



April 2019

hoga *AKTIV*

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



AKTUELL

Von Gemeinschaften und neuen Währungen

Fachgruppensitzung Hotellerie

Seite 5

WIR IN BERLIN

Serie: Neue Mitglieder

Seiten 10 und 11



Berliner Moderne: 100 Jahre Bauhaus

Seite 17



Lifestyle

für die Region

Top Magazin Berlin
das auflagenstarke, regionale
Gesellschafts- u. Businessmagazin
in der Hauptstadt

- top** Seit mehr als 30 Jahren erfolgreich
auf dem Berliner Markt
- top** Hochqualitative
Aufmachung und Inhalte
- top** Dreimonatige Werbewirkung
- top** Exklusive Kundenveranstaltungen
- top** Attraktive Online-Präsenz

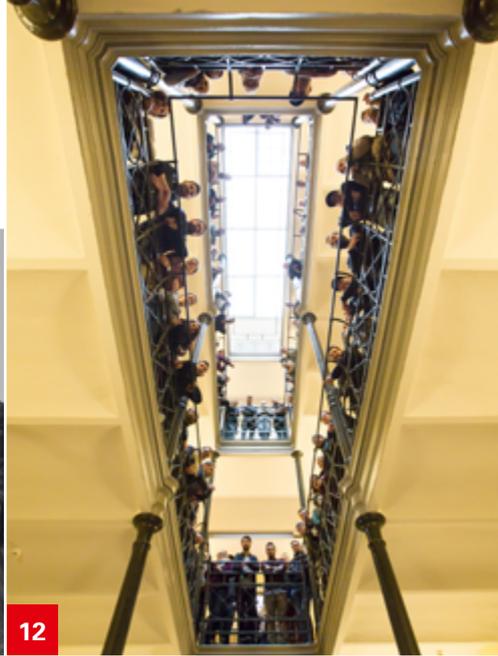
Ihr Leseexemplar finden Sie in ausgewählten
Restaurants und im exklusiven Einzelhandel

top DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN
magazin
BERLIN





5



12



14

AKTUELL

Editorial: Die Zeit der Macher!	4
Fachgruppensitzung Hotellerie	5
Neues vom Preußenpark	7
DEHOGA kritisiert fragwürdige Plattform Kostenfrei: Leitungswasser in Restaurants	8

WIR IN BERLIN

Serie: Neue Mitglieder: Eat 91, Il Calice	10, 11
HOFA: Berufsbegleitendes Studium	12
Neue Serie: Berlin Azubis	14
Fairmas: Exportschlager ITB	16
<i>visitBerlin</i> : 100 Jahre Bauhaus	17
Messe Berlin: CMS 2019	18
Update Barrierefreiheit	20
Lebensmittelkontrolle	21
Ideenmanufaktur gegen Fachkräftemangel	22
Food Trends: GastroPiraten	23

MÄRKTE UND PRODUKTE

hotelkit: Erweiterte Software	24
Signal Iduna: Sicherheit gegen Cyberkriminalität	25
OpenTable: Buchungen über Instagram	26
Neuer Partner des DEHOGA Berlin: Betterspace GmbH	27

NEWS

NEWS	28
------	----

MITGLIEDER

Hotellklassifizierung, Jubiläen im Mai, Neue Mitglieder, Save the Date	32
Ein Hauch von Golden State: Hotel California am Ku'damm	33

RECHT UND RAT

Arbeitsrechtliche Fehler vermeiden	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: DEHOGA Berlin / *visitBerlin*
 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 01.01.2019.



Die Zeit

der Macher!



Foto: DEHOGA Berlin

Till F. Esser
Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie,
GM NH Collection Berlin Friedrichstrasse
und Director of Institutional Relations
Northern Europe NH Hotel Group

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

eine Variante ist natürlich immer, gelassen abzuwarten, was da kommt. Zugegeben, Fehler passieren einem so eher selten. Umso schneller wird es mit dieser Einstellung geschehen, dass das Leben an einem vorbeirauscht wie der ICE am Dorfbahnhof oder man gar auf der Strecke bleibt. „Machen müssen Sie es!“, war die unmissverständliche Aufforderung von Fritz Dickamp, scharfsinniger Chef des Berliner Unternehmens L.I.K.E. Hospitality Consulting. Er war mit dem Thema „Wie gut ist der Ruf Ihres Hotels online?“ einer der hochkarätigen Referenten auf der zweiten Sitzung der Fachgruppe Hotellerie im neuen Format. Wir berichten darüber ausführlich in dieser Ausgabe. Sowohl bei Fritz Dickamp als auch bei IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe, der zum Thema „Über die großen und kleinen Gemeinheiten in der online-Distribution“ sprach, wurde mir einmal mehr bewusst, dass sich unsere Branche nicht im ICE-Tempo, sondern mit Fluggeschwindigkeit verändert. Jeder Chef eines Hotels – egal in welcher Größe – managt heute eine Fülle von Prozessen, für die es in seiner Ausbildung noch nicht mal einen Begriff gab, und trifft Entscheidungen, die weit über das Tagesgeschäft hinausreichen. Wie auf der Höhe der Aufgaben bleiben? Eine effektive Methode ist das umfangreiche Seminarangebot zu nutzen, das der DEHOGA Berlin für alle Bereiche des Gastgewerbes bietet. Ein Blick auf die neu gestaltete Homepage des Verbandes offenbart: Von der Ausbildung über den Service bis hin zum Controlling gibt es Wissen zu einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Zugleich bieten viele der Partner des DEHOGA Berlin ihr fachliches Know-how in Seminaren und Workshops an und gewähren den Verbandsmitgliedern stattliche Rabatte.

Der Gastro Business Club und das neue Format der Fachgruppensitzung Hotellerie sind Ergebnis der Arbeit des neuen Präsidiums des DEHOGA Berlin, mit frischen Angeboten in Sachen Kommunikation und ständiger Fortbildung auf die gestiegenen Anforderungen an und in der Branche zu reagieren. Diese Zusammenkünfte bieten stets die Möglichkeit, miteinander ins Gespräch zu kommen, Erfahrungen auszutauschen und praktische Tipps zu sammeln. Gerade in unserem häufig eher kleinteiligen Business ist dieses Netzwerken wichtig wie der Blick auf die Zahlen. Mann oder Frau muss sich einfach nur anmelden, machen eben!

Und wenn Sie in unserem Aus- und Weiterbildungsprogramm eine Lücke entdecken oder ein Thema haben, das Ihnen auf den Nägeln brennt: Lassen Sie es uns wissen. Die Verbandsarbeit lebt vom Miteinander, vom Machen eben!

In diesem Sinne: Die Branche ist gut gerüstet für das, was vor uns liegt. Sorgen wir gemeinsam dafür, dass es so bleibt.

Ihr

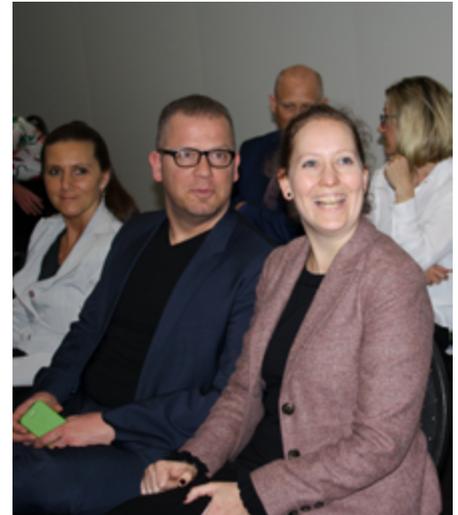
Von Gemeinheiten und neuen Währungen

Fachgruppensitzung Hotellerie

mit Markus Luthé (IHA) und Fritz Dickamp (L.I.K.E.)



Doch bevor es in die fachlichen Arbeitsgruppen ging, informierten Till F. Esser, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie des DEHOGA Berlin, und dessen Stellvertreter Philip Ibrahim über die aktuellen Schwerpunkte der Fachgruppe, insbesondere die Positionen des DEHOGA Berlin in den aktuellen Branchendebatten, Stich-



worte: Topf Secret (Hygieneplattform), Langstreckenflüge (Taximonopol des Landkreises Dahme-Spreewald in Schönefeld), Positionen des DEHOGA beim Runden Tisch Tourismus, Parkvignetten, Ausbildung... Und schon war man mitten in der Diskussion über das, was die Hoteliers der Hauptstadt bewegt. So wie die Internet-Buchungsportale, die in ihrer Arbeitsweise bei weitem nicht so verbraucherfreundlich sind, wie sie sich selbst gerne inszenieren. Markus Luthé wies nach, dass die für den Verbraucher so wichtigen Rankings der Plattformen längst ihre Unschuldsvormutung verloren haben. Der IHA-Experte erklärte die Mechanismen der Manipulationen der Rankings, beleuchtete aktuelle Gerichtsurteile zu diesem Thema, verwies auf laufende Verfahren, stellte die „großen und kleinen Gemeinheiten der Online-Distribution“ bloß, vermittelte jede Menge Hintergrundwissen und erläuterte die Hintergründe der zunehmenden Fake-Buchungen.

Ausbildung, Vermarktung, Tourismusedwicklung, Online-Vermarktung, Rechtsfragen ... – in der Fachgruppe Hotellerie des DEHOGA Berlin geht es um alles, was Hoteliers bewegt und betrifft. Regelmäßiges Forum des Netzwerks sind die Fachgruppensitzungen. Mit der Wahl des neuen DEHOGA-Berlin-Präsidiums bekamen sie ein moderneres Format: Branchenkenner geben in einem Impuls-Referat ihr fachliches Know-how weiter, moderieren die Diskussionsrunde und beantworten Fragen. Gearbeitet wird rotierend in zwei Gruppen, was den Wissenserwerb und die Diskussionsfreude positiv inspiriert. Mitte März fand die zweite Fachgruppensitzung im Mercure Hotel MOA Berlin statt, zu der rund 50 Hoteliers aus der Hauptstadt kamen. Fachlichen Input gaben:

- IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthé zum Thema „Über große und kleine Gemeinheiten in der Online-Distribution“ und
- Fritz Dickamp, Managing Director L.I.K.E. Hospitality Consulting, Partner des DEHOGA Berlin und akademische Partner der Hotelfachschule Lausanne (Ecole hôtelière de Lausanne), an der er eine Gastprofessur hat.



Er verwies auf die Aktivitäten der EU – so die Modernisierung des EU-Verbraucherrechts als wichtigen Schritt zur Erhöhung der Transparenz auf Online-Märkten –, denn die globalen Geschäftsmodelle der Online-Plattformen brauchen europäische Reaktionen.

Dass dies alles höchst unterhaltsam vermittelt wurde, lag natürlich an der fachlichen Kompetenz des Referenten, aber auch an der unterhaltsamen Präsentation mit den großartigen Bildern aus dem Oscar-prämierten Film „The Grand Budapest Hotel“.

Wer mehr zu diesem Thema wissen will: Markus Luthé schreibt unter www.ihh-service.de einen Blog.

„Die neue Währung“

Warum braucht ein Hotel Fans in den sozialen Netzwerken? Warum ist Web-Design so wichtig? Wohin geht die modern customer journey? Fragen, die in der Runde mit L.I.K.E.-Chef Fritz Dickamp beantwortet wurden. Schließlich entscheidet immer mehr das Management des digitalen Auftritts eines Hotels über den wirtschaftlichen Erfolg des Hauses in einer Zeit, in der die erste digital aufgewachsene Generation – die Gen Y – sich zu der demografischen Gruppe entwickelt, die mit der höchsten touristischen Kaufkraft punktet. Auch die Zahl, dass bereits jetzt 92 Prozent des Internet-Verkehrs mobil abgewickelt wird – das Auditorium bewegte sich bei den Schätzungen zwischen 30 und 50 Prozent – erfordert Konsequenzen vor allem für die Website des Unternehmens (Schnelligkeit des Aufbaus, Struktur, Qualität der Fotos ...). Digitales Management schließt schnelle Reaktionen



auf Gästekommentare ein, denn „die Bewertungen sind die neue Währung“, so Fritz Dickamp. Durchschnittlich sechs Bewertungen lese die Generation Y vor einer Hotel-Buchung. Für Fachmann Dickamp sind die Herausforderungen von digitalem Marketing, sozialen Medien & Co. auch Erfolgchancen für kleinere, privat geführte Häuser.

