



Oktober 2018

hoga *AKTIV*

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

AKTUELL

Bund muss jetzt handeln

für eine bessere
internationale Anbindung
der Hauptstadtregion

Seite 4

WIR IN BERLIN

Tourismuskonzept

visitBerlin intensiviert Bezirksmarketing

Seite 6



 **Bädermagie**
SELECTIONS

Badausstellung  Fachberatung  Badplanung

Es ist Zeit für
Individualität.

www.baedermagie.de

 Bädermagie Selections  Paulsborner Str. 88 A  10709 Berlin



4



14



20

AKTUELL

- Der Bund muss handeln:
für eine bessere internationale Anbindung
der Hauptstadtregion **4**
- Von Spandau bis Köpenick:
visitBerlin intensiviert Bezirksmarketing **6**
- Über die Zukunft des
Bergmannstraßenfestes **7**

WIR IN BERLIN

- Thai-Wiese oder Preußenpark? **8**
Serie: Guter Gastgeber – guter Arbeitgeber **10**
- Zusammenbringen, was zusammenpasst:
Das Modellprojekt #seiDUAL **14**
- 265 km Schulweg: Chemnitzer besuchen
DEHOGA-Seminare in Berlin **16**
- Fairmas: Erfolgreicher September **17**
Serie: ausgekocht ... **18**
Wo schmeckt's am besten? **19**
Bazaar Berlin und BOOT & FUN **20**
50 Jahre ALBA: Tradition trifft Innovation **22**
Sicherheitsforum **23**

MÄRKTE UND PRODUKTE

- QUIN Investment:
Sensibles Thema: Hotelverkauf **24**
- HiUp:
Weiterbildung und Mitarbeiterbeschaffung **25**
- Gemeinsame Wege:
Filosof und Scopevisio **26**

NEWS

- NEWS **28**

MITGLIEDER

- Der Kretaner in Zehlendorf **32**
- Save the Date, Mitgliederjubiläen
DEHOGA-Seminar-Kalender **33**

RECHT UND RAT

- Ungewollte Mitarbeiterbindung:
Werkwohnung
Küche von morgen **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: Günter Wicker / Flughafen Berlin Brandenburg GmbH
Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages.
Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2018.

Bund muss jetzt handeln!

DEHOGA Berlin ist Partner im Bündnis

für eine bessere internationale Anbindung der Hauptstadtregion

Zum Vergleich: London hat 155 Langstreckenverbindungen, Paris bringt es auf 137, Frankfurt am Main zählt 109 und Berlin 6! Anlass für ein Bündnis, das es so noch nicht gab. Der DEHOGA Berlin, der Deutsche Gewerkschaftsbund Berlin-Brandenburg, die Industrie- und Handelskammern Berlin, Cottbus, Ostbrandenburg und Potsdam, die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg und *visitBerlin* haben sich zu einer gemeinsamen Initiative zusammengeschlossen, die für eine bessere internationale Flugverkehrs-anbindung der Hauptstadtregion kämpft. Bei ihrer Auftakt-Pressekonferenz am 19. September forderten sie von der Bundesregierung die rechtlichen Rahmenbedingungen für einen Ausbau der Langstreckenverbindungen in die Metropolenregion zu schaffen. Als „letztes verbliebenes Hindernis aus den Zeiten der deutschen Teilung“ bezeichnete *visitBerlin*-Chef Burkhard Kieker den aktuellen Zustand. Für Veränderung sprechen die Fakten: Die Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg ist eine der wachstumsstärksten Regionen Deutschlands. Berlins Wirtschaft ist seit 2005 um mehr als 30 Prozent gewachsen, Brandenburgs um 17 Prozent.

Die Etablierung neuer Langstreckenverbindungen ist dabei nicht nur eine unternehmerische, sondern auch eine politische Entscheidung: Luftverkehrsbeziehungen zwischen den Staaten werden überwiegend durch bilaterale Abkommen geregelt. Sie legen u. a. fest, welche Flughäfen ange-

flogen werden und wie oft. Langstreckenflüge stärken die wirtschaftliche Basis einer Wirtschaftsregion. Sie sind eine Voraussetzung für die Ansiedlung international ausgerichteter Unternehmen mit hoher Wertschöpfung und gut bezahlten Arbeitsplätzen. Von der Bundespolitik fordern die Bündnispartner deshalb die Öffnung des Marktes für weitere Airlines am BER. Außerdem müssen Berlin, Brandenburg und der Bund vereint die Hauptstadtregion als unternehmerisch interessante Destination profilieren, so eine weitere Forderung der Initiative.

Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin und Vizepräsident der Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg, verwies bei der Pressekonferenz darauf, dass die Gastgeberbranche für ihre Entwicklung wirtschaftliche Stabilität braucht. „Die Tourismuswirtschaft ist einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren für die Stadt Berlin. Ihre nachhaltige und erfolgreiche Weiterentwicklung hängt maßgeblich von einer guten Fluganbindung ab. Nur mit Hilfe von

*Mehr solche Bilder:
Beim Start der Langstreckenver-
bindung Berlin – Singapur der
Scoot-Airline im Juni*



© Günter Wicker / Flughafen Berlin Brandenburg GmbH





Das Podium bei der Pressekonferenz: Christian Hoßbach, Vorsitzender DGB Berlin Brandenburg; Burkhard Kieker, Geschäftsführer visitBerlin; Dr. Beatrice Kramm, Präsidentin der IHK Berlin; Peter Heydenbluth, Präsident der IHK Potsdam, und Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin und Vizepräsident der Unternehmensverbände Berlin Brandenburg (v.l.n.r.)



Christian Andresen im Gespräch mit Christian Hoßbach

zusätzlichen Langstrecken-Verbindungen – beispielsweise in die wichtigen Märkte Asiens – ist es Berlin möglich, den Tourismus quantitativ und qualitativ auszubauen. Für die Ansiedlung internationaler Unternehmen spielen direkte Flugverbindungen natürlich ebenfalls eine zentrale Rolle. Aus diesem Grund begrüßen DEHOGA und UVB die Langstreckeninitiative sehr“, so Christian Andresen, der den anwesenden Journalisten den Zusammenhang zwischen Langstreckenflügen, Gäste-Mix und Erlös erklärte. Zudem beeinflusst die Flugverkehrsanbindung die Entwicklung des Messe- und Kongressgeschäftes in der Hauptstadt. Burkhard Kieker – gerade aus Hongkong mit Umsteigen in Istanbul wieder in Berlin gelandet – schilderte das Interesse der Hauptstadt vor allem im asiatischen Raum. „Unser Appell geht in Richtung Bundesverkehrsministerium“, so der visitBerlin-Chef. „Berlin spielt im Tourismus und bei den Kongressen und Messen in der gleichen Liga wie London, Paris oder New York, im interkontinentalen Luftverkehr jedoch auf dem Niveau eines Entwicklungslandes. Hier trägt die Bundeshauptstadt bis heute die Folgen der deutschen Teilung. Die großen Luftfahrtallianzen haben sich daran gewöhnt, insbesondere den hochwertigen Businessverkehr aus der deutschen Hauptstadt über ihre Hubs abzusaugen. Spätestens mit der Eröffnung des neuen Hauptstadtflughafens BER könnte sich dies positiv ändern. Voraussetzung sind jedoch erweiterte Verkehrsabkommen insbesondere mit der VR China und der Golfregion.“

Für die Wirtschaftskraft der ganzen Region

Dr. Beatrice Kramm, Präsidentin der IHK Berlin, erläuterte die Position der Wirtschaftsvereinigung: „Von einer besseren interkontinentalen Anbindung profitiert die ganze Region: Die Etablierung neuer interkontinentaler Flugverbindungen hat für die Wirtschaft einen ähnlich positiven Effekt wie die Ansiedlung eines Großunternehmens. Es entstehen zusätzliche Arbeitsplätze, die Nachfrage steigt und damit die Bruttowertschöpfung. Fluggesellschaften wie Hainan Airlines aus China bekräftigen immer wieder ihre Bereitschaft,

die Hauptstadt öfter anfliegen zu wollen, es fehlt hierzu jedoch an zusätzlichen Vertragsregelungen. Die Wirtschaft ist bereit für mehr Langstreckenverbindungen, jetzt ist die Politik am Zug.“ Diese Position stärkte auch Peter Heydenbluth, Präsident der IHK Potsdam, der im Auftrag aller drei Kammerbezirke des Landes Brandenburg sprach: „Bei der Entwicklung der Hauptstadtregion wird Brandenburg eine zentrale Rolle zukommen. Wir haben die fehlenden Flächen und auch die Verkehrsinfrastruktur für weiteres Wachstum. Brandenburg bietet hervorragende Entwicklungspotenziale, über die nur wenige vergleichbare Ballungsräume in Europa verfügen. Um diese auch ausschöpfen zu können, braucht die Hauptstadtregion einen modernen Flughafen mit deutlich mehr Interkontinentalverbindungen.“ Im Bündnis vertreten ist auch der DGB Berlin Brandenburg, dessen Vorsitzender Christian Hoßbach betonte, dass bessere Direktverbindungen mit den anderen führenden Standorten auf dem gesamten Globus eine wesentliche Voraussetzung für international ausgerichtete, hochproduktive Unternehmen mit hochwertigen, gut bezahlten Arbeitsplätzen sind. „Gleichzeitig stärkt ein international gut angebundener Flughafen BER die strukturelle Basis ganz Ostdeutschlands, speziell der gerade einmal eine Autostunde entfernten Lausitz. Jede Langstreckenverbindung bringt eine hohe Zahl neuer Arbeitsplätze am Flughafen, mit anspruchsvollen Aufgaben für anspruchsvolle Kunden.“ Das Bündnis hat es sich zum Ziel gesetzt in den nächsten Monaten auf allen politischen und wirtschaftlichen Ebenen für eine bessere internationale Anbindung Berlin-Brandenburgs zu werben. Oder wie Christian Andresen zusammenfasst: „Der Fokus ist gesetzt.“

von Brigitte Menge

Von Spandau bis Köpenick

Wie ein Konzept im Alltag ankommt:
visitBerlin intensiviert Bezirksmarketing



Die Schönheiten in der ganzen Stadt entdecken. Von Köpenick ...

Der Tourismus ist eine der Schlüsselbranchen in Berlin mit einem jährlichen Umsatz von 11,5 Milliarden Euro und rund 235.000 Vollzeitbeschäftigten. Doch das ist nur die eine Seite der Medaille. Auf der anderen stehen Stadtareale – vor allem in Mitte, Kreuzberg und Friedrichshain –, in denen nimmermüde Partyfreudigkeit auf Straßen, Plätzen und in Parks sowie Besucherfluten die Lebensqualität der Berlinerinnen und Berliner beeinflussen. Um den Tourismus stadtverträglich und nachhaltig zu gestalten, erarbeitete die Senatsverwaltung für Wirtschaft,

Energie und Betriebe das neue Tourismuskonzept 2018+, das die Leitlinien und Maßnahmen für die kommenden Jahre aufzeigt. Grundlage dafür war eine Studie der *dwif-Consulting GmbH* sowie der *Humboldt-Innovation GmbH*, deren Auftraggeber *visitBerlin* war. Eingeflossen in das Tourismuskonzept sind *visitBerlins* Expertise des internationalen Tourismus- und Kongressmarketings sowie Erfahrungen aus dem Projekt *HIER IN BERLIN* und aus dem Austausch mit anderen Destinationen, die gleichgelagerte Probleme haben. Der Kern des Tourismuskonzeptes: Die Erlebnisqualität der BesucherInnen und gleichermaßen die Lebensqualität der BerlinerInnen zu steigern. Wichtig zu wissen: Es geht nicht um eine Verhinderung von Tourismus.

