geschrieben sind. Die unliebsamen Aufgaben können somit an die Technologie delegiert werden. Die Mitarbeiter werden entlastet und haben mehr Zeit, sich persönlich um den Gast zu kümmern.

Wohin entwickelt sich das Gästeerlebnis in den kommenden Jahren?

Das perfekte Gästeerlebnis findet nicht nur offline, sondern auch online statt. In Zukunft werden Unternehmen sich genau überlegen, wie sie auch in der digitalen Welt die Gästezufriedenheit sicherstellen. In der personalisierten Kommunikation, die den Kunden direkt anspricht und nach seinen Bedürfnissen fragt, liegt der Schlüssel zum Erfolg.



© Customer Alliance

AUS
BEWERTUNGEN
WIRD UMSATZ

Gültig bis 31. Oktober 2018. Nur für Neukunden. Der Code muss während des Registrierungsprozesses in das zugehörige Formular eingegeben und übermittelt werden.

Sparen Sie **20%** mit dem Code
DEHOGA20 auf Ihr erstes Jahr
bei Customer Alliance
www.customer-alliance.com/dehoga20



Sie kümmern sich um Ihre Gäste –

wir kümmern uns um den Rest!

Vom Geschirr über Mobiliar und Deko bis zur Küchentechnik – unser vielfältiges Mietsortiment bietet jedem Unternehmen die Möglichkeit, seinen individuellen Stil auch bei den Non-Food-Produkten zum Ausdruck zu bringen. Und das Beste: Auf Wunsch kümmern wir uns ebenso um die gesamte Event-Logistik, während Sie sich entspannt Ihren Gästen widmen. Jedes Event hat einen ganz eigenen Charakter und bringt individuelle Herausforderungen mit sich. Wir passen unsere Produkte und Services flexibel Ihren Anforderungen und Ihrem Budget an. Während der Veranstaltung übernehmen wir auf Wunsch auch das Handling des benutzten Geschirrs, spülen es vor Ort oder verpacken es für den Rücktransport. Alle unsere Produkte und Services können Sie einzeln oder als All-Inclusive-Service für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung buchen.

Damit Sie Ihr Event auch entspannt ausklingen lassen können, kümmern wir uns nicht nur ums Aufräumen, sondern auch um die Reinigung des Equipments. Dieser Service ist im Mietpreis bereits inbegriffen. Mit Hilfe hochprofessioneller Spülstraßen spülen wir hygienisch rein und polieren auf Hochglanz.

Spülen Sie noch ... oder tauschen Sie schon?



Ein weiteres wichtiges Geschäftsfeld, welches wir immer weiter ausbauen, ist der Bereich D2D: Spülservice-Dienstleistungen.

Täglicher Geschirraustausch als Interims- oder Langzeitlösung für Betriebsrestaurants, Hotels, Gesundheitseinrichtungen oder Großveranstaltungen.

Der Herbst wird bunt

Jetzt neu im Sortiment bei ProfiMiet: die Serie STREET-FOOD – unser Flyinggeschirr in verschiedenen Farben.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



PROFIMIET Berlin GmbH
Albert-Einstein-Ring 29-31
14532 Kleinmachnow
@ info@berlin.profimiet.de

PROFIMIET
Ihr Partner für Non-Food-Catering

Mieten können Sie bei uns
fast alles

Erfahren Sie mehr über unser Miet-Sortiment auf unserem Web-Shop

Jetzt 10%
Kennenlern-Rabatt
als DEHOGA-Mitglied
sichern!

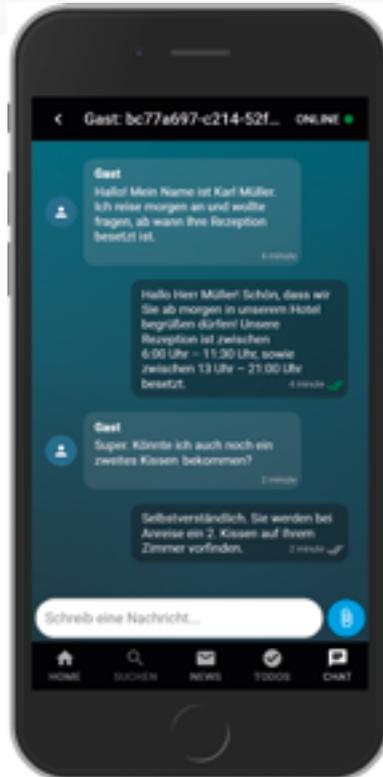
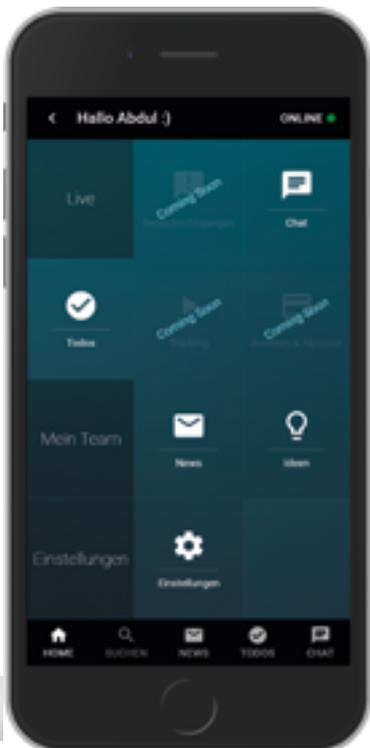