„Suchen Sie in Ihrem Haus ein Merkmal, das Sie unverwechselbar macht, damit die Gäste darüber reden“, so einer der vielen praktischen Tipps des L.I.K.E.-Chefs, der auf die wachsende Bedeutung der bewegten Bilder hinwies, denn „ab 2020 werden bis zu zwei Drittel des Internet-Konsums via Video-Kommunikation erfolgen.“ Zugleich dürfen aber auch die bewährten Kanäle nicht vernachlässigt werden, denn das „Newsletter-Marketing ist noch immer einer der besten Wege, Adressaten zu erreichen.“ Auch ein Blick auf die digitale Reichweitenmessung ist eine gute Basis für Entscheidungen, gibt sie doch Auskunft über die Herkunft der User. „Nutzen Sie Ihre digitalen Chancen. Machen müssen Sie es!“

Viel Stoff für die Gespräche beim anschließenden Get-together. „Eigentlich wollte ich nur kurz Hallo sagen und mich dann gleich wieder dem Tagesgeschäft zuwenden“, bekannte Paolo Masaracchia, General Manager des gastgebenden Mercure Hotel MOA Berlin, „doch dann waren die Inhalte der beiden Arbeitsgruppen so informativ, spannend und gut aufbereitet, dass ich bis zum Schluss blieb und nun noch die Gelegenheit nutze, mit den Kollegen darüber zu sprechen.“

von Brigitte Menge

Der Preußenpark – oder: Zweierlei Recht in einer Stadt?

Die Ausgangssituation: Seit vielen Jahren verwandelt sich der Preußenpark in Charlottenburg-Wilmersdorf an jedem Wochenende in eine Thaiwiese. Dieser Streetfood-Markt wurde nie genehmigt, wuchs aber im Laufe der Jahre und kommerzialisierte sich. Dabei legt schon die Parkordnung fest, dass „der Verkauf von Waren und das Angebot von Dienstleistungen“ ebenso verboten sind wie das „Aufstellen von Tischen, Stühlen, Zelten und Schirmen.“



Heute gibt es hier nicht nur das bekannte Kochen und Brutzeln auf der Erde, sondern auch Fertigprodukte aus den hiesigen Großmärkten und Cocktails, die auf Tablets durch „Kellner“ angeboten werden. Und dazu Prostitution, Glücksspiel, Alkoholverkauf an Jugendliche, Müllberge, Ratten, Drogen, Camper...

Was fehlt, sind gültige Papiere, Arbeitserlaubnisse, Gewerbescheine, Gesundheitspässe, Kassen, Bewirtungsbelege, Müllimer, Toiletten, Spülstationen, Allergenhinweise und Hinweise, dass Alko-

hol nur an Personen ab 18 ausgeschenkt werden darf. Was fehlt, sind Kontrollen, um geltendes Recht auch umzusetzen. Steuerabgaben? Fehlanzeige!

Der DEHOGA Berlin weist seit mehreren Jahren auf diese Missstände in verschiedenen Gremien und Foren hin und fordert das verantwortliche Bezirksamt für Bürgerdienste, Wirtschafts- und Ordnungsangelegenheiten in Charlottenburg-Wilmersdorf dazu auf, Recht und Gesetz durchzusetzen. Briefe wurden geschrieben, Fotodokumentationen übergeben, auch in dieser Zeitschrift berichteten wir mehrfach.

Die Anwohner rund um den Park reagieren inzwischen aggressiv, weil ihre Hauseingänge zu öffentlichen Toiletten verkommen, Lärm die Wochenendruhe zerstört und der Park als Grünfläche nicht mehr existiert.

Im Juni 2018 fand eine öffentliche Sitzung des Ausschusses für Bürgerdienste, Wirtschafts- und Ordnungsangelegenheiten des Bezirksamtes Charlottenburg-Wilmersdorf statt, deren einziger Tagesordnungspunkt der Preußenpark war. Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer des

DEHOGA Berlin, nahm daran teil und vertrat die Positionen der Gastronomie. Der zuständige Bezirksstadtrat für Wirtschafts- und Ordnungsangelegenheiten, Arne Herz, betonte hier ausdrücklich, dass die rechtlichen Bestimmungen nicht infrage gestellt werden.

Das Statement von Arne Herz zur Frage:

Was unternimmt das Amt in diesem Sommer, um geltendes Recht im Preußenpark durchzusetzen?

„Das Bezirksamt hat Anfang des Jahres konkrete Gestaltungsvorschläge aus einem Projekt mit Landschaftsarchitekten der TU Berlin entgegengenommen. Diese werden im Frühjahr in der BVV diskutiert, derzeit in einen einheitlichen Entwurf zusammengefasst und dann in die Ausschreibung bzw. Umsetzung gegeben. Ab dem kommenden Jahr stehen dafür umfangreiche Mittel für die Umgestaltung im bezirklichen Investitionsprogramm zur Verfügung. Teil der Entwurfsvorgaben waren die rechtlichen Rahmenbedingungen für die legale Umsetzung eines Streetfood-Marktes. Alle Vorschläge haben gemeinsam, dass ein Ausgleich zwischen Streetfood-Markt und Nutzern der Grünfläche entsteht und die große Grünfläche nach Umgestaltung Grünfläche ist sowie ein gesonderter Bereich an der Grünfläche für eine Nutzung als Streetfood-Markt zur Verfügung steht inklusive eines Funktionsgebäudes.“

In der Vorbereitung auf die Umgestaltung im kommenden Jahr wird das Ordnungsamt in diesem Jahr schon zusätzlich auch an Wochentagen im Park präsent sein, um insbesondere einer massiven Übernutzung wie im vergangenen Jahr entgegenzuwirken.“

Die Position des DEHOGA Berlin: Wir fordern, dass die offensichtlichen Verstöße gegen die klar formulierten gesetzlichen Vorschriften zeitnah, konsequent und nachhaltig abgestellt werden und hierfür die notwendigen personellen Ressourcen zur Verfügung gestellt oder aufgebaut werden.

Es kann nicht sein, dass unsere gastronomischen Mitgliedsbetriebe auf zahlreiche bürokratische Vorschriften (Nutzung der Außenflächen, Kassennachschau, Hygienevorschriften, Lautstärke, Mindestlohn, Arbeitszeitaufzeichnungen usw. usw.) konsequent und fortlaufend kontrolliert und bei kleinsten Beanstandungen mit Bußgeldern bestraft werden, während im Bezirk Charlottenburg-Wilmersdorf großangelegtes und unübersehbares Gewerbe in keiner Weise überprüft und kontrolliert wird.

„Topf Secret“

Anfragen an Behörden zur Lebensmittelkontrolle –

DEHOGA kritisiert populistische und rechtlich fragwürdige Plattform

Die Organisation Foodwatch startete Mitte Januar das Online-Portal „Topf Secret“, auf dem Verbraucher mit wenigen Klicks Anträge an Behörden stellen können, die Ergebnisse von Hygienekontrollen in Restaurants, Bäckereien und anderen Lebensmittelbetrieben herauszugeben. Die Antragsteller können diese Informationen dann veröffentlichen.

Verlässliche Zahlen, wie viele entsprechende Anträge bei den Behörden eingingen, liegen nicht vor.

Der DEHOGA kritisiert die Kampagne als reinsten Populismus. Es kann und darf nicht im Interesse des Staates sein, dass auf diese Art und Weise Gastronomen und auch andere Lebensmittelunternehmer an den medialen Pranger gestellt werden und Existenzen sowie Arbeitsplätze so leichtfertig vernichtet werden können. Lebensmittelkontrollen sind Momentaufnahmen, und beanstandete (häufig nur kleine) Mängel können zum Zeitpunkt der Anfrage eines Bürgers über „Topf Secret“ längst behoben sein. Die Plattform ist nach DEHOGA-Auffassung zudem in höchstem Maße

rechtlich fragwürdig, wenn nicht sogar rechtswidrig: § 40 Abs. 1a Nr. 2 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) ermächtigt ausschließlich die zuständige Behörde zur Veröffentlichung von Hygienemängeln unter den im Gesetz genannten Voraussetzungen. Außerdem müssen seitens der zuständigen Behörden die hohen verfassungsrechtlichen Anforderungen des Bundesverfassungsgerichts beachtet werden. Weder bei Foodwatch noch bei den Verbrauchern handelt es sich um die laut Gesetz zuständigen Behörden.

Der DEHOGA hat im Land und im Bund die jeweilig zuständigen Behörden bzw. Ministerien angeschrieben und um Prüfung von aus der Sicht des Verbandes rechtswidrigen Veröffentlichungen gebeten.

Der DEHOGA Berlin bittet alle Mitglieder, die ein behördliches Anhörungsschreiben zum Auskunftsbegleichen von Verbrauchern erhalten haben, sich umgehend an den Verband zu wenden.

Veröffentlichung der Ergebnisse von Lebensmittelkontrollen

Bundestag spricht sich für Änderung des § 40 LFGB aus

Der Bundestag hat am Donnerstag, 14. März 2019, für den von der Bundesregierung vorgelegten Gesetzentwurf zur Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in einer vom Ernährungsausschuss geänderten Fassung gestimmt. Mit der Vorlage sollen künftig die Behörden die Verbraucher sechs Monate lang über festgestellte Verstöße gegen die Lebensmittelsicherheit informieren. Verstöße gegen bauliche Anforderungen/Verstöße gegen Aufzeichnungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, sollen außer Betracht bleiben. Sobald ein veröffentlichter Mangel behoben wurde, muss die Behörde dies unverzüglich kommunizieren – auf derselben staatlichen „Prangerseite“, wo der Mangel veröffentlicht wurde. Darüber hinaus sprachen sich die Abgeordneten im Rahmen einer Entschließung dafür aus, schnellstmöglich mit den Ländern im Rahmen der gemeinsamen Bund-Länder-

Arbeitsgruppe einen bundesweit einheitlichen Bußgeldkatalog zu schaffen. Der DEHOGA begrüßt, dass die Bundesregierung die geforderte Ergänzung der Löschrfrist zum Anlass genommen hat, eine notwendige Klarstellung vorzunehmen, dass bauliche Mängel und Verstöße gegen Aufzeichnungspflichten, die keine Gefahr einer negativen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, außer Betracht bleiben. Für die Entschließung stimmte die breite Mehrheit der Fraktionen bei Enthaltung der Grünen. Den Abstimmungen lag eine Beschlussempfehlung des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft zugrunde. Die Anträge der Fraktionen DIE LINKE und DIE GRÜNEN, mit denen die beiden Fraktionen weitergehende Veröffentlichungen von Hygienemängeln, etwa in Form eines Hygienesmileys, forderten, lehnte der Bundestag ab.

Der Gesetzentwurf bedarf nun noch der Zustimmung des Bundesrats.

Herausgeber: Deutscher Bundestag



Nichts aus der und für die Schublade

Das Eat 91 in der Potsdamer Straße



Logisch, die 91 im Namen spendierte die Hausnummer der Potsdamer Straße, in der das Eat 91 seit Juni 2016 Gäste satt und glücklich macht. Da hieß es noch Oliv, aber Hans Thedieck hat den Namen, nicht aber das Konzept verändert, denn „die Gäste haben uns vom ersten Tag an angenommen.“ Die Wahl des Standorts erwies sich schnell als gute Entscheidung, denn in dieser zentralen Berliner Lebensader öffnen immer mehr Galerien, Designerläden und Restaurants. Entsprechend bunt ist die Gästeschar des Eat 91: Stadtentdecker, Kunstliebhaber, die Nachbarn aus dem Kiez, Stammgäste. Die Büromitarbeiter und Geschäftsleute von nebenan kommen vor allem um die Mittagszeit, am Wochenende boomt besonders das Angebot des ganztägigen Frühstücks. Sie alle mögen die entspannte urbane Atmosphäre des Eat 91 genauso wie die Küche, die Hans Thedieck so beschreibt: „ein Germany-Crossover, frisch und gesund“. Es gibt täglich acht Gerichte, die in nicht definiertem Rhythmus wechseln, stets wird an die Wünsche der Veganer und Vegetarier gedacht. Hinzu kommt Kaffee in Barista-Qualität. „Wir fertigen alles selbst und frisch, vom Frühstück über die Quiche, die Suppen, die Burger, den Kuchen, die Smoothies und selbst die Limonade“, berichtet der Gastronom, der gelernter Schneider ist und viele Jahre als Kostümbildner in Hamburg arbeitete. „Dann merkte ich, dass ich mein Leben verändern musste, und so kam ich nach Berlin und zur Gastronomie“, erinnert sich der 56-Jährige. Die ästhetisch-künstlerische Hand ist dem Eat 91 anzusehen: Die Einrichtung ist klar strukturiert und auf das Wesentliche reduziert, es dominieren Naturfarben und -materialien. Die großen, raumhohen Fenster öffnen über die gesamte Straßenfront den Blick auf die pulsierende Magistrale. Seit zwei Monaten ist Hans Thedieck Mitglied des DEHOGA Berlin. „Ich bin zwar schon lange im Business, aber merke zunehmend, dass ich allein die vielen Neuerungen und Bestimmungen bei einem fordernden Alltagsgeschäft nicht mehr überblicke.