In welchen Schritten vollzieht sich die Umsetzung des Tourismuskonzepts?



Die Metropole zu erleben, bedeutet mehr als Reichstag und Brandenburger Tor. Um ihre Potenziale zu erschließen, wird der Tourismus künftig stärker räumlich differenziert betrachtet und die gesamte Stadt mit ihren zwölf Bezirken in den Blick genommen. So empfiehlt bereits jetzt die App *Going Local Berlin* Attraktionen, die nicht in den üblichen Reiseführern stehen. Sie wird von den Bezirken gespeist. Dabei sind die Ausgangspositionen in den einzelnen Bezirken durchaus unterschiedlich.



... bis zur Spandauer Altstadt

Begonnen hat die Umsetzung des Konzeptes bei *visitBerlin*:

- Gegenwärtig läuft die HIER IN BERLIN-Kiez-Tour mit einem mobilen Informationsstand. Ziel ist es, mit den Bürgern vor Ort ins Gespräch zu kommen bzw. als Ansprechpartner zur Verfügung zu stehen. So soll u. a. eruiert werden, wie die Stimmungslage in den einzelnen Bezirken bzw. Kiezen ist. *visitBerlin* richtete eine Website ein (www.du-hier-in.berlin), auf der Berliner und die Gäste der Stadt – auch anonym – ihre Meinung zum Berlin-Tourismus mitteilen können.
- *visitBerlin* setzt das Thema „Bezirksarbeit“ neu auf und hat dies in den letzten Wochen strukturell und personell aufgebaut. Mit allen zwölf Berliner Bezirken wurden und werden Gespräche geführt, hinzu kommen Bezirkstouren. Künftig wird *visitBerlin* im Sinne von Unternehmensservices den Bezirken beratend zur Seite stehen und sie bei der Etablierung und Förderung des nachhaltigen Tourismus unterstützen
- Sustainable Meetings: Entwicklung einer Plattform, die es Planern von Tagungen und Kongressen möglich macht, ihre Veranstaltung in Berlin nachhaltig zu organisieren.

 www.berlin.de
 www.about.visitBerlin.de/tourismuskonzept-2018
 www.visitBerlin-partnerhotels.de

Markttag für Partnerhotels

Voll und ganz dem Thema stadtverträgliches und nachhaltiges Tourismuskonzept 2018+ des Landes Berlin widmet sich der Markttag *visitBerlin* für Partnerhotels e. V. am 29. Oktober im im NH Collection Berlin Friedrichstraße. Im Vortrag werden die Vertreter von *dwif consulting* und Humboldt Universität Berlin als Verfasser der Studie die Inhalte des Tourismuskonzeptes vorstellen. Sie erläutern die Ziele und Leitlinien des Konzeptes und erörtern, welche Themenfelder und Aufgaben vom Senat als Maßnahmen festgehalten wurden. Zu erwarten sind spannende Diskussionen, denn die Praktiker wissen, wo sich Chancen bieten und an welchen Stellen die Details zum Problem werden (können).

Wer sind die Akteure?

Die Umsetzung des Tourismuskonzeptes 2018+ im Sinne einer erfolgreichen Weiterentwicklung des Berlin-Tourismus hat nur dann eine Chance, wenn alle Beteiligten an einem Strang ziehen: Politik, Senatsverwaltungen, Bezirke, die Berliner Tourismusbranche, allen voran *visitBerlin* und natürlich die Gastgeber der Hauptstadt.



von Brigitte Menge

Anmeldung unter
[about.visitberlin.de/
 markttag-tourismuskonzept](http://about.visitberlin.de/markttag-tourismuskonzept)

Die Bergmannstraße ist eine multikulturelle Flaniermeile, geprägt vom Gründerzeit-Charme der Häuser, den kleinen Läden, Manufakturen, Cafés und Restaurants. Seit 1994 lockt das Bergmannstraßenfest alljährlich tausende Gäste an drei Sommertagen zum Feiern und Flanieren: „Kreuzberg jazzt“, mit Musik-, Comedy- und Theaterbühnen, und „Kreuzberg kocht“, denn namhafte Köche und Restaurants laden ein, die gehobene Küche kennenzulernen. Die Vorfreude auf die große Open-Air-Party 2019 allerdings ist getrübt, denn die Bergmannstraße wurde von der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz und dem Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg als Pilotprojekt für die Umgestaltung in eine „Berliner Begegnungszone“ ausgewählt. Das klingt gut, auch weil unter dem Titel „Neues Miteinander in der Bergmannstraße“ bis Ende 2016 eine umfassende Öffentlichkeitsbeteiligung zur Gestaltung der Begegnungszone lief.

Kocht Kreuzberg weiter?

Die Zukunft des Bergmannstraßenfestes ist fraglich



Der Bergmannstraßenkiez ist Treffpunkt für Feinschmecker, Kaffeetrinker und Bar-Hopper, für Berliner und die Gäste der Stadt.



Doch kaum stehen die ersten massiven Sitzcken mit Tischen – sogenannte Parklets – sowie die Fahrradständer auf der Straße, zeigt sich das Problem, denn sie „machen den Aufbau der Stände unmöglich“, so Toge Schenck, der gemeinsam mit dem Team des Vereins Kiez und Kultur das Bergmannstraßenfest organisiert. „Wir bekommen keine Zuschüsse. Deshalb sind wir auf die Einnahmen durch die Aussteller angewiesen.“ Die geplante Umgestaltung der Bergmannstraße beeinträchtigt auch den Platz für einzelne Bühnen. Was tun? „Am 10. Oktober wird es eine Zusammenkunft aller Beteiligten geben, um eine Lösung zu erarbeiten“, hofft Toge Schenck. Auch eine Verlegung des Veranstaltungsortes gehört zu den diskutierten Varianten.

Wir informieren Sie, sobald es Neuigkeiten dazu gibt.

von Clara Lichtenberg

 www.kiez-und-kultur.de
 www.berlin.de

Thai-Wiese oder Preußenpark?

Gleiches Recht für alle? Über den Wildwuchs im Preußenpark

Die Verwandlung des Wilmersdorfer Preußenparks in einen – nie genehmigten – Streetfood-Markt ist ein Dauerbrenner-Thema. Während die sogenannte Thai-Wiese in kaum einem Reiseführer als Insider-Tipp für Berlin fehlt, beschweren sich die Anwohner seit Jahren über Müll, Lärm und den Missbrauch ihrer Hauseingänge als Toiletten. Gastronomen treibt es – je nach Temperament – Zornesfalten oder die blanke Wut ins Gesicht, denn Gewerbe- und Hygienevorschriften sowie ordnungsrechtliche Regelungen sind auf diesem Wilmersdorfer Areal ausgehebelt. Da wird auf der Erde gebrutzelt, was der kleine Grill hergibt, die Zutaten kommen aus Eimern oder mobilen Kühlboxen, Lebensmittel werden verarbeitet, die das deutsche Lebensmittelrecht nicht zulässt, es gibt illegales Glücksspiel, Anwohner berichten von Prostitution.

Und während Gastronomen viel tun, um alle Vorschriften der „Kassennachschau“ gewissenhaft zu erfüllen, zahlt hier vermutlich keiner der Händler Steuern oder Mindestlohn. Sogar eine eigene Website unterhält die Thai-Wiese, auf der sie sich als größter Asia-Street-Food-Park Deutschlands beschreibt. Offiziell genehmigt war der Verkauf von Lebensmitteln und Getränken im Preußenpark nie. Im Klartext: Das ist Schwarz-Gastronomie. Und das seit 20 Jahren. In diesem prächtigen Sommer mit besonders hohem Gewinn – vorbei an Finanzamt und Sozialabgaben.

Seit Längerem versucht das Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf, das langsam und wild gewachsene Problem Thai-Wiese zu lösen, denn „der Park soll wieder zu einer Grünfläche werden. Eine Legalisierung des Ist-Zustandes gibt es nicht“, so Arne Herz, Bezirksstadtrat für Bürgerdienste, Wirtschafts- und Ordnungsangelegenheiten in Charlottenburg-Wilmersdorf. Gesucht wird eine Lösung, die „keine Legalisierung des Ist-Zustandes darstellt“, so Herz. Das dauert nun schon lange, denn die BVV hatte für den nächsten Schritt die Zeit nach den Sommerferien festgelegt.



Fotos: Sabeth Strickforth

Gegenwärtig sucht das Bezirksamt Räumlichkeiten und einen Moderator für die Diskussionsrunde Amt – Anwohner – Marktbetreiber. „Alle Interessierten sind zu dieser Bürgerversammlung eingeladen“, kündigt der Stadtrat an. Geplant ist die öffentliche Diskussion, an deren Ende ein Konzept steht, am besten ein Kompromiss zwischen der Wahrung

der rechtlichen Verordnungen und der Touristenattraktion. Anvisierter Zeitpunkt der Bürgerversammlung ist Ende Oktober. Als Lösungsvarianten stehen u. a. eine Verlagerung des Marktes an den Rand der Brandenburgischen Straße zur Debatte. „Wir bringen unsere Standpunkte selbstverständlich in die Diskussionen ein. Der Preußenpark kann nicht ein Beispiel sein, dass die Ehrlichen immer die Dummen sind“, versichert Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des DE-HOGA Berlin.



Einen ganz anderen Weg geht der Bezirk Pankow, der mit ähnlichen Problemen im Mauerpark zu kämpfen hat. Neben Müll und Lärm ist es hier vor allem der Schwarzhandel mit Getränken, der das Bezirksamt auf den Plan rief. Bei Kontrollen des Ordnungsamtes gemeinsam mit der Polizei wurden die Waren beschlagnahmt. Mehrfach. Diskutiert wird nun der Einsatz von Parkwächtern. Wir werden über die weiteren Entwicklungen berichten.

von Brigitte Menge

HOSPITALITY DIGITAL LOUNGE

Gemeinsam stark für Ihren Erfolg



Digitale Lösungen mit kompetenter Beratung auf folgenden Messen



Essen 2018
Halle 3 St. A10



Salzburg 2018
Foyer OG St. 0119



Nürnberg 2019
Halle 4 St. E60



Berlin 2019
Halle 8.1 St. 137



Hamburg 2019
Halle 2 OG St. 115

www.hospitality-lounge.de



Auf dem Weg zum guten und erfolgreichen Arbeitgeber



Autor: Alfred Gettmann

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.



TEIL 3:

Teamentwicklung oder: Spitzenteams fallen nicht vom Himmel



Arbeiten im Team ist in den Unternehmen des Gastgewerbes eine Selbstverständlichkeit. In der Küche, im Service, in der Rezeption und in der Hauswirtschaft ist das Arbeiten im Team und zwischen diesen eine unabdingbare Voraussetzung, um effiziente Arbeitsabläufe zu ermöglichen. Was zeichnet Spitzenteams aus?