© PROFIMIET Berlin GmbH

Effektive Gäste- und Mitarbeiterkommunikation: DIRS21 Live

Die Zukunft des Gastgewerbes ist digital und mobil: Sowohl hinsichtlich der Kundenbindung als auch im Bereich des Employer-Branding sind innovative Produkte vor allem für Desktop, Smartphones und Tablets gefragt. Mitarbeiter und Gäste sind über die mobilen Endgeräte persönlich und unmittelbar erreichbar. DIRS21 Live, die neue Kommunikations- und Organisations-App, ist die umfassende mobile Lösung für sowohl innerbetriebliche als auch externe Kommunikation von Betrieben.

DIRS21 entwickelt bereits seit über 21 Jahren ganzheitliche Produkte für den elektronischen Vertrieb in Hotellerie, Gastronomie und dem Tourismusgewerbe.



Umfangreicher interner und externer Dialog ist durch den täglichen Kundenkontakt besonders in der Hotellerie- und Tourismusbranche der Schlüssel für wirtschaftlichen Erfolg, Mitarbeiterbindung und Gästezufriedenheit.

Mit unterschiedlichen Funktionen schafft die App des schwäbischen Unternehmens digitale Lösungen für analoge Probleme und zeigt so auch, wie einfach Digitalisierung in der

Hotellerie sein kann. Features der App sind beispielsweise die News, Ideen & Innovationen, sowie To-Do-Listen. Für die Optimierung der Kommunikation im Betrieb ist vor allem das Chatmodul hilfreich: Die Integration auf der Hotelwebseite ermöglicht dem Gast die direkte und unkomplizierte Kontaktaufnahme. Zusätzlich werden Gästerückfragen aus verschiedenen anderen Kanälen wie Booking.com automatisch in den Chat weitergeleitet und können dort zentral vom Mitarbeiter oder Chat-Bot bearbeitet werden.

Die DIRS21 Live App ist mit den umfangreichen Features gänzlich an die Bedürfnisse der Branche angepasst und ermöglicht eine effektive Kommunikation zwischen Hotelier, Gästen und Mitarbeitern.

Mehr Informationen finden Sie unter www.dirs21.de.

Mit dem gleichnamigen Buchungs- und Channelmanagement-System sind sie Marktführer in D-A-CH. Die neue App DIRS21 Live widmet sich nun speziell der Digitalisierung kommunikativer Infrastrukturen im Gastgewerbe. Sowohl die Online-Distribution als auch das operative Tagesgeschäft soll Hoteliers, Gastronomen und ihren Mitarbeitern dadurch erheblich erleichtert werden.

DIRS²¹



Neu im DEHOGA-Team: Oliver Faust

Neu im DEHOGA Berlin-Team ist der Hotelfachmann und Vertriebsprofi Oliver Faust. Der geborene Thüringer begann seine Laufbahn im Hotel Mercure Erfurt Altstadt. Berufliche Stationen waren Wien und Kitzbühel, hier das 5-Sterne-Haus Arosa. Branchenfremd erwarb er seine Kenntnisse im Vertrieb, dann allerdings „fehlte mir die Hotellerie sehr“, so Oliver Faust, der sich nun vor allem für die Gewinnung neuer Mitglieder starkmacht. „Ich bin sehr glücklich über diese neue berufliche Chance und freue mich auf die Herausforderung.“