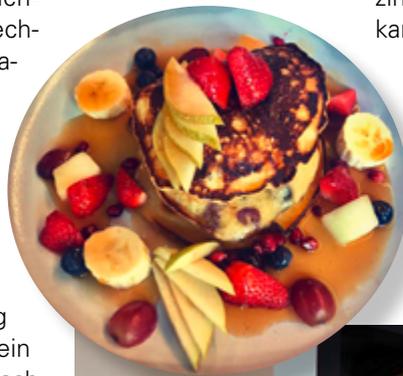
Wichtig ist für mich auch zu wissen, dass ich beim DEHOGA Berlin bei rechtlichen Fragen schnell und ohne zusätzliche Kosten eine Antwort bekomme.



So erhoffe ich mir gerade auf diesem Gebiet fachlichen Support“, begründet der Gastronom, der sich umfangreich über die Seminarthemen informiert hat und hofft, dass er auch die Zeit findet, das eine oder andere Angebot wahrzunehmen. Das ist angesichts von sieben Öffnungstagen pro Woche nicht einfach. „Wichtig ist für mich auch zu wissen, dass ich beim DEHOGA Berlin bei rechtlichen Fragen schnell und ohne zusätzliche Kosten eine Antwort bekomme.“

Was Hans Thedieck an der Gastronomie fasziniert? „Dass ich meine Ideen verwirklichen kann und selbst etwas schaffe.“

von Brigitte Menge



Eat 91,
Potsdamer Straße 91,
10785 Berlin
www.oliv-eat.eatbu.com



Fotos: Hans Thedieck

Botschafter des Weinlandes Italien

Enoiteca Il Calice

Am schönsten ist es hier im Sommer: Tische und Stühle stehen auf dem weitläufigen Walter-Benjamin-Platz, die Gäste genießen entspannt und heiter die Köstlichkeiten aus der Küche und dem gut gefüllten Weinkeller des IL Calice. Eine Piazza mitten in Berlin. Italienisches Lebensgefühl pur im und vor dem Il Calice. Geprägt hat das Restaurant Antonio Bragato, der zu den erfahrenen Gastronomen der Stadt gehört und längst so etwas wie ein Botschaf-



ter des italienischen Weines hierzulande ist. Davon sprechen schon allein die Zahlen: rund 350 verschiedene Weine aus allen italienischen Anbaugebieten, darunter Raritäten und Prototypen. „Nur logistische Grenzen sind der Grund, dass es nicht mehr sind“, erklärt Antonio Bragato, der ein exzellenter Kenner des Weinlandes Italien ist und viele der Winzer persönlich kennt. 25 offene Weine in allen Preislagen offeriert das IL Calice. Das junge Küchenteam serviert seinen Gästen den Reichtum und die Vielfalt der italienischen Küche. Die Produkte dazu kommen direkt aus Italien. In drei Jahrzehnten Gastronomen-Leben erlebte Antonio Bragato die glücklichen Höhen und die ernüchternden Tiefen des Berufes. Im Jahr 2016 kaufte er nach reichlicher Überlegung die von ihm geschaffene Institution IL Calice in Ku'dammnähe zurück und schärfte mit sicherer Hand das Profil der italienischen Genuss-Insel. Im vergangenen Jahr kam die kreisrunde Weinbar direkt am Eingang hinzu: leger, kommunikativ und einladend. Regelmäßig lädt das Il Calice zu Events ein. Es gibt Genussreisen durch die Welt des

*Wenn wir
Gastronomen
nicht die vor-
verurteilten
schwarzen
Schafe bleiben
wollen,
brauchen wir
eine starke
Lobby.*

Enoiteca Il Calice
Walter-Benjamin-Platz 4,
10629 Berlin
 www.enoiteca-il-calice.de

italienischen Weins, Winzerabende und jeden Donnerstag Jazz live. Kollegen, die ihr Weinwissen vervollkommen wollen, empfängt Antonio Bragato mit offenen Armen und Rabatten bei Veranstaltungen. Drei Jahrzehnte Gastronomie und erst jetzt Mitglied im DEHOGA Berlin, wie passt das zusammen? „Ich dachte lange, dass ich das gar nicht brauche“, meint der Gastronom nachdenklich. „Aber ich erlebe beinahe täglich, dass unsere ganze Branche unter Generalverdacht steht. Auch wenn ich meine Steuerunterlagen zu 100 % weiß abgebe, bin ich doch in den Augen des Finanzamtes schon automatisch das schwarze Schaf. Diese Missachtung der Gastronomen setzt sich bei den Banken fort. Während andere Branchen ohne große Mühe Kredite bekommen, ernte ich auch nach 29 Jahren fast schon automatisch ein Nein. Wenn wir Gastronomen nicht die vorverurteilten schwarzen Schafe bleiben wollen, brauchen wir eine starke Lobby. Anders geht es nicht“, so Antonio Bragato, der am Beispiel der kurzfristigen Einstellung einer Aushilfe für ein Catering seinen zeitlichen, finanziellen und bürokratischen Aufwand schildert. „Das macht Unternehmertum und Arbeitsfreude auf Dauer kaputt. Wir brauchen eine starke Stimme, um gegen dieses bürokratische Monster zu kämpfen.“

von Brigitte Menge



© Jill Wellington/ Pixabay

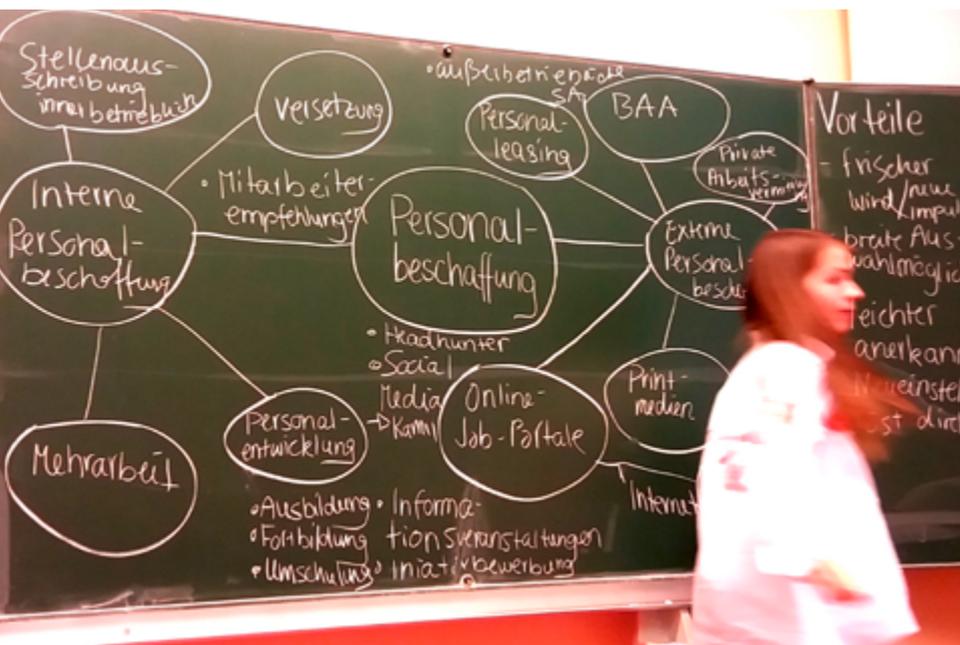
Weiterbildung an der Hotelfachschule Berlin:

Studium zur*m „Staatlich geprüfter*m Betriebswirt*in“

jetzt auch berufsbegleitend möglich

Berlin ist hip, lebendig, multikulti und voller Möglichkeiten, die eigene Persönlichkeit und beruflichen Träume zu entwickeln. Die wachsende Metropole verzeichnet nämlich einen hohen Bedarf an qualifizierten Fach- und Führungskräften in der Hotellerie und Gastronomie – Tendenz steigend. Dieser wachsende Bedarf korrespondiert mit dem allseitigen Wunsch nach einem praxisorientierten Abschluss auf erhöhtem Niveau.

Studieninteressierte, die neben ihrer branchenbezogenen abgeschlossenen Berufsausbildung mindestens die Fachhochschulreife mitbringen, können das berufsbegleitende Studium an der HOFA Berlin in drei Jahren absolvieren. Für Bewerber*innen mit branchenbezogenem Berufsabschluss ohne Fach- oder Hochschulzugangsberechtigung sieht die Fachschulverordnung für das Teilzeitstudium mit dem Abschluss „Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in“ vier Jahre vor.



Das berufsbegleitende Studium wird an der HOFA Berlin an nur zwei Tagen in der Woche (Montag und Dienstag) als Präsenzstudium durchgeführt. Somit lassen sich bestehende Arbeitsverhältnisse und die Finanzierung des Lebensunterhalts während der Weiterbildung zur*m „Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in“ leichter aufrechterhalten. Es werden keine Studien- oder Prüfungsgebühren erhoben. Während der Berliner Schulferien finden keine Lehrveranstaltungen statt.

Weitere Informationen zum Studium an der Staatlichen Wirtschaftsfachschule Berlin und auch zum Bewerbungsverfahren finden Sie unter

Tel: 030. 20613130
 www.hofa.berlin

Ab dem Schuljahr 2019/20 bietet die Hotelfachschule (HOFA) Berlin daher neben dem zweijährigen Vollzeitstudium die Möglichkeit eines berufsbegleitenden Studiums mit dem Abschluss „Staatlich geprüfte*r Betriebswirt*in“ an – ohne „Wartezeit“ zwischen Aus- und Weiterbildung!

Entsprechend dem Vollzeitstudium stehen auch für das Teilzeitstudium die Fachrichtungen Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus oder Veranstaltungs- und Eventmanagement zur Wahl. Die Dauer des berufsbegleitenden Studiums beträgt drei bzw. vier Jahre:



Fotos: Hotelfachschule Berlin



Der nächste Starttermin für das Voll- und
Teilzeitstudium ist der 6.8.2019.
Bewerbungen werden bis zum 19.6.2019
entgegengenommen.

Kreativ und wertgeschätzt

Erwartungen erfüllt? Anh-Vu Nguyen lernt Koch im Mercure Hotel Berlin City

NEUE SERIE **Berlin Azubis**



Eigentlich wollte er gar nicht über sich sprechen, aber über das Kochen umso lieber: Der 19-jährige Anh-Vu Nguyen absolviert im Mercure Hotel Berlin City seine Ausbildung zum Koch. Nach dem mittleren Schulabschluss legte er noch ein Fachabitur nach und ist nun im ersten Lehrjahr. Erfüllen sich seine Vorstellungen vom Beruf?

Ist Koch Ihr Wunschberuf oder eher so eine Art Notlösung, weil sich nichts anderes fand?

Es war und ist mein Wunschberuf, obwohl es auch warnende Stimmen gab. Bereits in der Schulzeit und danach absolvierte ich verschiedene Praktika – so in mehreren Restaurants, in einem Café und bei einem Catering-Unternehmen –, um einen möglichst breiten Einblick in diesen Beruf zu bekommen.

Aber nun ist der Alltag da ...

Ja und? Meine Eltern haben ein eigenes Restaurant. Ich wusste also, was mich erwartet, und mir war bewusst, dass eine Küche kein Kuschel-Zimmer ist.

Was macht für Sie den Reiz des Koch-Berufes aus?

Ich arbeite mit Lebensmitteln und erschaffe etwas Gutes, schließlich essen die meisten Menschen gern. Bereits nach so kurzer Zeit kann ich selbstständig arbeiten und lerne neben dem Kochen das für den Beruf so wichtige Zeit-Management. Mir macht der Küchenstress nichts aus.

Warum entschieden Sie sich gerade für das Mercure Hotel Berlin City?

Ein bisschen Zufall war dabei. Mitte sollte es sein. Und so fuhr ich mit dem Rad die Hotels ab, die ich vorher recherchiert hatte. Das Mercure Hotel Berlin City sagte mir zu und so gab ich meine Bewerbung persönlich ab. Nur eine E-Mail zu schreiben, fand ich zu unpersönlich. Küchenchef Peter Gebhardt hat dann gleich mit mir gesprochen und wir vereinbarten ein dreitägiges Probekochen.

Fühlen Sie Ihre Arbeit wertgeschätzt?

Unbedingt. Hier kommt sogar Hoteldirektor Philip Ibrahim in die Küche und fragt, wie es mir geht und ob alles in Ordnung ist. Und er hört mir zu. Mit ihm und Herrn Gebhardt war ich auch Mitte Februar beim „Food & Beverages & Entertainment“-Camp der Accor-Gruppe im Hotel MOA. Ich trage bereits nach so kurzer Zeit Verantwortung und habe zugleich ein Team, das ich in jeder Situation fragen kann.