- Spitzenteams erbringen eine überdurchschnittliche Leistung, und dies gelingt nur, wenn die Menschen auch Interesse an der Arbeit haben und Begeisterung mitbringen.
- Spitzenteams zeichnen sich durch funktionierende

Abreden, Weitergabe von Informationen und Übergeben aus.

- Spitzenteams haben gemeinsame Ziele und verfolgen diese auch konsequent.
- Spitzenteams lernen schnell aus Fehlern und kontinuierliche Verbesserung ist Alltagspraxis.
- In Spitzenteams arbeiten die Menschen Hand in Hand: Jeder weiß, was zu tun ist, und packt an.
- Spitzenteams zeichnen sich durch einen wertschätzenden und respektvollen Umgang miteinander aus.

Der Alltag in Unternehmen des Gastgewerbes sieht manchmal ein wenig anders aus: Konkurrenzen und Rangeleien zwischen Küche und Service oder zwischen Service und Rezeption prägen das Geschehen; die einzelnen Teams sehen oftmals nur sich selbst, aber nicht das ganze Unternehmen; statt konstruktiver Fehlerkultur beherrschen Schuldzuweisungen das Parkett; Reden über andere und hinter dem Rücken sind häufiger anzutreffen als direkte und offene Streitkultur.

Spitzenteams fallen somit nicht vom Himmel. Wir empfehlen vier Schlüssel, die dabei unterstützen sich dem Himmel anzunähern:

1 Bestandsaufnahme

Jedes Team, das sich weiterentwickeln will, sollte wissen, wo es steht: Was sind unsere Stärken? Welche Ziele haben wir? Worüber reden wir nicht? Kennt jeder seine Aufgaben? Dies sind nur einige Fragen, deren Antworten mit Hilfe einer **Teamdiagnose** gefunden werden können. Mit Hilfe von 12 Aussagen kann ein Team eine Positionsbestimmung vornehmen und Verbesserungspotenzial identifizieren.

Die Bestandsaufnahme bringt inhaltlich nicht unbedingt Neues hervor, denn alle kennen die Probleme. Neu ist allerdings, dass im Rahmen der Teamdiagnose offen darüber gesprochen wird.

Gute Praxis: Das „Wein Kulturgut Longen-Schlöder“ in Longuich hat die Teamentwicklung mit Hilfe der Teamdiagnose unter externer Beratung gestartet. Alle Beschäftigten hatten gemeinsam den Raum und die Zeit ihre Positionsbestimmung einzubringen. Dabei wurden bestimmte Kommunikationsprobleme gut sichtbar, z. B. zwischen Service und Küche. Diese wurden erörtert und konnten auch mit der Zeit aufgelöst werden.

2 Ziele und Vereinbarungen

Ein zweiter Schritt in der Teamentwicklung besteht darin eine gemeinsame Vorstellung davon zu entwickeln, was ein gutes Team ausmacht. Leitsätze, Ziele und Vereinbarungen sollten dazu von den Teams entwickelt werden. In Leitsätzen wird festgehalten, was das Team ausmacht; z. B. Serviceorientierung, Humor, respektvoller Umgang.

Hotline 030 398 90 0 | www.weihe.de | info@weihe.de
Weihe GmbH | Beusselstr. 44 n-q | 10553 Berlin



APPollo
Weihe

GET IT ON
Google Play

Laden im
App Store



Wichtig ist, dass solche Leitsätze vom Team als Teil der eigenen Identität begriffen und aufgeschrieben werden. Die Kernfragen lauten: Wer sind wir? Was ist unser Job? Was zeichnet uns aus? Neben den Leitsätzen, die immer wieder überprüft werden müssen, sind die Ziele wichtig. So kann das Küchenteam als Ziel haben, in 2018 den Materialeinsatz um 5 % zu reduzieren. Und schließlich sind noch die Vereinbarungen zu nennen, die den operativen Betrieb unterstützen: Checklisten, Standardabläufe, Rezepte, Regeln beim Einchecken. Auch hier gilt: Vereinbarungen sind wichtig; noch wichtiger sind das Controlling und das Lernen daraus.

Gute Praxis: Im „Hotel Am Wartturm“ in Speyer haben die Mitarbeiterinnen Verhaltensregeln überlegt, die bestimmte Abläufe im Betrieb regeln; z. B. Ausgleichregelungen, wenn Frühstücksgeschirr zerbricht; Regelung bei zu spätem Erscheinen zum Dienst, so dass eine Kollegin länger bleiben muss.

3 Miteinander reden und produktive Meetings gestalten

Die entscheidende Qualität von Teams liegt in der Art und Weise ihrer Kommunikation. Wie wird sich ausgetauscht? Wie gut funktionieren Informationsübergaben? Denkt das Team über sich selber nach? Wann und wie wird über Fehler gesprochen?

Für den operativen Austausch sollten kurze tägliche Einheiten und Übergaben den Standard bilden. Ergänzend dazu sollte ein Teil des zukünftigen operativen Austausches über hotelinterne Software laufen, z. B. hotelkit. Bei größeren Hotels mit Leitungsebene sollte es selbstverständlich sein, dass die Führungskräfte sich regelmäßig treffen und abstimmen. Des Weiteren sollten die einzelnen Abteilungen aus Küche, Service und Rezeption einmal im Jahr die Möglichkeit haben über sich nachzudenken: Wie gut machen wir die Arbeit? Welche Ziele verfolgen wir? Und schließlich sollten alle Beschäftigten des Unternehmens einmal im Jahr zusammenkommen, um Informationen zum geschäftlichen Erfolg, zu den Zielen und den Neuigkeiten zu erhalten und sich dazu auszutauschen. Nur gut informierte Mitarbeiter sind auch motivierte Mitarbeiter.

Gute Praxis: Im familiengeführten „Wohlfühlhotel Alte Rebschule“ sind alle Führungskräfte gut informiert über das Unternehmen und treffen sich regelmäßig zur Abteilungsbesprechung, um Absprachen untereinander auszutauschen, Personalangelegenheiten zu erörtern und Neues zu thematisieren. Und selbstverständlich gibt es auch regelmäßige Besprechungen der einzelnen Abteilungen.

4 Zusammenhalt stärken

Gemeinsame Erlebnisse stärken den Zusammenhalt. Legendäres Beispiel ist hier sicherlich „Upstalsboom“, die mit 10 Auszubildenden zuerst auf die Zugspitze und dann auf den Kilimandscharo gestiegen sind. Sicherlich geht es auch kleiner: Ziele meistern, sich anstrengen, eigene Grenzen überwinden und im Team wachsen. Das stärkt und gibt Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten und in die des Teams. Dies sind Maßnahmen jenseits von Weihnachtsfeier oder Betriebsausflug.

Gute Praxis: Das Hotel „Jordans Untermühle“ hat in 2017 im Sommer eine Teammaßnahme durchgeführt: 2 Tage ging es gemeinsam in die Berge nach Österreich, um einen Berg zu besteigen. Es ging auf über 2.500 m Höhe. Dem voraus gingen auch schon gezielte Trainingseinheiten zur Vorbereitung. Ziel solcher Maßnahmen ist das gemeinsame Erleben und auch die Erfahrung Schwieriges bewältigen zu können.

Spitzenteams fallen nicht vom Himmel – es gibt allerdings Schritte, die mit folgenden Fragen beginnen: **Wo stehen wir? Wohin wollen wir? Was vereinbaren wir? Wie sprechen wir miteinander? Wie stärken wir uns?** Darauf Antworten zu finden – das ist Teamentwicklung.

Lesen Sie im Teil 4 in der nächsten Ausgabe, wie es gelingt, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung im Betrieb zu etablieren.



**GUTER
GASTGEBER
GUTER
ARBEITGEBER**

i 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.



**Wir gratulieren
den Preisträgern
des Jahrgangs 2018**

Die Preisträger der
Berliner Meisterköche finden Sie unter
<http://www.berliner-meisterkoeche.de>.
#berlinisst

BERLINER
Meisterköche

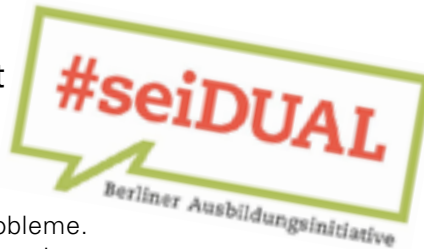
berlin-partner.de
 BerlinerMeisterkoeche



Zusammenbringen,
was zusammenpasst:

Unterstützung bei der Ausbildungsvermittlung für

Das Modellprojekt



Zahlreiche Betriebe in Berlin und andernorts haben derzeit große Nachwuchs-Probleme. Viele Jugendliche scheinen nicht mehr an einer dualen Ausbildung interessiert, sondern ziehen ein Studium vor. Andere sind zwar interessiert, bringen aber für ihre Wunsch-Ausbildung nicht die nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten mit. Die Folge: Ausbildungsstellen bleiben unbesetzt, Ausbildungen werden abgebrochen.

Besonders groß ist die Herausforderung für kleine und mittlere Unternehmen. Instagram, Snapchat, YouTube, Facebook, Twitter und Co.: Viele Ausbildungsverantwortliche haben kaum Ressourcen, um die Instrumente der digitalen Welt effektiv für die Ansprache von Jugendlichen zu nutzen.

Genau hier setzt das Modellprojekt #seiDUAL, die Berliner Ausbildungsinitiative, an: Es unterstützt ausbildende Betriebe dabei, mit passenden Ausbildungswilligen zusammenzukommen, indem es Offline-Instrumente wie Ausbildungsmessen mit zeitgemäßen Online-Instrumenten kombiniert.

Welche Elemente umfasst #seiDUAL?

Herzstück des Projekts ist der Aufbau einer digitalen Matching-Plattform (vom Englischen to match = zusammenpassen). Betriebe und Jugendliche können sich hier digital prä-

sentieren und durch einen gezielten Algorithmus passgenau zusammenkommen.

Um das zu unterstützen, bietet das Projekt Betrieben die Möglichkeit, kostenlos einen kurzen Image-Film zu drehen, mit dem sie sich und ihre Ausbildungsmöglichkeiten vorstellen können. Diese Filme werden dann sowohl auf der Projekt-Plattform als auch auf den Social-Media-Kanälen veröffentlicht.

Gleichzeitig wird die duale Ausbildung mit einer Social-Media-Kampagne auf Instagram, Facebook, Twitter und Co. wieder in den Fokus der Jugendlichen gerückt und als lohnende Wahl präsentiert.

#seiDUAL – Das Event

#seiDUAL – Das Event ist die etwas andere Ausbildungsmesse. Im Zentrum steht hier die Möglichkeit, sich an sogenannten „Action-Points“ rund um das Thema „Duale Berufsausbildung“ zu informieren, praktische Einblicke zu erhalten und die eigenen Fähigkeiten auszuprobieren. An der ersten Auflage vom 4. bis zum 6. Juni 2018 nahmen weit über 1.000 Schülerinnen und Schüler der 9. und 10. Klassen sowie Oberstufenzentren teil.