© privat



Restaurants und Hotels legen bei Umsatz und Beschäftigung zu

Nach dem Rekordjahr 2017 bleibt das Gastgewerbe in Deutschland auf solidem Wachstumskurs. Wie das Statistische Bundesamt im August mitteilte, setzten Hotels und Restaurants im ersten Halbjahr 2018 nominal 2,5 Prozent mehr um als in den ersten sechs Monaten des Vorjahres. Real bedeutete dies ein leichtes Plus von 0,3 Prozent. „Getragen wird das Wachstum von der stabilen Konjunktur, der guten Lage am Arbeitsmarkt und der daraus resultierenden Konsumfreude“, erklärt Guido Zöllick, Präsident DEHOGA Bundesverbandes. „Probleme bereiten den Betrieben vor allem steigende Betriebs- und Personalkosten, die ausufernde Regulierungswut, unfaire Wettbewerbsbedingungen und die Suche nach Mitarbeitern“, berichtet Zöllick. Da die Kosten häufig schneller stiegen als die Einnahmen, bleibe die Ertragslage angespannt.

www.dehoga.de

Estrel: Tomaten vom Hoteldach

Von einem der höchsten Punkte des Estrel Berlin genießt Küchendirektor Peter Griebel nicht nur einen herrlichen Blick über die Hauptstadt, sondern erntet hier frisch in seinem neuen 42 Quadratmeter großen Treibhaus Biogemüse und Kräuter für die Restaurantküchen von Deutschlands größtem Hotel. In 50 Metern Höhe ist das Treibhaus das höchstgelegene Rooftop-Greenhouse in Deutschland. Derzeit werden hier vor allem Tomaten, Zucchini, Gurken, Blaubeeren, Chilis, Bayernfeigen sowie



Heilkräuter geerntet. Am 29. August wurde das Gewächshaus im Rahmen einer Rooftop-Party feierlich eingeweiht. Die Lichtkuppel des von der Brandenburger Firma SUNfarming entwickelten Gewächshauses ist mit Solarmodulen belegt, so dass der erzeugte Strom direkt vom Estrel Hotel genutzt werden kann.

www.estrel.com

Mehr als 1 Million Kongress-Besucher

Die Berliner Kongresswirtschaft schloss das erste Halbjahr 2018 positiv ab: 5,08 Millionen Teilnehmer (+2,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr) kamen in den ersten sechs Monaten zu 65.790 Veranstaltungen (+2,8 Prozent) nach Berlin. Dabei reisten erstmals mehr als 1 Million internationale Gäste zu Tagungen und Kongressen in die deutsche Hauptstadt, ein Anstieg von zehn Prozent. Zu den wichtigsten Auslandsmärkten zählen Großbritannien sowie die USA. Durch die Tagungs- und Kongressreisenden wurden in Berlin 3,98 Millionen Übernachtungen generiert. Das ist eine Steigerung um zwei Prozent im Vorjahresvergleich. Die wichtigste Branche im Berliner Kongressmarkt ist der Bereich Medizin, Pharma und Gesundheitswirtschaft mit einem Anteil von 20 Prozent.

www.visitberlin.de

QUIN Investment: neuer Partner des DEHOGA Berlin

Der Berliner Hotelimmobilienmakler QUIN Investment ist seit dem 1. September offizieller Partner des DEHOGA Berlin. QUIN Investment steht den Mitgliedern ab sofort als neuer Ansprechpartner bei den Themen Hotelverkauf oder -verpachtung zur Verfügung. „Wir freuen uns, dass wir von nun an mit dem DEHOGA Berlin einen starken Partner an unserer Seite haben und wir für deren Mitglieder mit unserem Know How und unserem breit gefächertem nationalen und internationalem Netzwerk zur Seite stehen“, fasst Jebo Samuels, Geschäftsführer von QUIN Investment, zusammen. QUIN Investment sind Experten auf dem Gebiet Verkauf und Verpachtung von Hotelimmobilien und Hotelbetrieben in ganz Deutschland. Das Leistungsspektrum reicht von der Stadt- bis zur



Die beiden QUIN-Geschäftsführer Jebo Samuels (l.) und Stephan Brüning

klassischen Ferienhotellerie. Unabhängig davon, ob es sich um Bestandhotels oder Projektentwicklungen handelt.



www.quininvestment.com

ubitricitys Ladelösung überzeugt New York

Mitte August gab das Büro des Bürgermeisters de Blasio in New York ubitricity als den Gewinner des „Local Climate Action Tech Competition“ bekannt. Die Lösung des in Berlin beheimateten Unternehmens, bestehende Laternen zu Ladepunkten für Elektrofahrzeuge umzurüsten, in Kombina-