Haben Sie eine Lieblingsküche?

Ja, die vietnamesische mit ihren frischen Zutaten und den vielen Aromen.

Wollen Sie nach Abschluss der Lehre im Beruf bleiben?

Ja, auf jeden Fall, und ich hoffe, dass ich meine Ausbildungszeit verkürzen kann. Ich denke, dass mir die Ausbildung bei Accor als weltweit tätigem Hotel-Unternehmen helfen wird, durch die Welt zu reisen, um in vielen Küchen zu arbeiten und zu lernen. Meine Reiselust kann ich gut mit diesem Beruf verbinden.

Übrigens, Anh-Vu Nguyen ist ein begeisterter Fotograf, dessen Lieblingsobjekte Gebäude und Food-Motive sind. Auf seinem Instagram-Account zeigt er, was er kann:

@anhvu_nguyen_bln

Auch die Fotos auf dieser Seite sind von ihm. Noch mehr Beispiele seines Könnens gibt es unter:

@MercureHotelBerlinCity

von Brigitte Menge



SM

berliner
stadt
mission
ev. kirche

berliner-stadtmission.de/gec

FOTO: JON ADRIE HOEKSTRA

Werden Sie Urlaubspate!

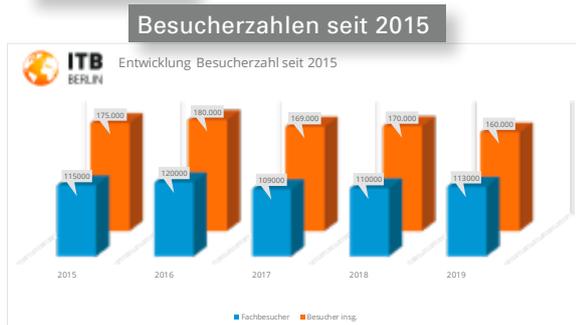
165 € ermöglichen einem Berliner Kind eine Woche Erlebniscamp in den Sommerferien. Spenden Sie jetzt mit dem Zweck „kinderAKTIV“ an:
Spendenkonto IBAN DE63 1002 0500 0003 1555 00

ITB – Exportschlager und Konjunkturbarometer der Reiseindustrie

Der Boom der Reisewirtschaft zahlt sich für die Berliner Hotellerie aus

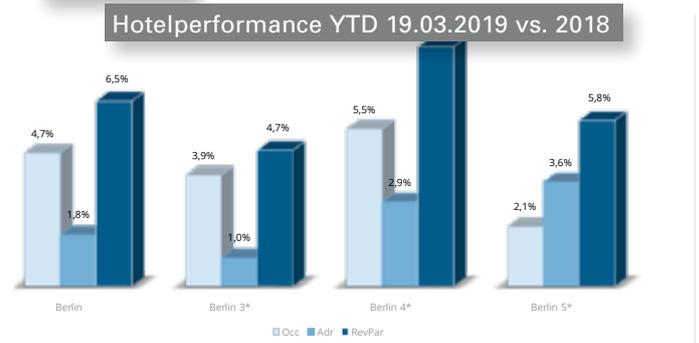
Die ITB Berlin ist zweifellos die größte internationale Reisemesse der Welt und zudem ein Exportschlager der Messe Berlin GmbH mit aktuell drei weiteren Standorten in Shanghai, Singapur und neu Mumbai. Dabei haben an den ersten 3 Tagen nur Fachbesucher Zugang zu der seit 1966 jährlich stattfindenden Leitmesse der weltweiten Tourismusbranche, Privatpersonen dürfen nur am Wochenende in die Messehallen. Tatsächlich sinkt die Zahl der Besucher insgesamt seit 2016. Offenbar schwindet das Interesse der Privatpersonen dank alternativer und kostenfreier Informationsquellen via google, Social Media und Co.

Entwicklung:



Doch den ITB-Besucherrückgang spürte die Berliner Hotellerie nicht, wie die Eventanalyse zeigt. Im Gegenteil. Die Performancewerte der drei wichtigsten Hotelkennzahlen sind mit nur einer Ausnahme alle im grünen Bereich. Der

Wachstum:



ias GmbH / STR, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 19.03.2019

Grund: Immer mehr Aussteller, eine ausgebuchte ITB sowie eine wachsende Zahl an Fachbesuchern durch den seit 10 Jahren anhaltenden Boom in der Tourismusbranche. Das stärkt natürlich die Zimmernachfrage. Dieses Jahr zählte die Messe insgesamt 113.000 Fachbesucher, ein Plus von 3 % im Vergleich zum Vorjahr. Der durchschnittliche Erlös pro vermietetem Zimmer, der RevPar, wuchs im Vergleich zu 2018 um +5,9 %. Zeitgleich konnte die durchschnittliche Belegung um etwas mehr als einen halben Prozentpunkt ansteigen – trotz des höheren Zimmerangebots durch Hotelneueröffnungen im letzten Jahr.

Ganz generell ist die Zwischenbilanz der Berliner Hotelbranche bis Mitte März auflaufend durchgängig positiv. Und dies gilt für alle Hotelkategorien gleichermaßen, auch wenn die RevPar-Steigerung der 4-Sterne-Hotels mit +8,3 % deutlich höher ist als die der 3-Sterne-Hotels mit +4,7 %.

Hotel Performance ITB 2019

	Occupancy				Average Daily Rate in €				RevPar in €			
	2019	2018	Var.	Var. %	2019	2018	Var.	Var. %	2019	2018	Var.	Var. %
3 Sterne	84,3%	86,5%	-2,2	-2,5%	105,2	101,6	3,6	3,5%	88,6	88,6	0,0	0,0%
4 Sterne	79,9%	78,7%	1,2	1,5%	124,8	118,3	6,5	5,5%	99,6	93,0	6,6	7,1%
5 Sterne	76,0%	75,3%	0,7	0,9%	209,4	202,1	7,3	3,6%	159,2	152,1	7,1	4,7%
Gesamtmarkt	80,2%	79,7%	0,5	0,6%	130,8	125,5	5,3	4,2%	104,9	100,0	4,9	4,9%

*Quelle: Fairmas GmbH/ STR, basierend auf Daten von Teilnehmern mit täglicher Dateneingabe Stand 18.03.2019

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

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

i Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel: 030. 322940520, Fax: 030. 322940521

@ office@fairmas.com  www.fairmas.com

Berliner Moderne

100 Jahre Bauhaus in den zwölf Berliner Bezirken erleben

Das gesamte Jahr ist dem 100. Geburtstag der Ideenschule, Designschmiede und Institution Bauhaus gewidmet, die Berlin wie kaum eine andere Stadt architektonisch geprägt hat. Zum 100. Jubiläum führt *visitBerlin* in allen zwölf Bezirken zu den wichtigsten Orten und den faszinierendsten Bauten der Berliner Moderne.



Hufeisensiedlung Britz

Der ehemalige Flughafen in Tempelhof zählt heute mit seinem rund einen Kilometer langen Gebäude zu den beeindruckendsten Denkmälern der Moderne. Am Reichpietschufer bietet das Shell-Haus mit seiner Fassade in Wellenform aus jeder Blickrichtung eine andere Ansicht. Mit seiner geschwungenen Form sowie der Fahnenstange an der Frontseite soll das IG-Metall-Haus in Kreuzberg hingegen an einen Demonstranten mit einer Fahne in der Hand erinnern.

Im Sommer beliebtes Ausflugsziel für Berliner und Gäste der Stadt ist das Strandbad Wannsee. Was die wenigsten wissen: Das im Stil der Neuen Sachlichkeit entworfene Gebäude sollte als modernes Weltstadtbad rund einen Kilometer Länge umfassen, umgesetzt wurde jedoch nur die Hälfte.

Die Berliner Moderne brachte auch ein neues Verständnis von Wohnen in die Stadt: Das Mies van der Rohe-Haus in Alt-Hohenschönhausen ist eine schlichte Villa mit charakteristischen rotbunten Ziegeln. Die Siemensstadt in Charlottenburg gilt als Gegenentwurf zu engen und dunklen Hinterhöfen, die Hufeisensiedlung in Britz bietet Dorfgefühl in der Großstadt. Mit ihren kunterbunten Häuserfassaden trägt die Gartenstadt Falkenberg ihren Spitznamen „Tuschkastensiedlung“ zu Recht. Farben sind in weiteren Berliner Wohnsiedlungen der Moderne ein wichtiges Stilmittel: In der Wohnstadt Carl Liegen und der Weißen Stadt in Reinickendorf setzen die verschiedenfarbigen Fensterrahmen kräftige Akzente zur schlichten, teils weißen Fassade. Die Ahrensfelder Terrassen in Marzahn-Hellersdorf leuchten in knalligem Gelb, Orange und Hellrot. Zu den weniger bekannten Vertretern der Berliner Moderne zählt die Flachbausiedlung in Staaken. Bereits Anfang der 1920er-Jahre entstanden, gilt sie als eine der ersten Siedlungen überhaupt.

Weitere Informationen zur Berliner Moderne unter:

 [visitBerlin.de](https://www.visitberlin.de)



Shell Haus



Wohnstadt Carl Liegen

Das *Who is Who* der Reinigungsbranche trifft sich in Berlin

Internationale Kompetenzplattform für Reinigung und Hygiene bietet Marktüberblick, Informationsaustausch und Wissenstransfer auf Top-Niveau

Die Bundeshauptstadt bereitet sich auf den Reinigungsgipfel im September vor. Vom 24. bis zum 27. September findet die CMS Berlin 2019 – Cleaning Management Services – zum zehnten Mal auf dem Berliner Messegelände statt. Die Kombination von hochwertiger Fachmesse, dem CMS World Summit als Top-Konferenz für die globale Cleaning Community und den zahlreichen Networking-Events für die Entscheidungsträger der Branche machen die CMS Berlin 2019 zum Pflichttermin für alle, die in der Reinigungswelt Rang und Namen haben. In kaum einem anderen Bereich haben Sauberkeit und Hygiene einen so hohen Stellenwert für das persönliche Wohlbefinden wie in der Hotellerie und Gastronomie. Auf die Frage „Warum würden Sie sich am ehesten über ein Hotel beschweren?“ nannten zwei Drittel der Befragten ein „schmutziges Zimmer“. Damit liegt die Beschwerdepräferenz noch vor Kriterien wie „unfreundliches Personal“ (57 %), „unbequeme Betten“ (56 %) und „unerwartete Kosten“ (51 %), (Hotel Plain Index 2017).

Innovative Lösungen für die Hotellerie und Gastronomie

„Speziell für die Repräsentanten aus Hotellerie und Gastronomie sowie ihre Dienstleister aus der Reinigungsbranche hält die CMS Berlin innovative Lösungen parat“, betont Heike Hemmer, Projektleiterin der CMS Berlin. „Restaurantbetreiber und Caterer, Hotelprofis und Housekeeper, Einkäufer aus diesen Bereichen sowie Reinigungsunternehmen finden auf der CMS Berlin die passenden Produkte. Diese helfen, ihre tägliche Arbeit zu optimieren, Geschäftsprozesse effektiver zu machen und die Hygienesicherheit weiter zu verbessern. Unter den Produktneuheiten der Fachmesse finden sich effiziente und nachhaltige



„Speziell für die Repräsentanten aus Hotellerie und Gastronomie sowie ihre Dienstleister aus der Reinigungsbranche hält die CMS Berlin innovative Lösungen parat“

Heike Hemmer, Projektleiterin der CMS Berlin





Sanitärreiniger ebenso wie ergonomische Geräte, intelligente Klein- und Großmaschinen, Produkte zur optimalen Wäscheorganisation sowie Softwaretools, die die Verwaltung von Reinigungszeiten, den Personaleinsatz oder das Qualitätsmanagement optimieren. Das CMS Praxisforum bietet wieder hilfreiche Anregungen für das Tagesgeschäft und die Möglichkeit zum Austausch mit den Profis der Branche.“

Sauberkeit und Hygiene sind die entscheidenden Wohlfühlfaktoren für Hotelgäste

 www.messe-berlin.de



Fotos: Messe Berlin

Reisen für alle!

Barrierefreiheit – wie gut funktioniert das in der Berliner Hotellerie und Gastronomie?

Für knapp sieben Millionen Menschen in Deutschland mit Handicap und für nahezu 50 Millionen Menschen in Europa stellt Reisen eine besondere Herausforderung dar. Egal ob als Tourist oder als Geschäftsreisender, sie treffen immer wieder auf unüberwindbare Barrieren wie Stufen oder fehlende akustische Signale. Laut der Nationalen Koordinationsstelle für barrierefreien Tourismus e. V. (NatKo) ist Barrierefreiheit:

- für 10 Prozent der Bevölkerung zwingend erforderlich
- für über 40 Prozent hilfreich und
- für 100 Prozent komfortabel.