Fotos: ejsweyer+hoffmann/Marcus Schwarzkose

kleine und mittlere Betriebe



Hintergrund

Finanziert wird das Modellprojekt **#seiDUAL**, die Berliner Ausbildungsinitiative, von der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales, durchgeführt wird es von der Agentur elsweyer+hoffmann. Schirmherr ist der Regierende Bürgermeister Michael Müller.



Auch die Verpflegung der Teilnehmenden übernahmen die Jugendlichen: An Action-Points mit Einblicken in die Ausbildung zur Köchin, zum Koch, zur Bäckerin, zum Bäcker sowie zur Restaurantfachfrau und zum Restaurantfachmann fertigten sie Wraps, Salate, Gemüsepfannen, Mandelhörnchen und alkoholfreie Cocktails, die zum Verzehr an alle TeilnehmerInnen und Teilnehmer des Events ausgegeben wurden. Das nächste Event wird vom 27. bis zum 29. Mai 2019 in der ufa-Fabrik in Berlin-Tempelhof stattfinden. Auch der DEHOGA Berlin wird aktiv an der Gestaltung der Action-Points für das Hotel- und Gastgewerbe beteiligt sein. Anmeldungen werden ab sofort unter info@seidual.berlin entgegengenommen.



„Kulturbuntes Matching“

Die Veranstaltungsreihe „Kulturbuntes Matching“ der Ausbildungsinitiative **#seiDUAL** bringt auf Bezirksebene passgenau zusammen, was zusammengehört: Kleine und mittlere Betriebe, die Nachwuchskräfte suchen, und Jugendliche aller Kulturkreise, die auf der Suche nach einem Ausbildungs- bzw. Praktikumsplatz sind. Ausbildungsverantwortliche kommen auf diesen Veranstaltungen in direkten Kontakt mit 9.- und 10.-Klässlerinnen und Klässlern von Integrierten Sekundarschulen. Dies ermöglicht es, potenzielle Auszubildende bzw. Praktikantinnen und Praktikanten viel persönlicher kennenzulernen, als dies einem klassischen Bewerbungsgespräch möglich wäre.

Wie können Betriebe und Jugendliche mitmachen?

Alle Interessierten können sich unter info@seidual.berlin melden. Weitere Informationen gibt es auch auf der Webseite www.seidual.berlin.

 www.seidual.berlin

@ info@seidual.de
 Facebook: [seidual](https://www.facebook.com/seidual)
 Instagram: [sei_dual](https://www.instagram.com/sei_dual)
 Twitter: [sei_dual](https://twitter.com/sei_dual)
 Snapchat: [sei_dual](https://www.snapchat.com/add/sei_dual)

Ansprechpartnerin:
 Agentur elsweyer+hoffmann
 Ina Linke
 Tel: 030. 21458412
 @ linke@elsweyer-hoffmann.de





265 km Schulweg

Chemnitzer Gastgeber nutzen Aus- und Weiterbildungsangebote des DEHOGA Berlin



Das Hotel An der Oper in Chemnitz gehört zu den besten der sächsischen Stadt. Die Auslastung des 4-Sterne-Hauses in der City liegt weit über dem Durchschnitt der Region. Seit vielen Jahren besuchen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Seminare des DEHOGA Berlin. Warum, das fragten wir Hotelchef Eric Stahnke.

Das sind rein rechnerisch über 500 Kilometer hin und zurück nach Berlin. Warum entscheiden Sie sich immer wieder für so einen weiten Bildungsweg?

Ganz einfach: Weil es in unserer Umgebung – ich denke dabei an Sachsen, Thüringen, Nordbayern und Brandenburg – keinen Anbieter gibt, der so vielfältige und qualitativ hochwertige Seminare für unsere Branche hat. Sowohl das Portfolio als auch die Preisgestaltung überzeugen. Da beißen wir eben in den sauren Apfel, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter länger nicht im Haus sind, dafür werden aber die Erwartungen erfüllt. Inzwischen ist das auch in unserem Budget für Aus- und Weiterbildung verankert. Gemeinsam mit den Abteilungsleitern planen wir die inhaltlichen Schwerpunkte dabei langfristig.

Von welcher Größenordnung sprechen wir?

Gezählt habe ich das nicht. Pi mal Daumen 20 bis 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den letzten fünf Jahren. Wir haben intern das Ziel, das jede/r mindestens einmal jährlich eine Weiterbildung absolviert. Die fahren natürlich nicht alle

nach Berlin. Übrigens lernt eine Mitarbeiterin gegenwärtig an der Volkshochschule Mandarin, da wir zunehmend chinesische Gäste begrüßen können.

Wie ist das Feedback Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter? Spüren Sie in der täglichen Arbeit etwas von der „Bildungs-Investition?“

Monetär lässt sich das nicht fassen. Aber drei Ergebnisse sind uns wichtig: erstens der Perspektivwechsel, Input zu bekommen, Erfahrungen auszutauschen, um beispielsweise Abläufe neu zu überdenken. Zweitens fördert das den Zusammenhalt, denn es fährt ja immer ein kleines Team aus unserem Haus, und drittens tut es gut, einfach mal dem täglichen Trott zu entkommen. Die Referenten waren alle gut und vermittelten anschaulich praxisnahes Wissen auf dem jeweiligen Fachgebiet.

Wo lagen die inhaltlichen Schwerpunkte?

Wir nutzen die Seminarangebote des DEHOGA Berlin vor allem für unsere Azubis und Jungfacharbeiter. Und zum Glück wächst da ja immer wieder neuer Fachkräftenachwuchs heran. Gegenwärtig haben wir rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie neun Azubis.

Von welchen Themen hätten Sie gern mehr oder sehen Sie eine thematische Lücke in den Angeboten?

Ich denke, da ist der DEHOGA Berlin auf der Höhe der Zeit, ein Seminar für Social Media haben wir gerade gebucht.

von Peggy Mayer



Fotos: Hotel An der Oper

 www.hoteloper-chemnitz.de

Sie möchten Ihrer Karriere einen kräftigen Schub geben oder Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter motivieren, sich weiterzubilden?

Den aktuellen Seminarkalender finden Sie unter:

 www.seminare.dehoga-berlin.de

InnoTrans:

Ticket für einen erfolgreichen September

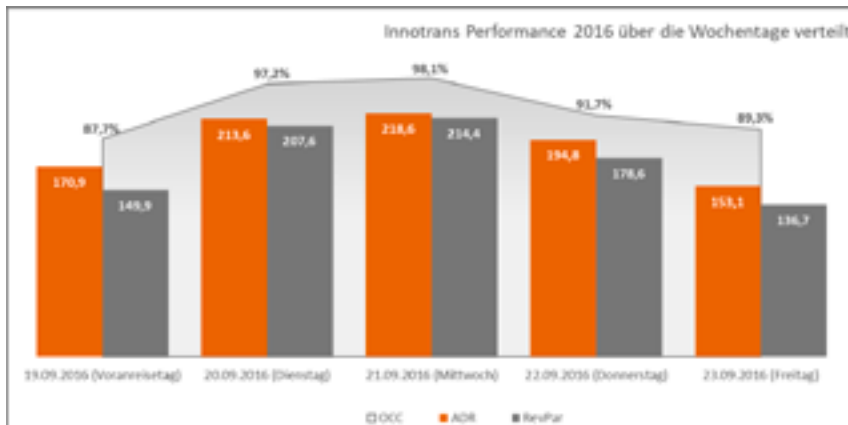


Alle zwei Jahre wird Berlin zur internationalen Branchenbühne der Bahnindustrie. Das mag möglicherweise etwas aufgesetzt klingen, Fakt ist, der für die Hotelbranche starke September nimmt mit der alle zwei Jahre stattfindenden InnoTrans zusätzlich an Fahrt auf. Dabei ist die InnoTrans zweigeteilt. Vom 18. bis zum 21. September 2018 ist das Messegelände den Fachbesuchern vorbehalten, im Anschluss daran wird das Frei- und Gleisgelände dem privaten Publikum für zwei Tage geöffnet. Die InnoTrans belegt alle 41 Hallen des Berliner Messegeländes und gehört mit 137.391 Fachbesuchern (2016) eindeutig zu den Topmessen.

Die Internationale Funkausstellung (IFA) Eine Rückschau

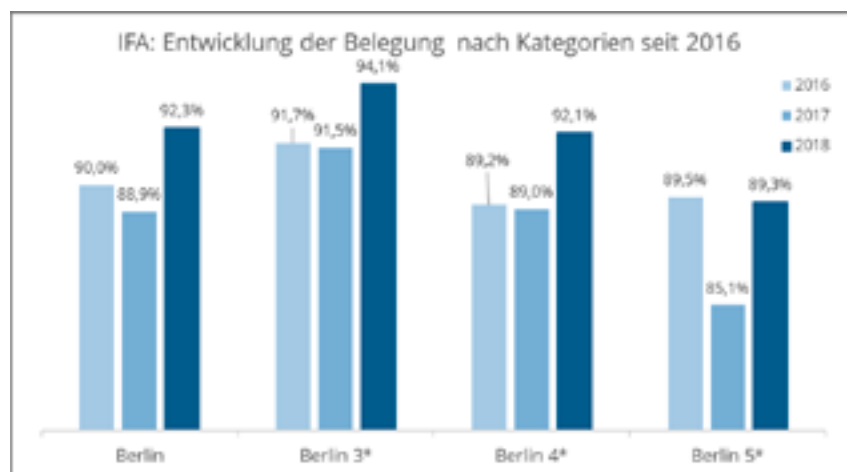
Bereits im vergangenen Jahr konnte die Berliner Hotellerie je nach Kategorie-Zugehörigkeit während der IFA Wachstumsraten bei der Zimmerrate zwischen 4 bis 5 Prozent verbuchen. Dieses Jahr lagen die Werte zwischen + 2,5 % (5 Sterne) und + 4,7 % (3 Sterne). Auch die Belegungsrate zog etwas an. Bemerkenswert ist dies vor allem vor dem Hintergrund des Kapazitätsausbaus durch Hotelneueröffnungen im vergangenen Jahr sowie einer, laut offiziellen Angaben, gesunkenen Besucherzahl um ca. 5.000 im Vergleich zu 2017 auf 245.000. Positiv für die Hotellerie dürfte der in 2018 gestiegene Anteil der internationalen Aussteller sein, und dass über 60% der Messe Gäste Fachbesucher waren.


In welche Richtung sich die IFA 2019 entwickelt, bleibt abzuwarten. Ihre Entwicklung steht in starker Abhängigkeit, wie lang der bereits seit 10 Jahren dauernde Aufschwung anhält. Immerhin, nach Meinung der Experten, nützen die US-Zölle für asiatische Produkte der IFA eher, als dass sie schaden, da dadurch die IFA in ihrer Rolle als Tor zum kaufkräftigen EU-Markt gestärkt wird.





Für die Berliner Hotellerie war die InnoTrans in der Vergangenheit vor allem ein verlässlicher Garant für konstante Wachstumsraten bei der Zimmerrate und dem RevPar, wie die Entwicklung der Hotelkennzahlen seit 2008 zeigt.