© ubitricity Gesellschaft für verteilte Energiesysteme mbH

tion mit dem intelligenten Ladekabel mit integriertem mobilen Stromzähler und Stromvertrag, konnte sich am Ende gegen über 30 weitere Einreichungen durchsetzen. Bereits im Juni dieses Jahres wurde eine erste Testinstallation in New York vorgenommen. „Wir sind stolz und begeistert, den NYCx Climate Action Challenge gewonnen zu haben,“ so Knut Hechtfisher, ubitricity-Gründer. „New York Citys Entscheidung, mit gutem Beispiel voranzugehen, wird dazu beitragen, die weltweite Mobilitätswende voranzutreiben. Um Elektromobilität möglich zu machen, muss Ladeinfrastruktur flächendeckend verfügbar und einfach zugänglich sein. Das Umrüsten von bereits existierenden Laternen kann dazu beitragen.“

www.ubitricity.com

Hoch lebe die Freundschaft!

Am letzten Tag im August eröffneten Willi Schlögl, Mitbegründer der Cordobar, und Johannes Schellhorn, ehemaliger Sommelier aus dem Nobelhart & Schmutzig, an der Ecke Mittelstraße/Charlottenstraße ihre gemeinsame Weinbar, die den Namen Freundschaft trägt. Sie verfügt über 30 Sitzplätze, serviert auch kleine Gerichte und hat Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet.

hogaAKTIV · September 2018

Ihr Partner für Gastro & Hotel!

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



Aparthotel Kottenforst | Bonn



RIMORA
ab € 79,90

 BAKINO ✓ schnell lieferbar!	€ 49,90 schon ab € 35,90	 RIMORA	 HERA-P
	 MUNO-P schon ab € 39,90	 DARIO-P schon ab € 53,90	

SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT!



Anwendungsbeispiel

schon ab €
159,90

SITZBANK ECONA-103

✓ sofort lieferbar in Grau, Schwarz, Rot und Antikbraun!



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

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

Neu in Mitte: die Beavis Bar



Handgemacht und qualitativ hochwertig: Diese Werte stehen für eine neue Trinkkultur, die fast vergessenen Spirituosen zu einer Renaissance verhilft.

Die schnellwachsende Craft-Spirit-Szene setzt zahlreiche edle Tropfen neu in Szene und verleiht Klassikern wie Newcomern unter den Bränden ein frisches, innovatives Image. Wie spannend das Handwerk von Gin, Obstbrand, Likör & Co. sein kann, wissen auch Jon Cooper und Rik Lusing zu schätzen, die ihrer Leidenschaft für ausgefallene Craft-Spirituosen und kleine, anspruchsvolle Manufakturen nun eine Bar in Berlin-Mitte widmen: Die Beavis Bar. Von A wie Absinth bis Z wie Zwetschgenbrand – über 500 Flaschen von 150 verschiedenen Herstellern warten hier auf Genießer und Entdecker.

 www.beavis.bar

Prämiengutschein



Pro Kalenderjahr können Erwerbstätige einen Prämiengutschein erhalten. Den Prämiengutschein erhalten Teilnehmerinnen und Teilnehmer in einer von rund 500 Beratungsstellen in Deutschland. Die Bildungsprämie unterstützt Erwerbstätige mit niedrigem Einkommen mit bis zu 500 Euro bei ihrer Weiterbildung. Der Prämiengutschein richtet sich an Menschen, die mindestens 15 Stunden pro Woche erwerbstätig sind oder sich in Eltern- oder Pflegezeit befinden und über ein zu versteuerndes Einkommen

(zvE) von maximal 20.000 Euro (als gemeinsam Veranlagte 40.000 Euro) verfügen.

Weitere Informationen unter der kostenfreien Hotline 0800 26 23 000 und

 www.bildungspraemie.info

Akustische Gestaltung von Hotels und Restaurants

Hotelgäste spüren und fordern gute Hotelakustik. Jede Störung ist überflüssig und daher eine ganzheitliche Qualität gefragt. Davon profitieren auch das Personal, die Nachbarn und besonders die Hoteliers. Beim Symposium

am 30. Oktober 2018 im Fraunhofer-Forum Berlin berichteten Experten aus Forschung und Praxis. Programm und Anmeldung:

 www.hotel-akustik.de/content/dam/ibp/hotel-akustik/de/documents/Flyer_Symposium2018.pdf

„BETTER WORLD CUP“

Die Mehrwegbecher-Initiative „BETTER WORLD CUP“ wurde 2017 von der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz in Zusammenarbeit mit der Berliner Stadtreinigung (BSR) und weiteren Institutionen aus Wirtschaft und Umwelt ins Leben gerufen, um die Ressourcenverschwendung und das enorme Abfallaufkommen verursacht durch To-Go-Einwegbecher zu reduzieren. Mehr als 820 Einrichtungen in Berlin und Umland nehmen bereits an der „Refiller“-Initiative teil.