Diese Zahlen machen deutlich, wie wichtig Barrierefreiheit gerade für die Gastgeber-Branche ist. Seit 2010 wirkt der DEHOGA aktiv im Projekt „Reisen für alle“ mit, in dem das Deutsche Seminar für Tourismus (DSFT) Berlin e. V. und die Nationale Koordinationsstelle Tourismus für Alle e. V. (NatKo) zusammenwirken. „Reisen für Alle“ strebt die Teilhabe



aller Menschen am Tourismus an und will das Ideal des barrierefreien Reisens in der gesamten touristischen Leitungskette verankern. In einem ersten Projekt von 2011 bis 2014 wurden auf Grundlage der DEHOGA-Zielvereinbarung branchenübergreifende Qualitätsstandards für die gesamte Reisekette entwickelt. Außerdem wurden Präsenz- und Onlineschulungen konzipiert und durchgeführt. Seit November 2014 wird dieses System nun bundesweit eingeführt und weiterentwickelt. Dabei fordert der DEHOGA-Bundesvorstand eine längerfristige Förderung der Barrierefreiheits-Zertifizierung durch Bund

und/oder Länder, schließlich ist „Reisen für alle“ kein Zertifikat, das marktwirtschaftliche Maßstäbe anlegt, sondern eins, das langfristig die Teilhabe behinderter Menschen am gesellschaftlichen Leben verbessert.

Nun liegt ein erster Bericht zum DSFT/NatKo-Projekt vor, der das bisher Erreichte auflistet und Daten ausweist. 13 der 16 Bundesländer haben das System eingeführt. Berlin bietet dabei sehr günstige Rahmenbedingungen, denn hier ist die Zertifizierung für Betriebe kostenfrei, den finanziellen Aufwand übernimmt die öffentliche Hand. 11 gastronomische Betriebe und 31 Hotels (3,9 %) der Hauptstadt sind zertifiziert. Zum Vergleich das Spitzenreiter-Land Bayern: 33 gastronomische Betriebe und 49 Hotels erfüllen die definierten Standards. In der Hauptstadt tragen insgesamt 98 touristische Einrichtungen das Zertifikat, in Bayern sind

es 356. Gerügt wurde die mangelnde Bekanntheit des Systems, selbst bei den betroffenen Verbänden. Unterstützung soll nun vor allem durch Partner wie die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) und den ADAC erfolgen.

FAZIT: Das Projekt „Reisen für alle“ ist auf dem Weg, hat aber in der Umsetzung noch ein immenses schlummerndes Potenzial. Unter www.reisen-fuer-alle.de ist die Datenbank hinterlegt, in der alle zertifizierten Einrichtungen zu finden sind. Sie möchten mitmachen? Unter www.reisen-fuer-alle.de finden Sie die Informationen dafür.

von Brigitte Menge



 www.dsft-berlin.de

 www.visitBerlin.de

Wasser verschenken?

Neue EU-Trinkwasser-Richtlinie: kostenloses Leitungswasser im Restaurant

Mit der Anfang Februar von der EU-Kommission vorgeschlagenen Reform der Trinkwasserrichtlinie sollen die Qualität des Trinkwassers und der Zugang zu Trinkwasser verbessert werden. Zugleich sieht die Richtlinie vor, dass Restaurants, Kantinen und Caterer ihren Gästen künftig kostenlos und automatisch Leitungswasser hinstellen. Das erklärte Ziel dabei: Die Verbraucher sollen mehr Wasser aus dem Hahn und weniger aus Plastikflaschen trinken. Damit soll die Müllmenge reduziert werden.

Bei den Gastronomen stößt dieses Vorhaben auf wenig Gegenliebe. Das Szenario: An einem sonnigen Mittag nimmt eine Gruppe Radler auf der Terrasse Platz und jeder trinkt einen Liter Leitungswasser, das gepapft,

serviert und das Glas abgeräumt und gespült werden muss. „Die Preisgestaltung ist in unserem Land ein hohes unternehmerisches Gut. Das muss auch so bleiben“, so Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA, in einem Interview.

Ein Blick über die Grenzen zeigt unterschiedliche Gepflogenheiten. In Frankreich sind die Gastronomen bereits verpflichtet, Gästen kostenfrei Leitungswasser zu servieren. In Österreich ist die EU-Trinkwasserrichtlinie zum Wahlkampfthema geworden. Man fürchte ausufernde Bürokratie und habe bereits eine der „besten und umfassendsten Trinkwasserversorgungen in der EU“, so das Argument. Verabschiedet werden soll die Richtlinie voraussichtlich im zweiten Halbjahr 2019.



© sutulo auf Pixabay

B **Lesezirkel Brabant**
Zeitschriften mieten statt kaufen



Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE



- 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

Goldstaub: Fachkräfte finden

Wo sind sie, die passenden Fachkräfte?

So unterschiedlich unsere Berliner Gastronomie- und Hotellerie-Szene ist – ein Thema verbindet: der Fachkräftemangel. Fast jedes Unternehmen klagt über die Schwierigkeiten, geeignetes Personal zu finden und dauerhaft binden zu können. Die Auswirkungen reichen von hoher Fluktuation und Krankenständen über vermehrte Beschwerden von Gästen bis hin zur Insolvenz.



© ideenmanufaktur / Dennis Afraz

Welche Möglichkeiten haben nun Arbeitgeber, passendes Personal zu finden?

Employer Branding ist hier das Zauberwort und die übergeordnete Aufgabe – der Aufbau einer individuellen Arbeitgebermarke als unternehmensstrategische Maßnahme, um die Zukunft des Unternehmens zu sichern und um das Wertvollste im Unternehmen zu finden und zu binden: qualifizierte, engagierte, zufriedene und durch eine höhere Identifikation mit dem Hotel oder Restaurant emotional gebundene Arbeitnehmende. Wichtig ist, dass Unternehmen beginnen langfristiger zu denken und in die Unternehmenskultur zu investieren. Materielle Anreize werden einen Koch oder Restaurant-Leiter nicht dauerhaft binden, wenn die grundlegenden Bedürfnisse nicht gedeckt sind.

Was kann man denn nun tun, um sich von anderen Unternehmen zu unterscheiden, und die heiß begehrten Fachkräfte für das eigene „richtige“ Unternehmen zu gewinnen?

Abhängig von verschiedenen Indikatoren, wie Branche, Region, Größe und verfügbare Ressourcen muss jedes Unternehmen prüfen, welcher Weg individuell passt. Hilfreich ist es, solch einen Prozess durch externe Berater und Moderatoren begleiten zu lassen. Dazu zählt u. a. wie ein Unternehmen im Arbeitsmarkt als Arbeitgeber wahrgenommen und welche Arbeits- und Unternehmenskultur vorherrscht und kommuniziert wird. Wie groß ist die gelebte Wertschätzung gegenüber Arbeitnehmenden, neuen Ideen oder einer gelebten Fehlerkultur? Entscheidend ist auch, wie einladend Arbeitsplätze ausgestattet sind, Arbeitsbedingungen eine Vereinbarkeit von Familie und Beruf zulassen und die individuelle Lebenssituation berücksichtigen.

Und wie erfahren die Öffentlichkeit und meine potenziellen Fachkräfte davon?

Soziale Netzwerke wie Facebook und Instagram oder auch ein Blog können eine sehr gute Plattform sein, Einblicke in den Arbeitsalltag zu geben und die gelebte Unternehmenskultur zu transportieren.

Ein Gespräch mit Jana Jablonski, Geschäftsführerin der ideenmanufaktur GmbH, über Unternehmenskultur & Employer Branding. Die ideenmanufaktur GmbH ist eine Agentur für strategische Unternehmenskommunikation, Design und digitale Lösungen. Jana Jablonski begleitet Unternehmen und Organisationen als ausgebildeter Coach in den Bereichen Führungskräfte-, Team- und Personalentwicklung.

Das erleichtert zum einen nachhaltig das Recruiting und transportiert ein Gemeinschaftsgefühl, mit dem sich Mitarbeitende identifizieren können. Empathie ist gefragt. Wenn sich Inhaber und Führungskräfte in ihre potenziellen Mitarbeiter und Fachkräfte reinversetzen, ihre Bedürfnisse verstehen und anerkennen und die Unternehmensziele zu einem gemeinsamen Projekt werden, klappt das auch mit dem Goldstaub.

 www.ideenmanufaktur.net

Wenn das Finanzamt ...

Fehler vermeiden: die Kassennachschau – Tipps von René Kaplick:

Für den einen ein Gespenst, für andere ein Aufreger: das viel diskutierte Thema Kassenschau, exakt „das Gesetz zum Schutz vor Manipulationen an digitalen Grundaufzeichnungen“, in Kraft seit Januar 2018. Viele Gastronomen haben (noch) nicht in die neuen, elektronischen Kassen investiert oder konnten das nicht. Noch akzeptiert der Gesetzgeber die sogenannte offene Ladenkasse, allerdings nur unter der Voraussetzung, dass die Dokumentationspflicht exakt eingehalten wird. Es MUSS nicht nur ein tabellarisches Kassenbuch geführt werden, das nachträglich NICHT manipulierbar sein darf, sondern es ist mit einer offenen Ladenkasse notwendig, die Tageseinnahmen auf einem Tageskassenbericht detailliert zu dokumentieren. Die Zeit der Excel-Tabellen oder irgendwelcher nicht zertifizierter elektronischen Programme aus dem Privatgebrauch ist vorbei. Es gilt die Faustregel: Wenn ich ein Kassenbuch im Nachhinein selbst korrigieren kann, entspricht es nicht den Vorgaben des Finanzamtes.

Die richtige Software zu finden, ist gar nicht so schwer, denn alle großen Hersteller haben mittlerweile ein prüfungssicheres Kassenbuch in die Kassensoftware implementiert. Das erleichtert die Führung, weil man mit dem System ja vertraut ist. Wichtig zu wissen: Im Kassenbuch erscheinen ausschließlich

die Barvorgänge, also das, was man an diesem Tag bar eingenommen und ausgegeben hat. Dabei muss jede Buchung fortlaufend nummeriert sein sowohl im Kassenbuch als auch auf dem entsprechenden Beleg.

Das ist ein kompliziertes und komplexes Thema.



René Kaplick, Kapitän des Beratungsunternehmens Gastro Piraten

© Gastro Piraten

Mitgliedern des DEHOGA Berlin bieten die Gastro-Piraten eine kostenlose telefonische Erstberatung: Tel: 030. 20459787

www.gastro-piraten.de

In der Mai-Ausgabe von hogaAKTIV gibt es von den Gastro-Piraten Tipps und Tricks zum Thema: „Ärgerlich und teuer: nicht wahrgenommene Reservierungen.“

Kin-der-leicht!
Der DEHOGA Berlin antwortet jetzt ganz unkompliziert auch über WhatsApp: 0176 52 08 77 36

Whats HOGA

hotelkit erweitert Software um ein Housekeeping-Tool

Automatische Zimmerzuteilung und schnelle Kommunikation zwischen Reinigungspersonal und Front-Office-Mitarbeitern: hotelkit erweiterte die Software um ein neues Housekeeping-Tool, das den Prozess vereinfachen soll.

Saubere Zimmer sind Standard, doch der Prozess dahin oft komplex. Deswegen erweiterte Hotelkit die Software um ein neues Housekeeping-Tool. Das Radisson Blu Hamburg Airport sammelte im Testbetrieb erste Erfahrungen.

hotelkit, eine auf Hotels spezialisierte Software, bietet nun auch ein Housekeeping-Tool an. Das neue Software-Tool wird als Stand-Alone-Produkt oder integriert in die bestehende Lösung von Hotelkit angeboten. Die Kommunikationssoftware hotelkit wurde speziell für die Hotelbranche entwickelt und organisiert die interne Kommunikation sowie operative Prozesse. Mitarbeiter greifen via PC, Tablet oder Smartphone auf die einzelnen Funktionen zu. Neben der Weitergabe von Firmenwissen erleichtert Hotelkit Übergaben am Front Office, bietet einen Kalender für Termine und Events, gewährt über das Handbuch Einblick in Prozesse und Standards und verfügt über ein Reparaturen-Tool.

Digitalisierte und standardisierte Housekeeping-Prozesse

Das neue Housekeeping-Feature teilt dem Team automatisch die Zimmer zu. Schnittstellen zu Hotelmanagementsystemen liefern die benötigten Gästedaten wie zum Beispiel Anreise- und Abreisedatum, Präferenzen und VIP-Status. Nach der Reinigung wird der Zimmer-Status an das Hotelmanagementsystem gemeldet, damit auch die Front-Office-Mitarbeiter informiert sind. Zusätzlich unterstützen standardisierte Checklisten das Reinigungspersonal.