Vor zwei Jahren erreichte die Belegungsrate am zweiten Messetag mit 98 % ihren Höhepunkt. Auf dieses Jahr übertragen, sollten am 19. September die Belegungsrate ihr Maximum erreicht haben. Gelingt es zudem die jährliche Wachstumsrate des durchschnittlichen Zimmerpreises in gleicher Höhe dieses Jahr fortzuschreiben, ist rein rechnerisch ein durchschnittlicher Zimmerpreis um 209,00 Euro (+7,0 %) realistisch.



 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, Sachsensdamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521

 office@fairmas.com  www.fairmas.com



© Ricarda Spiegel

„Das einzig Beständige ist der Wandel“

ausgekocht

Die JURY


BERLINER MEISTERKÖCHE

stellt Orte, Menschen und Trends vor,
die die Hauptstadt kulinarisch
vorangebracht haben.

Ich mag gastronomische Beständigkeit. Leider verursacht eine Schließungswelle unter Berlins namhafter Restaurants etwas Wehmut bei mir. Angefangen mit Kolja Kleebergs Sternerestaurant Vau, dem Rückzug von Holger Zurbrüggen vom Kudamm oder dem Weggang von 2-Sternekoch Christian Lohse vom Fischers Fritz. Ende des Jahres schließt 2-Sternekoch Daniel Achilles das Reinstoff. Gal Ben Moshe hat sein Restaurant Glass verlassen, allerdings eröffnet er im Herbst ein neues Restaurant namens Prism in Charlottenburg. Ende des Jahres schließt das Swissôtel mit dem Schweizer Restaurant 44. Auch Markus Semmler schließt das Restaurant Semmlers für den regulären Betrieb. Im Februar 2019 wird Gastronom Herbert Beltle

nach über 20 Jahren seinen Pachtvertrag im Restaurant Aigner nicht mehr verlängern. Mit Respekt würdige ich die Gastronomen, die seit Jahrzehnten wie „Felsen in der Brandung“ durch kontinuierliche Weiterentwicklung ihr Terrain erfolgreich ausgebaut und weiterentwickelt haben. Quasi die Beständigkeit mit Wandel vollzogen haben. So ein „Fels in der Berliner Brandung“ ist für mich Herbert Beltle, der als Gastronom zu Beginn der Neunzigerjahre in Berlin mit dem „Alten Zollhaus“ startete. Seit nun mehr 30 Jahren hat sich dieses Idyll am Carl-Herz-Ufer stets mit feinheimischer, regionaler und saisonaler Küche weiterentwickelt und zeigt permanent beste Restaurantnoten. Im Jahr 2012 wurde Beltle als „Gastronomischer Innovator“ von der Jury der Berliner Meisterköche gewählt, da er als „uneigennütziger Ratgeber sehr viel Gutes für den Gastronomiestandort Berlin getan hat“ und „frühzeitig das Potenzial gehobener deutscher Küche“ erkannt hat. Seine Rôtisserie Weingrün in Mitte hat sich seit über 10 Jahren als feste Größe bestätigt und als Eigentümer vom Weingut Horcher in der Pfalz kredenzt er seine Weine in seinen Restaurants. Engagiert und umtriebig beteiligt er sich bei „Kreuzberg kocht“ sowie „Drink Pink“ und ist stets ein hervorragender Ideengeber. Seine Gäste im Restaurant Aigner hätte er nach über 20 Jahren bestimmt noch gerne weiter mit seiner genussvollen deutschen Küche beglückt, da bin ich mir sicher.

von Rose Marie Donhauser

 www.donhauser-essklasse.de

Berlin – fünf unterschiedliche Restaurants – ein Gewinner

Wo schmeckt's am besten?

Die TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ findet erneut in Berlin statt und sucht dafür Restaurantbesitzer mit unterschiedlichen Küchenkonzepten. Das Kabel-eins-Format produziert seit 2013 wöchentlich kulinarische Wettbewerbe in ganz Deutschland, hin und wieder sogar im Ausland.



Für den Drehzeitraum vom 12. bis zum 16. November 2018 sucht die Good Times-Fernsehproduktion aus Köln nun Berliner Restaurantbesitzer, die kostenlose Werbung für ihr Lokal machen möchten. Um einen Vergleich der Restaurants geht es dabei nicht, deswegen sind Bewerbungen von allen Küchennationalitäten sehr gern gesehen. Dem Gewinner winkt ein Preisgeld und der „Mein Lokal, Dein Lokal“-Teller. Die Platzierung ist jedoch nebensächlich. Die Teilnahme ist eine tolle Chance, sein Restaurantkonzept vorzustellen und sich sympathisch zu präsentieren. Wer das jeweilige Restaurant repräsentiert und den anderen Gastronomen in der Drehwoche einen Besuch abstattet, bleibt den Gastronomen überlassen.

Wer Lust hat dabei zu sein, kann sich auf direktem Wege bei Herrn Krahe telefonisch unter der Tel: 0221. 355735903 oder via E-Mail an krahe@good-times.de mit einer kurzen formlosen Bewerbung inkl. Rückrufnummer melden. Warum gewinnt ihr bei „Mein Lokal, Dein Lokal“? Schreibt es uns!



© Good Times Fernsehproduktion-GmbH

Das Format:

Fünf Gastronomen mit ganz unterschiedlichen Konzepten besuchen sich über eine Woche hinweg in ihren Restaurants und speisen à la carte. Dabei werden gegenseitig Punkte für Qualität, Ambiente und Service verteilt. Ein Vergleich der Lokale ist dabei nicht das Ziel. Jedes Gastrokonzert soll für sich stehen und überzeugen – authentisch, ehrlich und selbstverständlich ganz ohne Drehbuch!

Die Teilnahme:

... ist natürlich kostenfrei! Jeder Gastronom erhält eine pauschale Aufwandsentschädigung in Höhe von 500,- €. Einzige Bedingung: Eine Person aus Ihrem Team muss fünf volle Tage für die Dreharbeiten zur Verfügung stehen. Ganze 3.000,-€ Preisgeld (inkl. Aufwandsentschädigung), wenn Sie die meisten Punkte ergattern, sowie der begehrte „Goldene Teller“ für Ihr Lokal.

Bazaar Berlin:

Schönes und Nachhaltiges aus aller Welt



Einkaufen wie im Urlaub
beim Bazaar Berlin

Vom 7. bis zum 11. November verwandelt sich das Berliner Messegelände in einen exotischen Markt: Beim Bazaar Berlin präsentieren rund 500 Aussteller aus aller Welt ihre Produkte – von Kunsthandwerk über Wohnaccessoires bis hin zu Schmuck und Mode. Auf der Verbrauchermesse finden die Besucher nicht nur außergewöhnliche Weihnachtsgeschenke, sie lernen gleichzeitig die Hersteller und ihre Geschichte kennen – wie die Nachwuchsdesigner vom Modern Ethnic Design Center in Kambodscha. Statt für niedrige Löhne Kleidung zu nähen, entwerfen sie einfach ihre eigene Kollektion für den europäischen Markt. Dabei verwenden sie Stoffe und Accessoires von lokalen Unternehmen, um das Kunsthandwerk und traditionelle Weber aus Kambodscha zu unterstützen. „Leidenschaft für ihr Handwerk, Kreativität und Nachhaltig-



© Bazaar Berlin 2017

keit – all das verbindet die Aussteller aus rund 60 Nationen auf unserer Messe“, sagt Barbara Mabrook, Projektleiterin des Bazaar Berlin. „Unsere Besucher bekommen hier etwas, was es nicht überall zu kaufen gibt – ein besonderes Geschenk mit einer besonderen Geschichte.“

Tausche Berliner Winter gegen Sommer

Auf der BOOT & FUN BERLIN hautnah Wassersport erleben

Wassersport im Winter? Die BOOT & FUN BERLIN macht's möglich! Am Mittwochabend (28. November) wird die Berliner Messe mit der GALA DER BOOTE eröffnet. Von Donnerstag bis Sonntag (29. November bis 2. Dezember) stellen über 700 Aussteller aus 16 Ländern in zwölf Hallen ihre Angebote aus. Die diesjährige Ausgabe präsentiert mit mehr als 600 Booten die größte Marken- und Modellvielfalt und zeigt im Zentrum von Europas größtem Binnen-Wassersportrevier erfüllbare Träume. Das Spektrum reicht vom modernen Motorboot über spektakuläre Segelyachten bis zu stilvollen Bootsklassikern. Erweitert wird das Angebot mit einer eigenen Halle für Hausboote, einem Gebrauchtfootmarkt und einer Halle für Ausrüstung und Zubehör. Ebenfalls vertreten sind Funsportarten wie Wakeboarden, Surfen, Tauchen und Stand Up Paddling. Für die naturverbundenen Besucher hat die BOOT & FUN BERLIN Kanus, Kajaks, Camping und

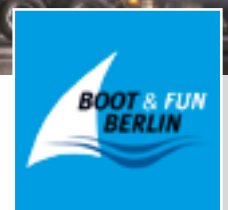


„Mit dem Boot durch Berlin“ mal anders
Wenn Schwertransporte Richtung Messegelände unterwegs sind,
ist es Zeit für die BOOT & FUN BERLIN.

© Sea Ray 320 Sundancer.

Angeln zu bieten. Wer seine Freizeit gerne am, im oder auf dem Wasser verbringt, kann auf der BOOT & FUN BERLIN 2018 all diese Themen nicht nur anschauen, sondern auch ausprobieren.

Weitere Infos unter:  www.boot-berlin.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



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



Auf der sauberen Seite

Gewerbeabfallverordnung:

Wie können Hotels und Gaststätten ihre Pflichten effizient erfüllen
und Sanktionen vermeiden?

Das schmeckt vielen Betrieben gar nicht: Aufgrund der novellierten Gewerbeabfallverordnung gelten seit August 2017 auch für gastronomische Einrichtungen und Hotels strengere Auflagen in puncto Abfalltrennung und Recycling. Abfälle wie etwa Papier, Pappe und Kartons (PPK), Speisereste, Kunststoffe oder Glas müssen zum Beispiel getrennt gesammelt werden.

Getrennsammlung technisch nicht möglich oder wirtschaftlich unzumutbar ist. Dies muss allerdings erst einmal nachgewiesen werden. Fakt ist: Es ist mit verstärkten Kontrollen der Aufsichtsbehörden zu rechnen – und bei Nichteinhaltung der gesetzlichen Vorgaben werden je nach Bundesland sogar Bußgelder von bis zu 100.000 Euro fällig. Wie können die Unternehmen sich vor diesem Hintergrund absichern?

„Unsere Berater kennen die Bedürfnisse der Branche und die gesetzlichen Anforderungen genau“

Erfolgs-Rezept für mehr Ressourcenschutz

Die gute Nachricht: Niemand muss die Herausforderung allein bewältigen. Erfahrene Experten wie der Recycling- und Umweltdienstleister ALBA stehen Hotel- und Gaststättenbetreibern mit Rat und Tat zur Seite. „Unsere Berater kennen die Bedürfnisse der Branche und die gesetzlichen Anforderungen genau“, sagt Dr. Jens Thieme, Head of Sales bei ALBA. „Wir klären über die Pflichten zur Getrennsammlung und Dokumentation auf und entwickeln gemeinsam mit den Unternehmen passgenaue Lösungen für die kosteneffiziente und ökologisch sinnvolle Entsorgung der Gewerbeabfälle.“ Jetzt gilt es, keine Zeit zu verlieren. Wer sein Abfallmanagement auf den geforderten Stand bringt, vermeidet nicht nur hohe Bußgelder und mögliche Imageschäden, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag zu mehr Recycling – und damit zum Schutz der Umwelt.