Mitmachen ist ganz einfach! Das Anmeldeformular finden Sie auf der Internetseite: www.betterworldcup.de unter „Refill-Station werden“

Berlin mit Herz

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens lädt die Gesellschaft der Freunde des Deutschen Herzzentrums Berlin e.V. am 20. November zu einem Benefiz-Abend ins Palazzo-Spiegelzelt am Bahnhof Zoologischer Garten ein. Schirmherr der Veranstaltung ist Bundesgesundheitsminister Jens Spahn. Wer ein Ticket bucht – ganz gleich ob als Weihnachtsfeier, Kundenevent oder Privatvergnügen – wird gleichzeitig Partner der Veranstaltung und unterstützt mit der im Kartenpreis enthaltenden Spendensumme die oftmals lebensrettende Arbeit des Deutschen Herzzentrums. Das 4-Gänge-Dinner-Menü kreiert Kolja Kleeberg.

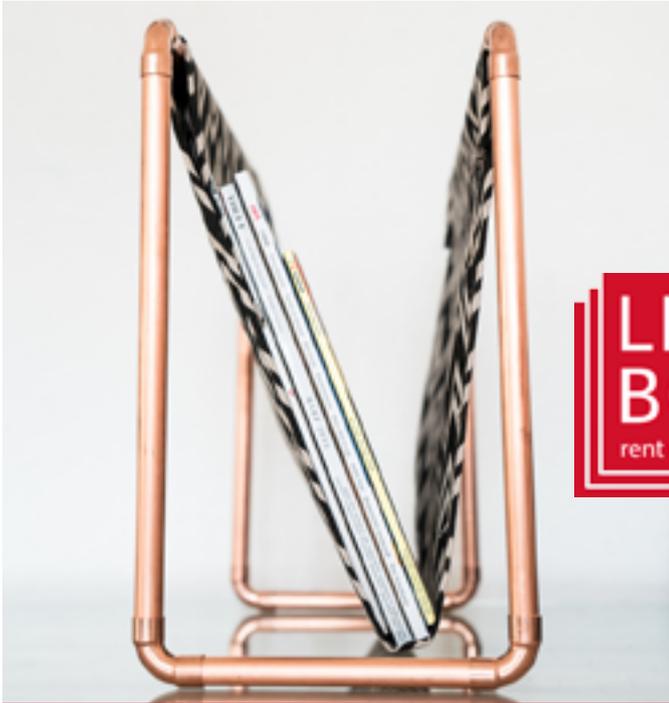
 www.herzfreunde.de

Markus Semmler schließt Restaurant

Erneut schloss ein Berliner-Sterne-Restaurant: Markus Semmler öffnete nach der Sommerpause sein Haus nicht mehr für den regulären Gastronomie-Betrieb. Sein erfolgreiches Cateringunternehmen „Kochkunst und Ereignisse“ samt Stammbesetzung arbeiten weiter. „Wir sind ab jetzt ein ‚Eventrestaurant‘ und öffnen nur noch für geschlossene Gruppen ab zehn Personen“, schreibt Semmler auf der Facebook-Seite von „Kochkunst und Ereignisse“. Veranstaltungen und die Menüs sollen nach den Wünschen der Gäste ausgerichtet werden.

 www.kochkunst-ereignisse.de





**LESE
BOX**
rent magazines



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.



lesebox



LESEBOX GmbH



LESEBOX GmbH



LESEBOX GmbH

B 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 | TEL. 030 - 25 20 19 70

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ Luxus Superior
Patrick Hellmann Schlosshotel

★★★★ Superior
Leonardo Royal Hotel
Berlin Alexanderplatz

★★★★ First Class
Hecker's Hotel
Holiday Inn Berlin-Centre Alexanderplatz
Hotel Rheinsberg am See

★★★ Komfort
VCH Hotel Christophorus

★★★ Komfort Garni
Hotel Alt-Tempelhof
Hotel Benn
Hotel Erlanger Hof
Hotel Kiez Pension Berlin
Hotel Lützow
Novum Hotel City Berlin Centrum