Software vom Hotelier für Hoteliers

„Aufgrund zahlreicher Kundenwünsche und Nachfragen haben wir uns vergangenes Jahr mit Vertretern renommierter Hotels zusammengesetzt, um gemeinsam ein neues Tool zu entwickeln. Zu den beteiligten Hotels gehörten unter anderem das berühmte Sacher Hotel in Wien oder das Radisson Blu Hotel Hamburg Airport. Ziel war hierbei, die Arbeitsabläufe im Housekeeping wesentlich effizienter zu gestalten“, so Marius Donhauser, Gründer von hotelkit und Inhaber des Hotels Salzburger Hof in Salzburg. Er gründete das Unternehmen hotelkit 2012 und es entstand durch den Eigenbedarf der Hoteliersfamilie.

Positive Erfahrungen gesammelt

Aktuell nutzt das Radisson Blu Hotel Hamburg Airport die Software-Erweiterung im Testbetrieb und zieht ein positives Fazit: „Schon die ersten Tage haben gezeigt, dass die Kernaufgabe sehr gut gelöst ist und die eingebrachten Ideen und Wünsche sehr gut eingebunden werden konnten. Auch die Mitarbeiter der Zimmerreinigung sowie der Housekeeping-Assistenz kamen schon nach sehr kurzer Zeit mit den Routineaufgaben zurecht“, so Sebastian Herzog, General Manager Radisson Blu Hotel Hamburg Airport.



 www.hotelkit.net/de





Das Risiko von *Cyber-Kriminalität* steigt auch für Gastro-Betriebe

Der digitale Schutzschild der SIGNAL IDUNA

Die meisten Betriebe sind auch in der Gastronomie inzwischen online unterwegs. Damit steigt auch die Anfälligkeit für Cyber-Attacken. Der digitale Schutzschild der SIGNAL IDUNA schließt hier eine gefährliche Deckungslücke.



Foto: Rendiansyah Nugroho/ unsplash.com

Auch in der Gastronomie ist das Risiko von Cyber-Angriffen gestiegen: So drangen Cybergangster in das Buchungssystem eines Hotels ein und erbeuteten die Kreditkartendaten vieler Hotelgäste. „Schadenersatzforderungen, Kosten für Anwälte und Forensiker und nicht zuletzt der Reputationsschaden summierten sich auf 33.000 Euro“, so Karl Weiss, Versicherungs-experte der SIGNAL IDUNA in Berlin.

Die SIGNAL IDUNA hat zusammen mit der Perseus Technologie GmbH, Berlin, den digitalen Schutzschild für Gewerbetunden entwickelt. Weiss: „Der Schutzschild umfasst Vorkehrungen zur IT-Sicherheit, Präventionsmaßnahmen sowie einen leistungsstarken Cyber-Versicherungsschutz.“ Versichert sind Vermögensschäden aufgrund einer Informationssicherheitsverletzung wie Datendiebstahl oder -manipulation.

Stellt ein Betrieb Auffälligkeiten in seiner IT oder auf seiner Webseite fest, kann er sich an eine 24-Stunden-Hotline wenden. Die Spezialisten dort helfen direkt am Telefon, um Schäden zu beseitigen, zu vermeiden oder zu mindern. Dies verläuft erfahrungsgemäß bereits in 70 Prozent der Fälle erfolgreich. Ist eine „ambulante“ Hilfe nicht möglich, helfen weitere Dienstleister oder Forensiker bei Bedarf vor Ort.



Karl Weiss

Generalagentur der SIGNAL IDUNA
Haus Cumberland
Kurfürstendamm 194, 10707 Berlin
Tel: 030. 700159689
Fax: 030. 70015910
@ karl.weiss@signal-iduna.net
www.signal-iduna.de/karl.weiss



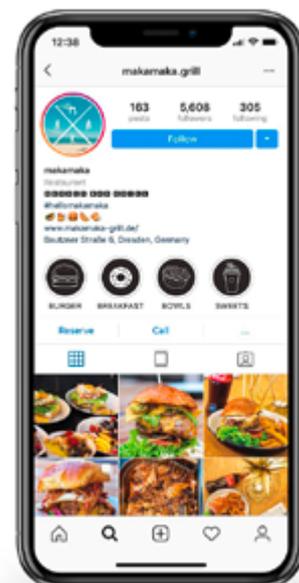
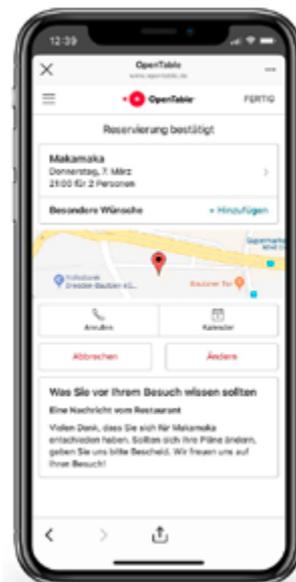
SIGNAL IDUNA 
gut zu wissen

OpenTable-Buchungen über Instagram

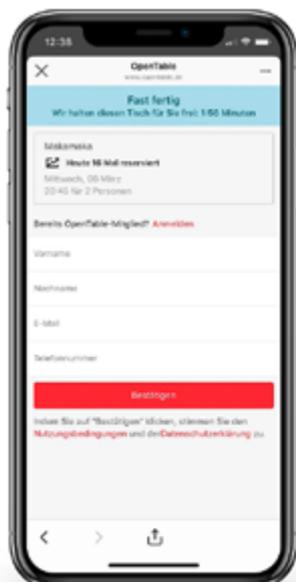
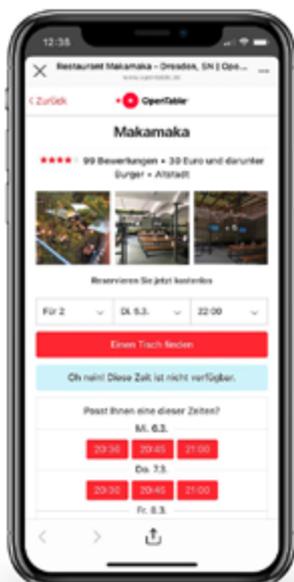
Ab sofort können Restaurantgäste ihren Tisch über den Instagram-Kanal des ausgewählten Restaurants reservieren

Ab sofort können Partnerrestaurants von OpenTable eine Verlinkung in ihrem Instagram-Profil einfügen, über die Gäste direkt eine Reservierung vornehmen können. Dieser Service steht international zur Verfügung wie zum Beispiel in Deutschland, Großbritannien, Spanien und Australien.

Nutzer lieben Instagram, um sich dort inspirieren zu lassen, und entdecken so immer wieder neue Produkte und Dienstleistungen. Dabei besuchen auch mehr als 200 Millionen Personen jeden Tag ein Unternehmensprofil. Inspiriert von einem besonders schönen Restaurant oder einem liebevoll angerichteten Teller, möchten viele Menschen das Ambiente selbst erleben oder das Gericht probieren. Mit der neuen OpenTable-Integration können sie das von nun an ganz einfach: Die Reservierung im gewünschten Restaurant erfolgt reibungslos und ohne Umwege direkt auf Instagram. So kann ein Restaurantlebnis künftig ganz unkompliziert bereits mit dem Besuch bei Instagram beginnen.



Es ist uns eine große Freude, mit dieser neuen Integration einen echten Mehrwert für OpenTable-Nutzer und unsere Partnerrestaurants zu schaffen.



„Wir freuen uns, dass diese Integration unseren Restaurantpartnern ermöglicht, die pulsierende Community auf Instagram zu nutzen. Es erlaubt ihnen, über einen zusätzlichen Weg mit potenziellen Gästen in Verbindung zu treten“, so Daniel Simon, Country Manager Germany und Vice President Global Sales & Services von OpenTable. „Zudem verbessert die Integration die User Experience für die Gäste, die auf Instagram nach Inspirationen für ein großartiges kulinarisches Erlebnis suchen. Sobald etwas die Aufmerksamkeit auf sich zieht, kann die Reservierung schnell und einfach erfolgen. Es ist uns eine große Freude, mit dieser neuen Integration einen echten Mehrwert sowohl für OpenTable-Nutzer als auch für unsere Partnerrestaurants zu schaffen.“



Betterspace – Neuer Partner des DEHOGA Berlins

360° Digitalisierung im Hotel: digitale Lösungen, die den Hotelalltag verbessern

Betterspace ist der neue Partner für die Digitalisierung im Hotel des DEHOGA Berlin. Betterspace verfolgt die Mission, den Hotelalltag mit digitalen Lösungen zu erleichtern. Genau das schafft der Hotel-Digitalisierer mit smarten Lösungen, die gleichzeitig für steigenden Umsatz, sinkende Kosten sowie mehr Gästezufriedenheit und Nachhaltigkeit sorgen.

Digitale Gästemappe & intelligente Raumsteuerung

Die digitale Gästemappe iQ Tab ersetzt gedruckte Zimmermappen und ist ein echter Blickfang im Hotelzimmer. Sie versorgt Gäste nicht nur mit aktuellen Hotelinformationen, sondern ermöglicht es unter anderem direkt im Hotelzimmer Angebote zu buchen oder die Zimmerreinigung abzubestellen. Die intelligente Raumsteuerung iQ Roomcontrol reguliert automatisch Heizkörper, Klimaanlage oder Fan Coils im Hotel. iQ Roomcontrol berücksichtigt die Belegung der Zimmer, dank einer PMS-Schnittstelle. Das AZIMUT Hotel Dresden hat das Smart Hotel System integriert und seinen Energieverbrauch um 28 % gesenkt.

Innovationen für Hotels

Zu dem Portfolio gehören neben digitaler Gästemappe und intelligenter Raumsteuerung auch eine hybride Hotel-App, zuverlässiges WLAN und E-Ladestationen für Hotels.



Die neusten Funktionen und Feature wurden erfolgreich auf der diesjährigen ITB Berlin vorgestellt. Mit Alexa für das iQ Tab bringt Betterspace die Sprachsteuerung ins Hotelzimmer und die Smart Check-Out Funktion für smarte Gästemappe und Hotel-App spart wertvolle Zeit beim Auschecken. Die digitale Gästemappe iQ Tab wurde zudem um eine Fernbedienungsfunktion für Fernseher und Co. im Hotelzimmer erweitert.

Überzeugen Sie sich selbst

Die smarten Lösungen begeistern bereits mehr als 600 Kunden in 10 Ländern „Wir sind froh mit Betterspace einen verlässlichen Partner gefunden zu haben, der die Bedürfnisse von Hotelier und Gast versteht“, so Dirk Raguse, Hoteldirektor centrovital Berlin. Die Partnerschaft mit dem DEHOGA Berlin feiert Betterspace mit einer exklusiven Aktion für Mitglieder: Sichern Sie sich jetzt 1.000 € Rabatt auf die Einrichtung und eine kostenfreie Beratung vor Ort!