Zudem fordert der Gesetzgeber eine nachvollziehbare Dokumentation der Getrennsammlung – und diese muss auf Anforderung der Aufsichtsbehörden innerhalb von zehn Tagen in elektronischer Form vorliegen.

Organische Abfälle gehören in den Speiseabfallbehälter

Gut ein Jahr nach dem Start sorgt die Neuregelung weiterhin für Verunsicherung. Allein aus Platzgründen verfügen zahlreiche Hotel- und Gastronomiebetriebe lediglich über separate Abfallbehälter für PPK; organische Abfälle landen zu großen Teilen in der Restmüll-Tonne. Nach der neuen Gewerbeabfallverordnung ist dies nicht mehr zulässig. Zwar gibt es Ausnahmeregelungen – beispielsweise, wenn die

 www.alba.info



Branchen- Sicherheitsforum

Zur aktuellen Gefährdungslage und zukünftigen Sicherheitsanforderungen


Die Anforderungen an ein sicheres Umfeld nehmen in den letzten Jahren stark zu. Ein interdisziplinäres Expertennetzwerk, das konkrete Gefahrenlagen erörtert und praxisorientierte Lösungen bietet, ist nötig. Aus diesem Ansatz ist 2018 das SICHERHEITS-FORUM entstanden. Das jährliche Hauptstadtevent richtet sich speziell an Entscheider aus den Bereichen Public-Events – wie Kongresse, Messen sowie Sport- und Musikveranstaltungen –, Eventlocations und Hotels sowie an Akteure und Multiplikatoren aus Politik und Wirtschaft, denen das Thema Sicherheit wichtig ist.

Experten und Spezialisten aus den Bereichen Politik, Sicherheitstechnik und Zukunftsforschung informieren über aktuelle Entwicklungen und Maßnahmen. So sprechen Wolfgang Bosbach über aktuelle Gefährdungslagen, Hotel-Manager Jürgen Gangl über die Anforderungen der Branche, Terrorspezialist Andreas Büttner über Sicherheit in Hotels, Krisenmanagement-Experte Prof. Marcel Kuhlmeier über das Umfeld und bauliche Gegebenheiten und René Fessen, Geschäftsführer flash-security, über präventive Sicherheit. Weitere Sicherheits-Fachleute haben ihr Kommen und Keynotes zugesagt. In den Workshops wird gemeinsam intensiv diskutiert und die Voraussetzung geschaffen, neuen Input direkt anzuwenden und umzusetzen. Das Event schließt mit einem exklusiven Get-Together, bei dem in ausgewählter Runde ausreichend Gelegenheit besteht, neue Kontakte zu schließen und bestehende zu vertiefen.

Sicherheitsforum 2018 zur aktuellen Gefährdungslage und Entwicklung der zukünftigen Sicherheitsanforderungen im Beherbergungs- und Veranstaltungsbereich.

Termin: 19.11.2018, Beginn: 13.00 Uhr
Veranstaltungsort: Hotel Berlin, Berlin

Alle Informationen und Anmeldung unter:

 www.sicherheitsforum-mice.de



Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfall- verordnung.

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.

Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

www.alba.info/berlin



Sensibles Thema: Hotelverkauf

QUIN Investment unterstützt Sie bei der Vermittlung Ihres Hotels

Wir als QUIN Investment sind auf den Verkauf und die Verpachtung von Hotelimmobilien und Hotelbetrieben in ganz Deutschland spezialisiert.

Dabei reicht unser Spektrum von der Stadt- bis zur klassischen Ferienhotellerie!

Ab sofort stehen wir auch Ihnen bei Fragen rund um den Hotelverkauf oder die Hotelverpachtung zur Verfügung.

Warum sollte ich mein Hotel verkaufen?

Ein Hotelverkauf kann viele Gründe haben. Ob es die fehlende Nachfolge ist, finanzielle Probleme oder einfach das „Vergolden“ des Lebenswerkes, irgendwann wird das Thema für die meisten Hoteliers präsent. Dann gilt es dieses sensible Thema richtig einzuschätzen und zu managen.

Wie sieht die aktuelle Situation auf dem Hoteltransaktionsmarkt aus?

Die Nachfrage nach Hotelimmobilien ist weiterhin ungebrochen. Allerdings sinkt das Angebot drastisch, vor allem wenn es um betreiberfreie Hotels in guten Lagen geht.

In den letzten Jahren wurden vor allem mittelständische Hoteliers und kleinere Hotelgruppen von den großen Marktplayern verdrängt.

Wenn man sich in diesem Wettbewerb nicht stark positioniert, kann es für einige Hotels schwierig werden und der Verkauf oder eine Verpachtung könnten dann eine interessante Alternative darstellen.

Was tun, wenn ein Verkauf oder eine Verpachtung in Betracht gezogen wird?

In unserem Alltag erleben wir oft Hoteliers, die Meister in Ihrem Fach sind. Wenn es jedoch um den Verkauf oder die Verpachtung ihres Hotels geht, stehen Hoteliers nicht selten vor den gleichen Herausforderungen: Wie viel ist mein Hotel wert? Wie läuft ein möglicher Verkaufsprozess ab? Wer sind potenzielle Investoren und wie erreiche ich diese? Wann informiere ich meine Mitarbeiter?

Hier profitieren Sie als Kunde von unserer insgesamt 20-jährigen Erfahrung im Immobilienbereich, von denen wir insgesamt 5 Jahre lang uns nur mit Hoteltransaktionen befasst haben. Dadurch konnten wir uns unser Know-how und ein starkes nationales und internationales Netzwerk von Hotelinvestoren, Hotelbetreibern und Projektentwicklern aufbauen.

Bei Interesse bieten wir Ihnen gern ein unverbindliches Informationsgespräch inklusive einer **kostenfreien Marktpreiseinschätzung** Ihrer Hotelimmobilie an.

Weitere Vorteile für Sie als DEHOGA Berlin Mitglied finden Sie im DEHOGA Sparbuch!

QUIN
Investment



Jebo Samuels
& Stephan Brüning
Tel: 030. 549092540
@ info@quininvestment.com
www.quininvestment.com

Ziel von ConnectED RMS ist es, eine zentrale Schnittstelle für alle Informationen, die Ihre Mitarbeiter zur Ausführung ihrer täglichen Arbeit benötigen, zu sein.

ConnectED RMS unterteilt sich in folgende Bereiche:

News-Feed

Auf der Startseite von ConnectED RMS erhalten die Mitarbeiter auf einem Blick die neuesten Informationen über Ereignisse im Unternehmen, im Markt und in der Presse.

Lizenzierte Kurse


In diesem Bereich finden Sie angebotene Workshops und Kurse, die den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden, mit Angaben zur Anzahl der Teilnehmer und der Zahl der verfügbaren Plätze sowie exklusive Kursangebote von HiUp.

Business Acceleration Support – Tools zur Beschleunigung von Arbeitsprozessen

Der Business Acceleration Support verbindet Ihr Unternehmen mit verschiedenen Tools, wie zum Beispiel der Rekrutierungsplattform von HiUp, maßgeschneiderten Schulungsvideos oder einem spezialisierten Lernmanagementsystem.

Gerne steht Ihnen Herr Graeme Garson für ein Gespräch zur Verfügung.

Tel: 030. 23628241

 berlin@hiupapp.com

 www.hiup.de

Ob an der Hotelrezeption, in der Küche, im Zimmerdienst oder im Büro, der Bedarf an Weiterbildungsmaßnahmen für Unternehmen der Gastronomiebranche ist groß. Die Kosten für die Weiterbildung erfahrener und die Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Azubis sind deshalb beträchtlich.

HiUp GmbH, offizieller Partner des DEHOGA Berlin, bietet eine Lösung für Sie, mit der Sie über 75% der Kosten für Mitarbeiterschulungen sparen können.

Unser Lernmanagementsystem stellen wir als praktische Lern-App zur Verfügung. Im Design Ihres Unternehmens präsentiert, können Ihre Angestellten unsere Kurse wann und wo sie wollen absolvieren. Darüber hinaus können Sie auch Unternehmensvideos und allgemeine Informationen an jeden Mitarbeiter schicken.

ConnectED RMS ist eine innovative Plattform, die Kommunikation und Bildung in Ihrem Unternehmen vereint. Sie bietet eine benutzerfreundliche Oberfläche mit vielen integrierten Funktionen, die zum einen den Bedarf an Schulungen abdeckt und gleichzeitig ein optimales Kommunikationsnetzwerk für Ihr Unternehmen darstellt. Die Weboberfläche berücksichtigt die Kundenwünsche sowohl in der Darstellung als auch in den jeweiligen Anforderungen.

ConnectED RMS bietet Ihnen und Ihren Mitarbeitern:

- Arbeitsplatzoptimierung und Kommunikationsförderung
- Interne Ausschreibungen
- Integrierte Einweisung ins Unternehmen
- Personalvermittlung
- Schulungen via E-Learning
- Unternehmenswerbung – Ihr Unternehmen im Austausch mit den sozialen Medien
- Vermittlung von Lehrlingen
- RSS-Newsfeed
- die Möglichkeit, Erfolgsgeschichten zu teilen und Partner zu unterstützen



Online-Weiterbildungen und Mitarbeiterbeschaffung mit HiUp



Filosof und Scopevisio gehen gemeinsame Wege

Neue HoGa-Software als SaaS-Lösung

Die Filosof Software GmbH ist als etablierter Software-Partner für die Hotellerie bekannt. Sie bedient mehr als 450 Hotels in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Spanien, Portugal und auf Mauritius/den Seychellen mit Software für die Verwaltung und das Management von Hotels. Seit der Gründung vor 25 Jahren hat das Team um Josef Esser, Manfred Hansen und Thomas Brück zahlreiche Veränderungen gemeistert. Immer geblieben ist dabei die Philosophie: Einfach und intuitiv zu bedienende Software zu entwickeln, langfristige und vertrauensvolle Kundenbeziehungen zu pflegen und Hotels zuverlässig bei Wachstum und Entwicklung zu begleiten.