★★ Superior Garni
Ibis Berlin Airport Tegel



Trauer um Ralf Räther



Nur wenige Wochen nach dem plötzlichen Tod von Willi Säuberlich trauern der DEHOGA Berlin und die Berliner Klassifizierungskommission um Ralf Räther, der der Kommission seit 2012 angehörte. Mit seinem riesigen Erfahrungsschatz, über den Ralf Räther durch seine Berufsjahre als Chefconciere und Sektionsleiter der Goldenen Schlüssel verfügte, war er seit 2012 eine große Unterstützung bei der Vergabe der Hotelsterne in Berlin. Wann immer es sein Gesundheitszustand erlaubte, übernahm er mit großem Engagement und Freude die anfallenden Hotelüberprüfungen.

Ralf Räther starb am 27. August 2018 nach langer schwerer Krankheit im Alter von 78 Jahren. Wir bedauern seinen Tod zutiefst und danken ihm von Herzen für seine jahrelange Unterstützung, Loyalität und Kollegialität.

Auch Ralf Räther wird für immer in unseren Gedanken sein. Seiner Familie gilt unser aufrichtigstes Beileid.

► Betriebsjubiläen im Oktober

Amber Suite 15 Jahre ■ Amici am Gendarmenmarkt 10 Jahre ■ Artemisia 5 Jahre ■ Columbia City Hotel 5 Jahre ■ Der Kretaner 15 Jahre ■ Grand Hyatt Berlin 20 Jahre ■ Hotel Kubrat an der Spree 15 Jahre ■ InterCityHotel Berlin-Hauptbahnhof 5 Jahre ■ Restaurant Maximilians 15 Jahre ■ Rüdiger's 5 Jahre ■ Spreegold 5 Jahre ■ Vier Jahreszeiten Hotels 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober

Amber Suite 15 Jahre ■ Café Jonas 5 Jahre ■ Café Palladin 15 Jahre ■ Hotel Artim Management GmbH 15 Jahre ■ Hotel Motel One Berlin Ku'Damm 10 Jahre ■ Hotel Rotdorn 15 Jahre ■ Hotel zu Hause, Berlin 5 Jahre ■ Manfred Brelle 45 Jahre ■ Motel One Berlin – Hackescher Markt 10 Jahre ■ Motel One Berlin-Mitte 10 Jahre ■ NH Berlin-Treptow 20 Jahre ■ Restaurant im Podewil 5 Jahre ■ Rüdiger's 5 Jahre ■ Schwarze Traube 5 Jahre ■ Teehaus im Englischen Garten 5 Jahre ■ Vier Jahreszeiten Hotels 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

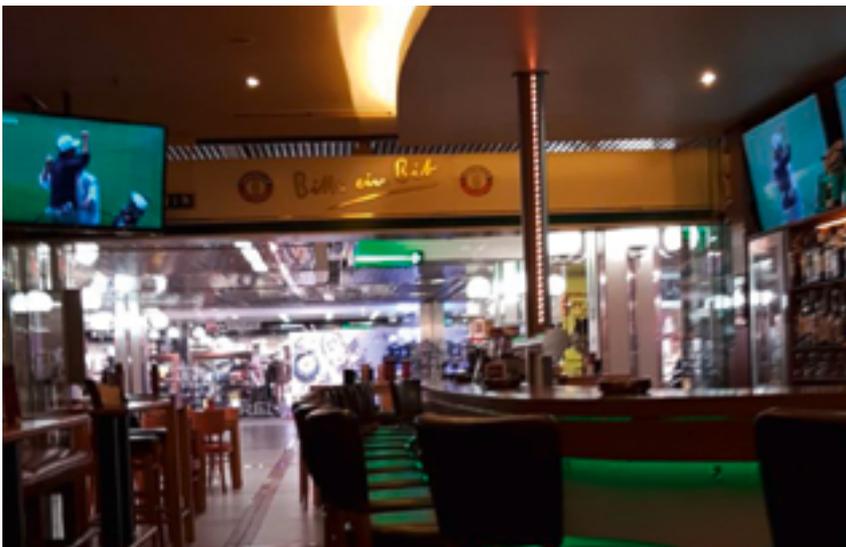
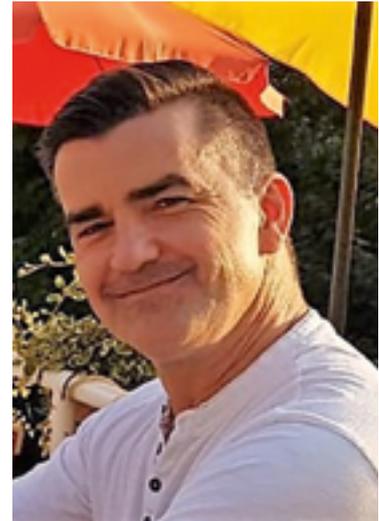
- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| ■ Bierbaum 2 | ■ Queens |
| ■ BRASSERIE la bonne franquette | ■ Restaurant MINE |
| ■ Café Restaurant George | ■ Restaurant Panther |
| ■ Hotel Carmer 16 | ■ Taunus-Klaus |
| ■ La Buvette Weinbar | ■ Thomas-Eck |