[betterspace360.com/de/](https://www.betterspace360.com/de/)



Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

Das Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung (KWB) und der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) stellten am 6. März 2019 den Antrag auf Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe beim Bundeswirtschaftsministerium. Auf Initiative des DEHOGA haben sich die Vertreter der Wirtschaft und der Gewerkschaften auf Eckwerte zur inhaltlichen Modernisierung und teilweise Umstrukturierung der Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie verständigt. „Seit 2014 arbeiten wir im Dialog mit der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und gemeinsam mit Experten aus der Branche und den Industrie- und Handelskammern an diesem Mammutprojekt“, so der Vorsitzende des DEHOGA Bundesausschusses für Berufsbildung Hans Schneider. Im nächsten Schritt muss das Bundeswirtschaftsministerium nun zu einem sogenannten Antragsgespräch einladen.

 www.dehoga.de

Mehr wissen: Videos und Podcasts klicken



© Csaba Nagy auf Pixabay

Erfolgreiche Gastronomiekonzepte, Warenkalkulation, Budgetplanung, Fleischzerlegung die neue Homepage des DEHOGA Berlin offeriert Videos und Podcasts zu vielen verschiedenen Themen, die Gastronomen und Hoteliers bewegen. Es gibt Interviews mit Branchenkennern und Wissen von Experten auf die Ohren – eine praktische, moderne und kostenlose Form des Wissenserwerbs und der Vertiefung von Kenntnissen. Einfach mal klicken unter:

 www.dehoga-berlin.de

Neuer Vorsitzender Catering im DEHOGA

Die Fachabteilung Catering im DEHOGA Bundesverband stellt sich mit einem neuen Vorstand auf: Zum Vorsitzenden gewählt wurde Jürgen Vogl, Geschäftsführer der ARAMARK Holding GmbH & Co. KG. Der bisherige stellvertretende Vorsitzende folgt auf Adrienne Axler, die das Gremium seit 2017 leitete und sich aus dem aktiven Ge-

schäft bei Sodexo Deutschland in den Ruhestand verabschiedet hat. Im Rahmen der Sitzung der Fachabteilung im März 2019 bestimmten die Mitglieder als neuen stellvertretenden Vorsitzenden Dieter Gitzen, Country President Germany von Sodexo, und Cornelia Härtel, Geschäftsführerin der RWS Cateringservice GmbH. Das Amt des Schatzmeisters besetzt Thomas Korn, Director Excellence Center Catering von der ISS Facility Services Holding GmbH.

 www.dehoga-bundesverband.de

Kick-Off-Party im Steigenberger



© Agentur Baganz

Mit einer Kick-Off-Party und über 300 Gästen präsentierte sich das Steigenberger Hotel am Kanzleramt Ende Februar mit seinen Schwesterhotels Steigenberger Hotel Berlin und Steigenberger Hotel Sanssouci Potsdam. Ganz berlinerisch mit Späti, Speisen im Streetfood Style und einer Graffiti Wand für Street Art zum Selbermachen feierten die Gäste mit DJs im Rohbau der neuen Eventfläche des Hotels. „Mit unserem Programm an diesem Abend zeigten wir Berlin von seiner besten Seite“, sagt Gabriele Maessen, Area General Manager. Die Erlöse aus der diesjährigen Tombola kamen dem Berliner Straßenkinder e. V. zugute. Maessen überreichte dem Vorsitzenden Eckhard Baumann einen Scheck über 1.800 Euro.

 www.steigenberger.com

Gastgeber des Jahres

Am 1. April 2019 wurde im Hotel Palace Berlin der Internationale L'ART DE VIVRE Nachwuchswettbewerb für Servicekräfte in Restaurants und Hotels ausgetragen und der PREIS FÜR GROSSE GASTLICHKEIT 2019 verliehen. Michael Jantscher aus dem The Fontenay Hotel in Hamburg konnte im Wettbewerb auf besondere Weise überzeugen und ist Gastgeber des Jahres 2019. Platz 2 ging an Katharina Garella, ebenfalls aus dem The Fontenay Hotel in Ham-

burg. Über Platz 3 freut sich Friederike Winkelmann aus dem Hotel Erbprinz in Ettlingen/Baden-Württemberg. Initiator des Wettbewerbs ist die internationale Vereinigung der L'Art de Vivre Residenzen. Die zentrale Botschaft des Initiators L'Art de Vivre lautet: den Service-Beruf für junge Leute attraktiv darstellen, das Berufsbild in den verdienten Fokus rücken, es stärken und mehr junge Menschen dafür begeistern.



Friederike Winkelmann – Platz 3, Michael Jantscher – Platz 1, Katharina Garella – Platz 2 und L'Art de Vivre Präsident Hans Stefan Steinheuer

www.lartdevivre-residenzen.com

Ein neuer Lieblingsplatz für Estrel-Mitarbeiter



Lieblingsplatz – so heißt das neue Mitarbeiter-Restaurant des Estrel Berlin, das Ende März wiedereröffnet wurde. Gesundes Essen, Nachhaltigkeit und vor allem Wohlfühl-Ambiente stehen ganz im Fokus des Lieblingsplatzes: Nach zwölfwöchiger Umbauphase präsentiert sich das Mitarbeiter-Restaurant nun in hochwertig-modernem Design mit viel hellem Holz, dekorativen Fliesen, italienischer Design-Tapete im Palazzo Look sowie gut durchdachtem Lichtkonzept. Insgesamt 100 Sitzplätze stehen den Estrel-Mitarbeitern zur Verfügung. Hierbei haben sie die Möglichkeiten, ihren Sitzplatz ganz nach ihrem momentanen Kommunikationsbedürfnis auszuwählen: Es gibt u.a. Zweier-Tische für mehr Privatsphäre, eine ruhige, gemütliche Sitznische mit Kaffeehaus-Ambiente, aber auch eine lange Tafel für 16

Lieblingsplatz – so heißt das neue Mitarbeiter-Restaurant des Estrel Berlin, das Ende März wiedereröffnet wurde. Gesundes Essen, Nachhaltigkeit und vor allem Wohlfühl-Ambiente stehen ganz im Fokus des Lieblingsplatzes: Nach zwölfwöchiger Umbauphase präsentiert sich das Mitarbeiter-Restaurant nun in hochwertig-modernem Design mit viel hellem Holz, dekorativen Fliesen, italienischer Design-Tapete im Palazzo Look sowie gut durchdachtem Lichtkonzept. Insgesamt 100 Sitzplätze stehen den Estrel-Mitarbeitern zur Verfügung. Hierbei haben sie die Möglichkeiten, ihren Sitzplatz ganz nach ihrem momentanen Kommunikationsbedürfnis auszuwählen: Es gibt u.a. Zweier-Tische für mehr Privatsphäre, eine ruhige, gemütliche Sitznische mit Kaffeehaus-Ambiente, aber auch eine lange Tafel für 16

Personen, die mit auffälligen roten Stühlen den optischen Mittelpunkt des Restaurants bildet und zu abteilungsübergreifender Kommunikation einladen soll.

www.estrel.com

Restaurant theNOname eröffnet

Das neue Fine Dining in Berlin-Mitte „theNOname“ öffnet Ende März seine Türen auf der Oranienburger Straße direkt am Eingang zu den Heckmann-Höfen. Der Mann, der hier alle Fäden zusammenführt und inspiriert von der Welt kompromisslos exzellente Gerichte auf die Teller bringt, ist David Kikillus. Der 37-jährige Spitzenkoch aus Dortmund erhielt bereits 2016 nur sieben Monate nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern im Restaurant „Kikillus“ in Dortmund. Sommelier ist Steve Hartzsch, zu dessen beruflichen Stationen das einsunternull, 5Cinco, Fischers Fritz und das Reinstoff gehörten. Für das „theNOname“ hat er eine Weinkarte mit rund 200 Positionen rund um das Thema Alte Welt zusammengetragen. Dabei legt er Wert auf kleine Weingüter, die händisch nach alten Methoden im Einklang mit der Natur arbeiten und sich gänzlich der Industrialisierung ihres Produktes verweigern.



www.the-noname.de

Neuer Küchendirektor im Marriott

André Trojanowski ist neuer Executive Chef für die kulinarischen Bereiche des Berlin Marriott Hotel sowie seines Tochterunternehmens Catering by Marriott. Der gebürtige Berliner wechselt von der Elbe, wo er zuletzt in gleicher Position für das Hotel Atlantic Kempinski Hamburg tätig war, zurück an die Spree und leitet im Berlin Marriott Hotel ein Team aus rund 40 Köchen an. Zu den wichtigsten Stationen



© Ricarda Spiegel

des neuen Küchendirektors zählen neben dem Hotel Atlantic Kempinski Hamburg das Waldorf Astoria Berlin, das The Ritz-Carlton, Berlin, das Hotel Palace Berlin sowie das Hotel Bristol Berlin.

 www.berlinmarriott.de

Gottesdienst für das Hotel- und Gastgewerbe im Dom

Die Berliner Gasthausmission ist langjähriger Partner des DEHOGA Berlin und lädt alle Mitglieder herzlich in den Berliner Dom ein. Ein besonderer Event – an einem besonderen Ort – mit einer nicht-alltäglichen Perspektive: Der Berliner Dom ist Gott sei Dank groß genug, dass auch Kollegen und Kolleginnen, Freunde und Bekannte eingeladen und mitgebracht können. Der Gottesdienst für das Hotel- und Gastgewerbe findet am 5. Mai 2019 um 18 Uhr statt. Im Anschluss lädt die Berliner Gasthausmission zu einem kleinen Empfang ein.



 www.gasthausmission.de

Ehrenurkunde des Bezirkes für Karen Friedel

Das Bezirksamt Lichtenberg hat Karen Friedel, Direktorin der Abacus Tierpark Hotel, mit der Ehrenurkunde des Bezirkes ausgezeichnet. „Karen Friedel ist immer treibende Kraft und praktische Problemlöserin, selbst mit anzupacken ist für sie selbstverständlich. So unterstützt sie Geflüchtete und hilft dabei, sie in den Arbeitsprozess einzugliedern. Außerdem arbeitet sie mit am Tourismuskonzept ‚Lichtenberg für Entdecker‘ und hat die Aktion ‚Erlebe Deine Region‘ mit aus der Taufe gehoben“, so Bezirksbürgermeister Michael Grunst bei der Verleihung der Ehrenurkunde. Flexible Arbeitszeiten, Unterstützung bei der Suche nach Wohnung und Kita, mögliche Arbeitszeitverkürzungen und 24 Auszubildende: Dafür wurde das Abacus Tierpark Hotel im vergangenen Jahr zum Lichtenberger Unternehmen des Jahres 2018 gekürt. Zudem ist Karen Friedel seit mehr als zehn Jahren Vorstandsmitglied im „Wirtschaftskreis Hohenschönhausen-Lichtenberg e. V.“ – kurz „WKHL“.

 www.abacus-hotel.de

8. Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN

Im März fand das Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN zum achten Mal statt. „Die Messe ist Europas größte Veranstaltung für handwerklich produzierte Spirituosen und war ein großer Erfolg. 98 Brennereien und Likörmanufakturen aus 14 Ländern zeigten die große Vielfalt der handgemachten Spirituosen, von A wie Amaro bis Z wie Zibärte“, so die Organisatoren Thomas Kochan und Theo Lighthart. In mehr als 20 Vorträgen, Verkostungen und Podiumsdiskussionen teilten internationale Spirituosenexperten, renommierte Barkeeper und Craft Distillers ihr Wissen mit dem Publikum. Ein wichtiger Bestandteil des Festivals ist der Spirituosenwettbewerb Craft Spirits Awards DESTILLE BERLIN. In diesem Jahr wurden knapp 400 Produkte aus allen Spirituosenkategorien eingereicht, die von einer 25-köpfigen Fachjury blind verkostet und bewertet wurden.

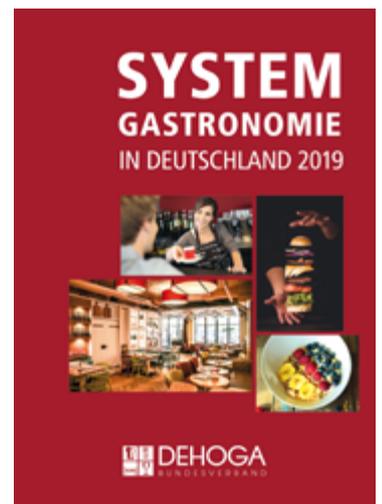
Die komplette Medaillenübersicht:

 www.destilleberlin.de/craft-spirits-awards-2019

Das 9. Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN findet am 7. und 8. März 2020 statt.