Neue Wege gehen

Damit Filosof diesem Anspruch auch in Zukunft treu bleiben kann, stand 2018 eine grundlegende Entscheidung an: Die digitale Transformation der Hotellerie-Branche machte einen technologischen Wandel der Software erforderlich, den das Filosof-Team alleine nicht bewältigen konnte. Und wer neue Wege gehen will, muss bekanntlich alte Pfade verlassen. Also suchte die Geschäftsführung einen Partner und stieß auf die Scopevisio AG. Diese entwickelt und betreibt eine integrierte Unternehmenssoftware auf SaaS-Basis (Software-as-a-Service). Sie bringt eine moderne, offene und zertifizierte Technologieplattform mit, hat sich bereits erfolgreich am Markt bewiesen und verfügt über namhafte Kunden in der Hotellerie und Gastronomie – ein perfekter Match also. Zudem stehen beide Marken für Qualität, Zuverlässigkeit und Kundenorientierung. Filosof hat sein Geschäft im März 2018 an Scopevisio verkauft, um den Fortbestand von Filosof auf der Basis einer zukunftsorientierten Technologie zu garantieren. Das ge-

samte Filosof-Team wurde dabei erhalten und steht Kunden weiterhin als Ansprechpartner zur Verfügung. Als neuer Vertriebs-Geschäftsführer ergänzt Marko Schmitz, der zugleich geschäftsführender Gesellschafter der Scopevisio Sales & Consulting Köln/Bonn GmbH ist, das Führungsteam.

Filosof 4.0: Das Beste aus zwei Welten

Aus dem Zusammenschluss hervorgehen wird „Filosof 4.0“. Diese HoGa-Branchensoftware wird Hotels mit bewährten Filosof-Funktionalitäten und der innovativen SaaS-Technologie von Scopevisio fit machen für die Herausforderungen der digitalen und vernetzten Hotellerie.

Tel: 0221. 969630

 post@filosof.de

 www.filosof.de

filosof[®]
ein Unternehmen der Scopevisio AG



Freuen sich auf die Zusammenarbeit (v.l. n. r.): Manfred Hansen (Prokurist Filosof), Marko Schmitz (Geschäftsführer Scopevisio Sales und Consulting Köln/Bonn, Geschäftsführer Filosof), Thomas Brück (Geschäftsführer Filosof), Dr. Jörg Haas (Gründer Scopevisio) und Josef Esser (Geschäftsführer Filosof)

SCOPEVISIO
Unternehmenssoftware – nur anders



Die Systemgastronomie traf sich in Berlin

Um Innovationen, neue Konzepte und ihre Erfolgsmacher ging es beim Forum Systemgastronomie, das am 24. September in Berlin stattfand. Das Treffen der Unternehmer und Entscheider aus Gastronomie, Catering und gastgewerblicher Zulieferindustrie ist seit fast drei Jahrzehnten fest verankert im Kalender der Branche. In diesem Jahr lud der DEHOGA Bundesverband zum mittlerweile 28. Forum erneut in das TIPI AM KANZLERAMT ein. Im Fokus der Veranstaltung standen in diesem Jahr junge Gastromanagerinnen mit ihren Ideen und Trendangeboten sowie das Schwerpunktthema Verkehrsgastronomie. Im Rahmen der Veranstaltung, die vom DEHOGA-Initiativkreis Gastgeber getragen wird, wurden zudem die Gewinner des 17. Nationalen Azubi-Awards gekürt.

www.dehoga-bundesverband.de

Der neue Adlon-Ballsaal

Edelste Materialien, stilvolles Design und harmonische Farben bis ins letzte Detail, wohin der Blick auch schweift: Mit der Renovierung des berühmten Adlon-Ballsaals setzt die Interior-Designerin Anne Maria Jagdfeld einmal mehr ein Statement in Sachen klassischer Moderne. Es ist kein überschwänglicher Prunk, der die Teilnehmer von Bällen, Dinern und Konferenzen im Ballsaal des Hotel Adlon Kempinski Berlin zukünftig in dessen Bann ziehen wird. Vielmehr ist es die Exklusivität der Materialien, die perfekte Handwerkskunst und das stilvolle Gesamtkonzept, das bis in den letzten Winkel des 500 qm großen Raumes überzeugt. Neben den internationalen Manufakturen und Design-Studios hat

sich auch lokale und nationale Handwerksqualität im neuen Ballsaal verewigt. Die Gesamtkosten für die Renovierung belaufen sich auf 2,5 Millionen Euro.

www.kempinski.com/Adlon/Berlin

Grand Hyatt feierte 20. Geburtstag

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Grand Hyatt Berlin am Potsdamer Platz wird 20. Zum Jubiläum lud das Luxushotel am 4. Oktober zur großen Feier in die Lobby ein. 1998 eröffnete das erste Grand Hyatt in Europa und definierte damals Luxus neu: Statt Pomp und Plüsch zeichnete sich das Hotel durch schlichtes Design, klassische Naturmaterialien und eine Sammlung zeitgenössischer Kunst aus. Das Haus war eines der ersten Gebäude am Potsdamer Platz. 20 Jahre später zählt es zu den erfolgreichen 5-Sterne-



© Hotel Grand Hyatt Berlin



Der Adlon-Ballsaal erstrahlt nach dreimonatiger Umbauphase im neuen Glanz.

© Hotel Adlon Kempinski Berlin

Hotels in Berlin, als Partner der Bambi Verleihung und Hotel der Fußballnationalmannschaft. „Wir sind sehr stolz, dass wir das Hotel kontinuierlich weiterentwickeln konnten und eine feste Größe auf dem sich verändernden Berliner Markt sind“, so Hoteldirektor Jan Peter van der Ree. Geburtstag wurde mit Live-Musik, Spieltischen, rotem Teppich und Köstlichkeiten der vergangenen zwei Jahrzehnte gefeiert.

Führungswechsel in den Steigenberger Hotels & Resorts

Die General Manager der Steigenberger Hotels & Resorts in der Region Ost rotieren. Seit 1. April 2018 führt Gabriele Maessen das Steigenberger Hotel am Kanzleramt in Berlin. Gleichzeitig ist sie als Area General Managerin für die Steigenberger Hotels in der Region Ost verantwortlich.



Gabriele Maessen

© Steigenberger

In ihren Zuständigkeitsbereich fallen neben dem Steigenberger Hotel am Kanzleramt das Steigenberger Hotel Berlin am Los-Angeles-Platz, das Steigenberger Hotel Sanssouci in Potsdam, das Steigenberger Hotel de Saxe in Dresden sowie das Steigenberger Hotel Esplanade und das Maxx Hotel in Jena. Gabriele Maessen besitzt über 30 Jahre Erfahrung in der Hotellerie. Bisherige Stationen waren unter anderem Paris, Madrid, Wien, Zürich und Budapest, seit 14 Jahren ist sie in der Hauptstadt tätig. Mit Richard Engelmayer übernimmt ein erfahrener Steigenberger-Mann das Steigenberger Hotel Berlin am Los Angeles Platz. In Berlin bringt er 25 Jahre Erfahrung in der Steigenberger Gruppe ein. Er war seit 1993 im Steigenberger Airport Hotel in Frankfurt am Main tätig, bevor er dort im Mai 2015 General Manager wurde. Von dort aus wechselt er nach Berlin.

zialitäten bei bayerischer Blasmusik. Zur ausgelassenen Wiesn-Gaudi rund um das schmackhafte, originale Oktoberfest-Bier (eine Maß 7,90 Euro) gibt es die passenden bayerischen Schmankerln wie „Woasswuascht“, Brezeln und Obatzda.

Parallel dazu sorgt das Lichterfest „Berlin leuchtet“ mit der Lichtprojektion auf dem Office Tower des Europa-Centers für bunt erleuchtete Abendstunden.

Stadt Land Food

Am 6. und 7. Oktober wurde das Stadt Land Food Festival in der Markthalle Neun wieder zu Deutschlands größter und lautester Bühne für eine neue Generation von Lebensmittelenthusiasten. Bäuerliche Landwirtschaft, handwerkliche Lebensmittelproduktion, politischer Dialog und innovative Kochkultur waren das Thema, „Gutes Essen für alle!“ das Motto. Am Beginn der Stadt Land Food Woche stand ein Fachkongress in den nordischen Botschaften, wo u.a. das Kopenhagener „House of Food“ zu Gast war und erklärte, wie in Dänemark die Umstellung in der Gemeinschaftsverpflegung gelingen konnte. Das Festivalwochenende rund um die Markthalle Neun in Kreuzberg bot ein umfangreiches Programm an Workshops, Diskussionen und auch ein vielfältiges Angebot für Kinder. Im Mittelpunkt aber stand der Markt mit den aus Berlin, Brandenburg und ganz Europa angezeigten Produzenten und ihren mitgebrachten, allerbesten Lebensmitteln.



Foto © Markthalle Neun

www.markthalleneun.de



Oktoberfest im Europa-Center

Am 28. September, pünktlich um 12 Uhr, wurde im Europa-Center vor der Uhr der fließenden Zeit die Oktoberfest-Zeit eingeläutet. Täglich von 12 bis 20 Uhr (auch sonntags) bewirten das Europa-Center und das Restaurant Bavarian bis zum 14. Oktober Liebhaber süddeutscher Spe-

GOLVET-Küche mit konsequent europäischer Ausrichtung

Es wird noch bodenständiger und nachhaltiger im GOLVET. So wie es dem Namen des Restaurants an der Potsdamer Straße 58 entspricht. Schließlich bedeutet „Golvét“ im Schwedischen „Boden“, auch wenn sich das Restaurant im 8. Stock des Eckhauses am Landwehrkanal befindet und über einen spektakulären Panoramablick auf den Potsdamer Platz



Küchenchef Björn Swanson

© GOLVET_white kitchen



© GOLVET_Thomas Schlorke

Das Restaurant GOLVET in der Potsdamer StraÙe

verfügt. „Wir beziehen unsere Lebensmittel inzwischen komplett aus Europa, vorzugsweise aus Deutschland und Nordeuropa“, so Küchenchef Björn Swanson. Statt Hummer stehen Saibling aus der Müritz oder Weidehühner vom Hof Odefey & Töchter auf der Karte. Das GOLVET ist das erste Restaurant, das die in Kleinstgruppen unter freiem Himmel langsam aufgezogenen Hühner in Berlin anbietet. Es ist das kulinarische Flaggschiff der 40seconds Group. Küchenchef Björn Swanson und sein Team erkochten 2017 innerhalb eines halben Jahres ihren ersten Michelin-Stern. Am 15. September übernahm die 40seconds Group in der Mercedes-Welt am Salzufer das Restaurant unter dem neuen Namen FORTYS sowie das Catering. Ebenfalls am 15. September eröffnete eine Filiale von THE DAWG Daimlers in der Mercedes-Benz Gallery Unter den Linden 14.

 www.golvvet.de

Block-Gruppe: Hotel in Berlin

Neben dem Hamburger Grand Elysée Hotel plant Eugen Block (Blockhouse), ab Mitte 2019 ein weiteres Hotel im Berliner Botschaftsviertel an der Tiergartenstraße 10 zu errichten. Das Grundstück hat er gegen ein Bauareal am Matthäikirchplatz getauscht - dort will die Stiftung Preußischer Kulturbesitz das Museum der Moderne errichten. Auf dem prominenten Eckgrundstück vis-à-vis der österreichischen Botschaft soll am südlichen Rand des Tiergartens ein siebengeschossiger Hotelneubau mit 8.000 Quadratmetern Bruttogeschossfläche und rund 120 Zimmern entstehen.