Das Bit-Stop im Europa-Center wird 15

Vor 15 Jahren eröffnete das Bit-Stop im Europa-Center und genauso lange lenkt Ralf Melzer die Geschicke des Lokals. Ausgeschenkt wird Bitburger und noch immer darf hier geraucht werden. „Ich habe mich damals dafür entschieden, denn durch unsere Klimaanlage haben auch Nichtraucher nicht die Wahrnehmung einer Raucherkneipe“, bekennt Ralf Melzer, der selbst Nichtraucher ist. Kontinuität gibt es auch in Sachen Sportbegeisterung, denn auf fünf Monitoren läuft Sport nonstop. Hier gibt es alle Fußball-Konferenz-Bundesliga-Begegnungen, die Spiele der 2. Bundesliga, Champions- und Euro-League, DFB-Pokal-Qualifikationen und natürlich alle Spiele der Fußball-Nationalmannschaft. Dazu Boxkämpfe, Formel-1-Rennen, Tennis, Dart, Snooker und was der Sport sonst noch so bietet. Die Gäste lieben die Atmosphäre und so hat das Lokal ein bunt gemischtes Publikum: Damen und

Herren, Pärchen und Singles, Alte und Junge, Leute von nebenan und von anderen Kontinenten und natürlich die Stammgäste, die seit 15 Jahren hier einkehren.

Rappelvoll ist das Bit-Stop, wenn Weihnachtsmarkt oder andere Veranstaltungen auf dem Breitscheidplatz sind. „Fußball bringt die Welt zusammen“, weiß Ralf Melzer. Der Fußball war es auch, weshalb der Gastronom vor kurzem Mitglied des DEHOGA Berlin wurde. Warum? „Ich hatte eine rechtliche Auseinandersetzung mit Sky. Der DEHOGA hat mir geholfen. Im Ergebnis konnte ich meinen Vertrag ändern.“



Das Raucherlokal hat 365 Tage im Jahr, täglich von 10 bis 24 Uhr, geöffnet. „Es funktioniert. Wir sind ein Team, das seit langem sehr gut zusammenarbeitet,“ erklärt Ralf Melzer, der auch andere gastronomische Betriebe leitete, ehe er den Weg in das Europa-Center fand. Die Bitburger Brauerei setzte vor 15 Jahren das Konzept der Bit-Stops nur zweimal deutschlandweit um: Am Flughafen in Hagen (NRW) und in Europa-Center am Breitscheidplatz, wo es immer ein beliebter Anlaufpunkt war, ist und bestimmt auch bleibt.



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

Montag, 15. Oktober 2018	Fachgruppensitzung Gastronomie	Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz
Dienstag, 16. Oktober 2018	Fachgruppensitzung Hotellerie	Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz
Montag, 19. November 2018	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin
Dienstag, 20. November 2018	Branchentag	Maritim Hotel Berlin
Donnerstag, 22. November 2018	Partnertreffen	Regent Berlin
Montag, 26. November 2018	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben

Mutterschutzgesetz –

Wann muss der Arbeitgeber ein Beschäftigungsverbot aussprechen?

Sobald der Arbeitgeber von der Schwangerschaft einer Mitarbeiterin Kenntnis erlangt, muss er prüfen, ob durch die ausgeübte Tätigkeit Gefahren für die Frau oder das Kind entstehen können.

Wann ist ein Beschäftigungsverbot auszusprechen?

Ergeben sich aus der Tätigkeit Gefahren für das Kind oder die werdende Mutter und können diese weder durch Umgestaltung des Arbeitsplatzes noch durch Einsatz auf einem anderen Arbeitsplatz verhindert werden, muss der Arbeitgeber ein Beschäftigungsverbot aussprechen.

Ein typischer Fall ist die Beschäftigung in der Küche. Dort wird es selten möglich sein, Gefahren wie langes Stehen oder Arbeiten unter Hitze zu verhindern.