DEHOGA-Jahrbuch Systemgastronomie erschienen

Der Außer-Haus-Markt boomt – und mit ihm die Systemgastronomie. Aufschluss über die aktuellen Entwicklungen und Perspektiven dieses dynamischen Branchensegments gibt das aktuelle Jahrbuch „Systemgastronomie in Deutschland 2019“. Die Publikation wird von der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA herausgegeben. Das Jahrbuch richtet sich an alle, die sich über die Branche und die Arbeit der Systemgastronomie im DEHOGA informieren wollen. Es liefert detaillierte Zahlen und Analysen, die eine fundierte Markteinschätzung ermöglichen, und punktet mit Informationen rund um die Themen Ausbildung und Karrierechancen sowie Franchisingmodelle und -strategien. Die Publikation steht als PDF-Dokument auf der Internetseite der Fachabteilung www.systemgastronomie-dehoga.de sowie auf www.dehoga.de zum kostenlosen Download bereit.



 www.systemgastronomie-dehoga.de

be.berlin

Heavy Metal Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Teufel be.berlin

be.berlin

Highlight Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

OSRAM be.berlin

be.berlin

Dr. Haus Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Kieback&Peter be.berlin

be.berlin

E-Motion Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

WE be.berlin

be.berlin

Fernwärmer Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

VATTENFALL be.berlin

be.berlin

Schlau vernetzt Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

SIEMENS be.berlin

be.berlin

Energielieferant Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

BTB be.berlin

be.berlin

Voltwunder Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

GE be.berlin

be.berlin

Highflyer Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

LASERLINE be.berlin

be.berlin

Vorausschauend Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Pfizer be.berlin

be.berlin

Wirkungstreffer Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

B|BRAUN be.berlin

be.berlin

Platz für Zukunft Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

CleanTech be.berlin

be.berlin

Wetterfest Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Collonil be.berlin

be.berlin

Spielplatz Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Berliner be.berlin

be.berlin

Geschmackswelt Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Florida Eis be.berlin

be.berlin

Freiheitsklang Berlin

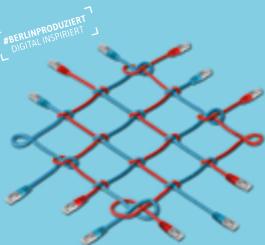


#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

be.berlin

be.berlin

Sicher im Netzwerk Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

cisco be.berlin

be.berlin

Luftgeschwindigkeit Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

OTIS be.berlin

be.berlin

Zukunftsforscher Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

be.berlin

be.berlin

Meisterwerk Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Rausch be.berlin

be.berlin

Eau de Toilette Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

Wall be.berlin

be.berlin

Multitalent Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

d|d be.berlin

be.berlin

Zugferd Berlin



#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

BOMBARDIER be.berlin

#BERLINPRODUZIERT
DIGITAL INSPIRIERT

be.berlin

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★ *Garni*
Hotel Les Nations

Folgeklassifizierungen:

★★★★ *Superior*
Arcotel John F Berlin

★★★★
Ellington Hotel

★★★ *Superior Garni*
Grimm's Hotel am Potsdamer Platz

★★★
InterCityHotel Berlin
Seehotel Grunewald

★★★ *Garni*
Hotel Hansablick
Ibis Hotel Neukölln
Mercure Hotel Berlin
am Alexanderplatz

★★ *Superior Garni*
Ibis Hotel Berlin Ostbahnhof



▶ Betriebsjubiläen im Mai

Andys Diner am DomAquaree 15 Jahre ■ Café Restaurant Manzini 15 Jahre ■ Delfin 5 Jahre ■ EisCafé EisStein 5 Jahre ■ FLORIS Catering 25 Jahre ■ Hollywood Media Hotel Berlin 20 Jahre ■ Hopfenreich 5 Jahre ■ Hotel Pension Kastanienhof 40 Jahre ■ Ibis Hotel Neukölln 15 Jahre ■ Olivengarten 5 Jahre ■ Restaurant Robbengatter 45 Jahre ■ Sedici Catering Restaurant 15 Jahre ■ Steigenberger Hotel Am Kanzleramt 5 Jahre ■ Tex-Mex 25 Jahre ■ Yaam 25 Jahre ■ Zur Kneipe 30 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Mai

HappyGoLuckyHotel 5 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin City West 15 Jahre ■ Imbiss zur Bratpfanne 5 Jahre ■ Lohmeier & Deimel GmbH & Co. KG 20 Jahre ■ Restaurant Dalmacija 30 Jahre ■ Steigenberger Hotel Am Kanzleramt 5 Jahre ■ Zur Kneipe 30 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Kaffeefleck 41
- Valladares Feinkost
- Charles & Paulin
- Cafe Anna Blume
- Erdal's Bierstube
- La Mezcla
- FLORIS Catering
- Löwenzahn Dienstleistungs GmbH
- Max Cocktailbar
- cedre blanc
- Gasthaus Figl
- Zahers
- Aparthotel Aviv
- Krone
- Flamingo Fresh Food Bar
- Zur Glocke

 DEHOGA BERLIN		Save the Date WICHTIGE TERMINE FÜR MITGLIEDER
Samstag bis Montag, 6.–8. April 2019	Young Stars – Wettbewerb der Gastgeber	Siegerehrung Hotel nhow Berlin
Freitag, 10. Mai 2019	Gastro Business Club weitere Termine 2. September, 21. Oktober, 2. Dezember	Salomon AG
Montag, 13. Mai 2019	Vollversammlung	Steigenberger Hotel Am Kanzleramt
Freitag bis Sonntag, 14.–16. Juni 2019	Präsidenten-Cup	Golf Resort Semlin
Montag, 12. August 2019	Sommerfest	Tipi am Kanzleramt
Montag, 26. August 2019	Golf-Trophy	Berliner Golfclub Stolper Heide
Donnerstag, 19. September 2019	Sicherheitsforum für Locations & Hospitality	Hotel Berlin, Berlin

Beste Lage und ein Hauch Golden State

35 Jahre Mitglied im DEHOGA Berlin:

Das Hotel California am Kurfürstendamm

Eigentlich wollte Bernhard Staudenmeir zu Beginn der 1980er Jahre nach Kalifornien auswandern: Ein Schnitzelrestaurant in Strandnähe sollte es werden. Es blieb beim Traum, dessen Sehnsuchtsziel der studierte Hotelier im Namen des Hotels verewigte, das er 1984 in bester Lage am Kurfürstendamm 35 gründete und im April 1984 eröffnete. Die Entwicklung des 4-Sterne-Hauses zeigt, dass auch hierzulande Zielstrebigkeit und Arbeitslust zu wirtschaftlichem Erfolg führen. Schon äußerlich fällt das Hotel California auf, ist es doch eines der wenigen prachtvollen Gründerzeit-Gebäude an Berlins berühmten Boulevard, die den Krieg unbeschadet überlebten und noch heute steinerne Zeugen einstiger Glanzzeiten sind. Im Inneren des privat geführten Hauses dominiert ein gediegen-eleganter Stil, der die klassischen Elemente der Gründerzeit mit zeitgemäßer Zweckmäßigkeit verbindet. Selbst manchem Gast bleibt es verborgen, dass das Hotel einen historischen und einen modernen Teil hat. Vor gut zehn Jahren übernahm das California auch das Nachbargebäude Kurfürstendamm 34. „Wir haben bei allen Details von den Farben der Wände bis zum Marmor der Bodenfliesen darauf geachtet, den Stil zu übertragen“, berichtet Bernhard Staudenmeir. Das gelang so perfekt, dass es einen Architektenpreis dafür gab.



Bernhard Staudenmeir (l.), Veronika Dubson und Nikolai Staudenmeir

163 Zimmer hat das Hotel California heute. Die Auslastung liegt bei rekordverdächtigen 90 Prozent. Viele Gäste aus aller Welt checken hier seit Jahren regelmäßig ein. Sie schätzen die Lage genauso wie den aufmerksamen Service und das freundliche Miteinander. Inzwischen teilt sich Bernhard Staudenmeir die Geschäftsführung mit Sohn Nikolai, der Jura studierte und bereits während seines Studentenjobs als Nachtportier im California merkte, dass ihn das pulsierende Hotelleben mehr fesselt als Paragraphen. Das Vater-Sohn-Gespann berichtet stolz, dass die paritätische Geschäftsführung harmonisch funktioniert. Das Familienunternehmen komplettiert Nikolais Ehefrau Veronika Dubson, die den Häagen-Dazs-Shop im Erdgeschoss des California managt. Es ist eines der größten Geschäfte des dänischen Premium-Eis-Herstellers in Europa, dessen leckere Erzeugnisse die Hotelgäste genauso lieben wie all die Menschen, die über den Ku'damm bummeln und hier im Café oder auf der Terrasse Pause machen. Und wenn die Hotelgäste Ruhe suchen, finden sie diese hier: inmitten des lauschigen Sommergartens im Innenhof, im hauseigenen Wellnessbereich oder in der Hotelbar, wo sie dann einen NIKI-Wodka aus der blutroten Flasche bestellen und die Geschichte des Getränks hören, dessen Herstellung eine weitere Leidenschaft der Staudenmeirs ist.

Seit der Eröffnung vor 35 Jahren ist Bernhard Staudenmeir Mitglied des DEHOGA Berlin. „Das war und ist für mich selbstverständlich. Gerade für ein privat geführtes Haus ist die starke Stimme des Verbandes wichtig“, bekennt der erfahrene Hotelier, der genauso lange schon Berufsnachwuchs ausbildet, gegenwärtig sind es acht Azubis. „So haben wir bisher keine Nachwuchssorgen. Zugleich verinnerlichen die Auszubildenden unsere Normen und Standards“, ergänzt Nikolai Staudenmeir. In diesem Monat feiert das Hotel California 35. Geburtstag. Herzlichen Glückwunsch!

von Brigitte Menge



Das Hotel California am Kurfürstendamm

 www.hotel-california.de

Arbeitsrechtliche Fehler, die Sie besser vermeiden sollten!

- **Sofortmeldung nicht vergessen:**

In der Hotellerie und Gastronomie müssen Mitarbeiter vor Beschäftigungsbeginn bei der Deutschen Rentenversicherung Bund angemeldet werden (sog. Sofortmeldung). Dies gilt auch für Aushilfen und geringfügig Beschäftigte. Die Sofortmeldung muss spätestens vor Beschäftigungsbeginn, also auch am Wochenende, abgegeben werden. Erledigen lässt sich via Internet über sv.net.

- **Die ersten sechs Monate zählen:**

Nach sechs Monaten greift in Betrieben mit mehr als 10 Beschäftigten das Kündigungsschutzgesetz, sodass eine Kündigung nur unter den erschwerten Voraussetzungen möglich ist. Gerade, wenn man sich unsicher ist, ob das Arbeitsverhältnis fortgesetzt werden soll oder nicht, ist es wichtig, diese Entscheidung noch innerhalb der ersten sechs Monate zu treffen und das Arbeitsverhältnis bei Bedarf noch in dieser Zeit zu beenden.

- **Befristete Verträge richtig verlängern:**

Befristete Verträge können ohne Vorliegen eines Sachgrundes dreimal verlängert werden, wobei die Höchstgrenze von zwei Jahren nicht überschritten werden darf. Bei der Verlängerung ist besonders darauf zu achten, dass alle anderen Arbeitsvertragsbedingungen unverändert bleiben. So würde beispielsweise eine Erhöhung des Gehalts oder der Urlaubstage im selben Vertrag automatisch zu einem unbefristeten Vertrag führen. Auch eine vorherige Beschäftigung in dem Betrieb, die möglicherweise bereits Jahre zurückliegt, steht einer Befristung ohne Sachgrund entgegen.

- **Kürzung des Urlaubs bei Elternzeit nicht vergessen!**

Auch während der Elternzeit entsteht Urlaub. Dieser kann aber für jeden vollen Monat der Elternzeit um 1/12 gekürzt werden. Dafür genügt eine kurze, schriftliche Mitteilung gegenüber dem Arbeitnehmer. Nach der Beendigung des Arbeitsverhältnisses ist

die Kürzung nicht mehr möglich. Oftmals wird jedoch die Kürzung vergessen, was zu hohen Nachforderungen führen kann.

- **Kündigung nie ohne Originalvollmacht:**

Oftmals sind Führungskräfte befugt Arbeitsverträge zu kündigen. Dabei ist jedoch eine formale Besonderheit zu beachten. Solange man nicht gesetzlicher Vertreter eines Unternehmens ist, d. h. einzelvertretungsberechtigter Geschäftsführer oder Inhaber, sollte man jeder Kündigung eine Originalvollmacht beifügen. Ansonsten kann die Kündigung vom Empfänger wegen der fehlenden Vollmacht nach § 174 BGB zurückgewiesen werden. Wenn die Zurückweisung unverzüglich erfolgt, wird die Kündigung unwirksam. Ausgenommen sind nur solche Konstellationen, in denen die Kündigungsbefugnis dem Empfänger bereits bekannt war. Es ist daher dringend anzuraten, einer Kündigung stets eine Originalvollmacht beizulegen.

- **Kündigung nie per Einschreiben-Rückschein:**

Der sicherste Weg, eine Kündigung zuzustellen, ist die persönliche Übergabe gemeinsam mit einem Zeugen. Alternativ kann man auch einen Boten mit der Zustellung beauftragen oder eine Kündigung per Einwurf-Einschreiben versenden. Völlig falsch dagegen ist es, eine Kündigung per Einschreiben-Rückschein zu versenden. Denn wenn der Empfänger nicht zu Hause angetroffen werden kann, nimmt der Postbote die Kündigung wieder mit, sodass die Kündigung nicht zugestellt wurde.



© DEHOGA Berlin

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

NGG kündigt Entgelttarifvertrag

Die Gewerkschaft Nahrung Genuss und Gaststätten (NGG) hat den aktuellen Entgelttarifvertrag fristgerecht zum 30.06.2019 gekündigt und den DEHOGA Berlin zu Tarifverhandlungen für einen Anschlussstarifvertrag aufgefordert. Konkrete Forderungen der NGG für einen Anschlussstarifvertrag lagen bei Redaktionsschluss (03.04.2019) noch nicht vor. Diese sollen jedoch noch im April übersandt werden. Die Tarifverhandlungen für einen Anschlussstarifvertrag werden nach derzeitigen Planungen im Mai beginnen.



Gleitzeit Berlin

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

#FreiheitBerlin
be.berlin.de

be  Berlin

The Mexican Sun Beer

TASTE THE SUN