Neue App ABOUT BERLIN präsentiert Berlins Geschichte

Weltweit wird mit Berlin der Begriff „Freiheit“ verbunden, viele Ereignisse, Orte und Geschichten tragen zu diesem Ruf bei. Mehr als 200 davon hat *visitBerlin* in der neuen App ABOUT BERLIN gesammelt und aufgeschrieben. Sie

ist seit Mitte September kostenlos auf Deutsch und Englisch in den App-Stores verfügbar. Die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe hat die App im Rahmen des Tourismuskonzepts finanziert. ABOUT BERLIN erzählt die wechselvolle Vergangenheit der Hauptstadt in mehr als 200 Kurzgeschichten. Diese wurden in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Zeithistorische Forschung Potsdam ausgewählt.



Weitere Informationen unter:

 www.visitBerlin.de/about-berlin

Internationale Städtereisen auf der Überholspur

In den letzten zehn Jahren ist keine andere Art von Urlaubsreisen weltweit so stark gewachsen wie Städtereisen: Im Vergleich zu allen weltweiten Urlaubsreisen sind Städte-trips in diesem Zeitraum fast viermal so stark gewachsen. Sowohl Europäer und Asiaten als auch Nord- und Südamerikaner unternehmen immer häufiger Reisen in attraktive Metropolen, sei es in benachbarten Ländern oder in Übersee. Dies ist das Ergebnis einer Sonderauswertung des World Travel Monitors® von IPK International im Auftrag der ITB Berlin. Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: Seit 2007 haben internationale Städtereisen ihr Volumen

auf 190 Millionen verdreifacht. Mit diesem Ergebnis stehen sie zum ersten Mal weltweit an der Spitze und überholen Strand- und Badeurlaube, welche jahrelang als beliebteste Urlaubsart dominierten. Reisende, die Städetrips unternehmen, gehören überwiegend den jüngeren und mittleren Altersgruppen an. Weltweit ist der durchschnittliche Städtereisende 41 Jahre alt und finanziell gut gestellt.

Tilo Roth kommt als Küchenchef zurück ins The Grand

Knapp zwei Jahre nach seinem Weggang aus dem Clubrestaurant stellt sich Tilo Roth im The Grand neu auf. Mehr als vier Jahre kochte Tilo Roth in der ehemaligen kommunalen Mädchen- und Jungenschule, bevor es ihn mit der „Gaststätte am Ufer“ in die Selbständigkeit zog. Dort war Roth ein gutes Jahr als Unternehmer tätig, bevor er als Küchenchef bei Edith Berlinger und Dietmar Schweizer im Rio Grande anheuerte. Ein Jahr später kehrt Roth nun ins The Grand zurück. „Ich kehre zu meinen Wurzeln zurück“, sagt der alte, neue Küchenchef Roth. Er wird die Küche als Küchenchef um neue Akzente bereichern und neue Klassiker etablieren. Im The Grand servierte Mathias Josupeit in den letzten Jahren klassische Grandhotelküche, französisch inspiriert. Josupeit, der auch vorher schon lange mit Roth zusammengearbeitet hatte, bleibt dem Team erhalten.

www.the-grand-berlin.com

Weinlese mit top Qualitäten in vollem Gange

Die Hauptweinlese ist mittlerweile in allen deutschen Anbaugebieten in vollem Gange. Insbesondere in Baden, der Pfalz oder Rheinhessen ist die Lese bereits weit fortgeschritten. Sorten wie Müller-Thurgau oder Sauvignon Blanc sind in vielen Regionen schon vollständig im Keller.

Mit den eingebrachten Qualitäten sind die Erzeuger bis dato sehr zufrieden. Die Erwartungen an die Erntemengen wurden trotz der außergewöhnlichen Trockenheit dieses Jahres oftmals noch übertroffen. Dank der anhaltend trockenen Witterung präsentieren sich die Trauben weiterhin kerngesund mit hohen Zuckergehalten. Die warmen Tage und kühlen Nächte sorgen für eine anhaltend gute Aromaausprägung der Trauben. Dies kommt vor allem dem Riesling zugute.

Die warmen Tage und kühlen Nächte sorgen für eine anhaltend gute Aromaausprägung der Trauben. Dies kommt vor allem dem Riesling zugute.

www.deutscheweine.de

hogaAKTIV · Oktober 2018



BISTRO-170-P
ab € 55,90

BAKINO
✓ schnell lieferbar!

€ 49,90
schon ab € **35,90**

RIMORA

BISTRO-110
✓ schnell lieferbar!

BISTRO-733-P
✓ schnell lieferbar!

DARIO-P
schon ab € 53,90

SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT!

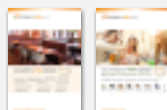


Anwendungsbeispiel

SITZBANK ECONA-103

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

schon ab € **159,90**



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

Der Kretaner in Zehlendorf

„Rund 99 Prozent unserer Gäste kommen wieder“, berichtet Dimitros Psallidakis mit einem charmanten Lächeln und nicht ohne Stolz. Gemeinsam mit Ehefrau Elena Spanopoulou führt er seit genau 15 Jahren das Restaurant DER KRETANER in einem denkmalgeschützten Gebäude in der Zehlendorfer Bruno-Taut-Siedlung. Im Jahr 1989 – kurz vor dem Mauerfall – kam das Paar nach Berlin und brachte nicht nur die Geheimnisse der traditionellen kretischen Küche mit, sondern auch jene herzliche Gastfreundschaft, die Kreta-Reisende immer wieder aufs Neue lieben. DER KRETANER serviert das Beste aus der griechischen und mediterranen Landhausküche. „Ein Drittel authentische kretische Küche, ein Drittel mediterran-international und ein Drittel saisonale Gerichte“, schildert Dimitros Psallidakis, der aus Ágios Nikólaos im östlichen Teil der Insel stammt und Koch ist.



Mit Wissen, Erfahrungen und Leidenschaft pflegt er das Weinsortiment des Hauses. Rund 10.000 Flaschen bester griechischer Qualitätsweine sowie Weine aus kontrolliertem biologischem Anbau birgt der Weinkeller.

Das Restaurant ist geschmackvoll eingerichtet und kommt ganz ohne Schnickschnack aus. In der warmen Jahreszeit lieben die Gäste – zu denen auch viele Prominente und Diplomaten gehören – die Terrasse, auf der ein „ANTIKRISTO“ steht, ein in der griechischen Antike erfundener Grill in einer modernen Version.

Wer die kretischen Momente des Restaurantbesuchs noch ein bisschen verlängern will, findet ein kleines, feines Sortiment an kretischen Produkten zum Mitnehmen. Zur schönsten Art der Verlängerung gehört es aber, vom Gast des KRETANER zum Stammgast zu werden.

von Brigitte Menge

 www.derkretaner.de



► Betriebsjubiläen im November

Hotel Müggelsee Berlin 15 Jahre ■ **Hotel-Pension Draheim** 25 Jahre ■ **Leonardo Hotel Berlin City West** 5 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im November

Axel Hotel Berlin 10 Jahre ■ **HERMAN Belgian Bar** 5 Jahre ■ **Hotel Villa Kastania** 25 Jahre ■ **Kaffeehaus Kuchen Rausch** 10 Jahre ■ **PACE Paparazzi Catering & Event GmbH** 10 Jahre ■ **Restaurant Galija am Schloß** 5 Jahre ■ **Walhalla** 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Blackland Pub
- Chill Out Bar
- KARMA
- MarienBurgerie GmbH
- Miguel Private Cigars
- Pizzare
- Schlögl's Altberliner Gaststube
- Tor189



Save the Date
WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER

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 Restaurant Charlotte & Fritz
Montag, 26. November 2018	Vollversammlung	Ort wird noch bekannt gegeben



Datum/ Mitgliedspreis inkl. MwSt.

Seminarbezeichnung

14.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Zettel oder Kopf? So punkten Sie bei Ihren Gästen
15.-16.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 359,00 €	Starke Persönlichkeit?!
19.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Revenue Management und Pricing Seminar
20.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Revenue Management für Fortgeschrittene
21.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Ertragsmanagement in der Gastronomie (inkl. Speisekartenanalyse)
26.-28.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 539,00 €	Projektarbeit Catering und Event
30.11.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Selbst- und Zeitmanagement
03.12.2018 - 09.30 - 17.30 Uhr 189,00 €	Management im Housekeeping

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.

(Un-)gewollte Mitarbeiterbindung: Werkwohnung

Ist eine gleichzeitige Beendigung von Arbeits- und Mietverhältnis möglich?

Nicht selten wollen Hotels und Gaststätten ihren Mitarbeitern und Auszubildenden Wohnraum zur Verfügung stellen. Nach Beendigung des Arbeits-/Ausstellungsverhältnisses stellt sich jedoch oft die Frage, ob und wenn ja zu wann das Mietverhältnis beendet werden kann.

Werkmiet- oder Werkdienstvertrag?

Zunächst ist zu differenzieren: Bei **Werkdienstverträgen (WDV)** ist der Mietvertrag (MV) unmittelbarer Bestandteil des Arbeitsvertrages (AV). Typische Anwendungsfälle sind Verträge mit Hausmeistern, Wachschutz oder Nachtportier mit Bereitschaft. Die Wohnung darf nur über ein Zimmer verfügen und muss möbliert sein, die Aufnahme weiterer Personen ist untersagt. Bei einem **Werkmietvertrag (WMV)** steht der MV selbstständig

neben dem AV, es gibt keine Vorgaben hinsichtlich der Wohnungsmerkmale.

Wann endet das Mietverhältnis?

Der WDV endet zusammen mit dem AV. Beim WMV ist es schwieriger – es gelten die allgemeinen Regelungen des Mietrechts mit einem Sonderkündigungsrecht nach Beendigung des AV, sofern die Wohnung für einen anderen Mitarbeiter benötigt wird.

Wie lang sind die Kündigungsfristen?

Der **WDV** muss nicht gesondert gekündigt werden, da er automatisch mit Beendigung des AV endet. Beim **WMV** ist zu unterscheiden: Sofern der MV nicht länger als 10 Jahre besteht, gilt eine Kündigungsfrist von 3 Monaten; bei einem sog. **funktionsgebundenen WMV** beträgt sie 1 Monat.



Rebecca Wetzel-Spöttlich,
Rechtsanwältin
bei CHT Rechtsanwälte GbR

Weitergehende Informationen finden Sie auf unserer Internetseite im Mitgliederbereich unter „Verschiedenes“.

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Die Küche von morgen: vernetzt und energieeffizient

Die smarte Küche bietet viele Möglichkeiten, Energieeffizienz zu steigern. Die neue Generation der Küchengeräte ist innovativ und sparsam: Dampf- und Infrarot-Hitzetechnologien sorgen für verkürzte Kochzeiten und smarte Kühlschränke für ein optimales Energie-Management bei Temperaturverteilung und Luftfeuchtigkeit. Außerdem können Sie Ihre Geräte gezielt ein- und abschalten,



sodass keine Energieverluste entstehen. Die Steuerung erfolgt über eine App oder per Sprache. Smarte Technik erhöht auch die Sicherheit: Bei Rauchentwicklung bekommen Sie sofort eine Meldung, auch Reparaturbedarf wird angezeigt.

VATTENFALL



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

**Kurzes Bier
für extra
lange Nächte.**



Echt Berlin. Echt Schultheiss.