Welche Tätigkeiten gelten als gefährlich?

Alleinarbeit, ständiges Stehen, Arbeiten unter Hitze, häufiges Strecken und Beugen, schweres Heben: regelmäßig mehr als 5 kg oder vereinzelt mehr als 10 kg sowie der Umgang mit Gefahrstoffen z. B. in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.

Wer zahlt den Lohn?

Während eines Beschäftigungsverbots zahlt der Arbeitgeber den Lohn ganz normal weiter. Er bekommt diesen

jedoch von der Krankenkasse erstattet. Für den Arbeitgeber entstehen somit faktisch keine Kosten.

Wer ist noch zu informieren?

Bereits vor der Aussprache des Beschäftigungsverbots sollte die Krankenkasse und das zuständige Amt für Arbeitsschutz (in Berlin: Landesamt für Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und technische Sicherheit, LAGeSi) informiert werden.

Wie spricht man das Beschäftigungsverbot aus?

Das Beschäftigungsverbot wird der Mitarbeiterin schriftlich mitgeteilt. Dabei sollte auch kurz begründet werden, worin man die Gefahren sieht und dass man keine andere Beschäftigung anbieten kann. Es empfiehlt sich außerdem ein kurzer Hinweis, dass das Gehalt entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen weiter gezahlt wird. Für die konkrete Formulierung steht der Unterzeichner bei Bedarf gern zur Verfügung.

Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht Mitgliedern für Rückfragen unter 030. 31804819 zur Verfügung.



René Kienker,
Justiziar DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Wohlfühlklima im Hotel

Klimaanlagen sind bisher Spitzenreiter beim Energieverbrauch, deshalb lohnt es sich, hier genauer hinzuschauen. Wichtig ist zum einen das Energieeffizienz-Label. Die Effizienzklassen reichen von

A+++ (sehr gut) bis D (sehr schlecht). Zum anderen trägt eine smarte Steuerung des Raumklimas zu dauerhafter Einsparung und mehr Komfort bei.

In den Zimmern bestimmen die Gäste ihr

individuelles Wohlfühlklima selbst. Zudem kann das Raumklima automatisch angepasst werden – etwa bei geöffneten Fenstern, Check-ins und Check-outs sowie bei Wetterschwüngen. Kostenersparnis durch smartes Hotelklima: mindestens 30 Prozent.

Fachbetriebe in Ihrer Nähe finden Sie beim Verband Deutscher Kälte-Klima-Fachbetriebe e. V. (VDKF) unter

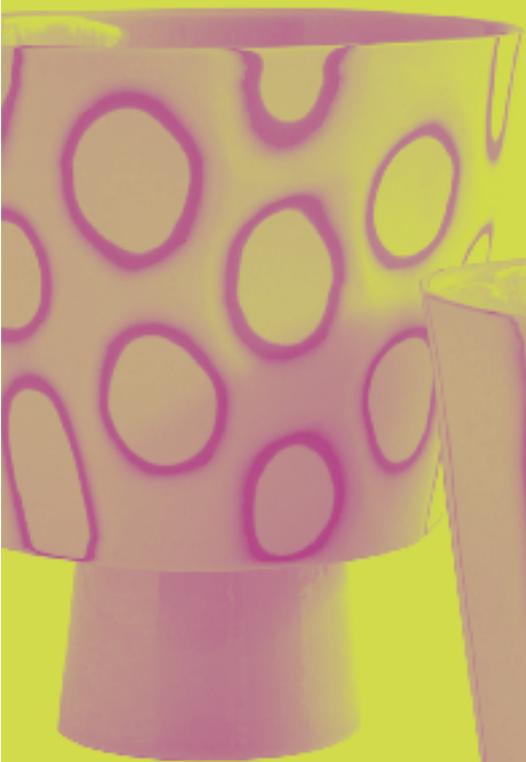
www.vdkf.de/index.php/fachbetriebssuche

VATTENFALL 

Foto: Vattenfall © Olivier Le Moal



ARTS & CRAFTS DAYS
ZEUGHAUS
MESSE



06.-09.
DEZEMBER
2018

VERKAUFS AUSSTELLUNG KUNST | HANDWERK | DESIGN
IM DEUTSCHEN HISTORISCHEN MUSEUM
UNTER DEN LINDEN 2 | 10117 BERLIN

WWW.ZEUGHAUSMESSE.DE

**BERLIN, DU BIST
SO WUNDERBAR**

