



8-9 | 2024

hoga AKTIV

Das Magazin für Berliner Gastgeber

**Fokus auf den
Branchennachwuchs**



**YOUNG
STARS | BB**



Fliegel-Winter-Welcome-Market

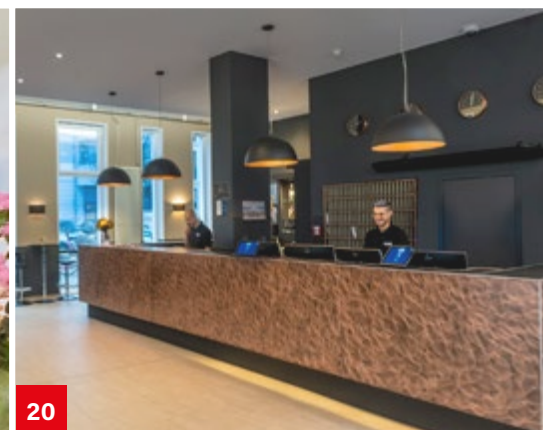


#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311 62 90 20
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail info@fliegel-textilservice.de
Web www.fliegel-textilservice.de





AKTUELL

Editorial:

Wie Wissen, Energie und Leidenschaft wachsen 4

Megatrend Konnektivität:

Vernetzte Kommunikationstechnologien 5

WIR IN BERLIN

YoungStars BB:

Fokus auf den Branchennachwuchs 10

Berlin Food Week

Ferran Adrià zu Besuch in Berlin 14

Gespräch mit Philip Ibrahim:

Das Übermorgen im Blick 16

Cyberversicherung

Ja, nein, vielleicht doch? 18

DEHOGA-Umweltcheck:

Bronze für das Best Western Hotel am Spittelmarkt 20

Sustainable Berlin:

Mehr Nachhaltigkeit für Tourismus und Events 22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Tagungspartner:

Die All-In-One Lösung für Ihre MICE-Abteilung 24

MEIKO:

Quickdry bringt Mehrweg auf den Tisch 25

KraftCom: Individueller Top-Service seit 1999 26

WinWin Recruiting:

So gelingt die erfolgreiche Personalgewinnung 28

NEWS

29

MITGLIEDER

Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date Jubiläen im August/September, Neue Mitglieder 32

FLORIS Catering:

30 Jahre im Dienste herausragender Kulinarik 33

RECHT & RAT

Entgeltlohnfortzahlung nach Kündigung
Energieförderungen 2024 im Überblick 34

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (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 Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © DEHOGA Berlin
Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. 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 1. Januar 2024.

Wie Wissen, Energie und Leidenschaft wachsen

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

wir können Gastgeber! Okay, das wussten wir schon. Erneut bewiesen haben wir das in den vier Wochen Fußball-Europameisterschaft. Die Stimmung und Atmosphäre in der Stadt waren großartig, die bunten Bilder von den Fanzonen, aus dem Olympiastadion, von Feuerwerken, tanzenden und jubelnden Fans in der Berliner City gingen um die Welt. Aber für uns als Hoteliers und Gastronomen haben sich die Erwartungen nicht vollständig erfüllt. Rund um die Turniertage in Berlin waren unsere Häuser gut gebucht, die Restaurants und Cafés mehr als sonst besucht. Die Herausforderung für uns als Branche ist die Länge des Turniers, denn zwischen den Spieltagen sank die Auslastung. Gäste, die wegen eines Spiels kamen, blieben nicht lange in der Stadt, und für die Touristen, die sonst um diese Zeit Berlin besuchen, waren die Raten zu hoch. Sie reisten gar nicht erst in die Metropole. Kongressveranstalter klammerten Berlin aus ihrer Planung für diese vier Wochen aus. Und noch eine ganz persönliche Meinung: Ich bin überzeugt, dass die Werbung für den Standort Berlin zur Fußball-EM national und international zu spät gestartet wurde.

Miteinander reden verbessert die eigene Performance und die des Unternehmens!

Durchweg im Plan und rundum gelungen war der „Youngstars BB – Der Karrieretag für die Gastgeber*innen von morgen“ Mitte Juli, bei dem in diesem Jahr Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung für die Gastgeber*innen von morgen im Mittelpunkt standen. Wir konnten die Zahl der Teilnehmer*innen zum Vorjahr überbieten – und das trotz einer erneuter erhobenen Teilnehmergebühr von 20 Euro pro Azubi. Mein Dank geht an alle Kolleg*innen, die von der ersten Idee an viel Energie in die Organisation des Tages investiert haben.

Versierte und erfolgreiche Praktiker*innen wie Johanna Boss, GM des Ibis Berlin Hauptbahnhof und AICR-Präsidentin Deutschland, Nadja Dahmann, Senior Account Director Client Services von Myhotelshop, 2-Sterne-Koch Sebastian Frank vom Restaurant Horváth und Christian Hamerle von Food Service Innovation Lab sorgten für jede Menge Input und vermittelten viele Erfahrungen aus ihrem Arbeitsalltag. Die Auszubildenden nutzten den Karrieretag zum Wissenszuwachs, ließen sich inspirieren oder lernten ganz neue Seiten des zukünftigen Berufs kennen. Alle zeigten, dass die heranwachsende Generation der Gastgeber von morgen heute das Gespräch miteinander sucht und pflegt. Und dass sie willens und bereit sind, in ihre Entwicklung Begeisterung und Energie zu investieren. Talente brauchen einen guten Nährboden, um zu wachsen und zu gedeihen. Wir als lebens- und berufserfahrene Generation müssen dafür sorgen, dass sie überzeugt werden und bleiben, um in der schönsten Branche der Welt zu arbeiten. Veranstaltungen wie der „Youngstars BB – Der Karrieretag für die Gastgeber*innen von morgen“ sind enorm wichtig. Für die Betriebe – Stichwort Fachkräfteentwicklung – und natürlich den heranwachsenden Berufsnachwuchs. Deshalb möchte ich schon jetzt an die Betriebe appellieren, 2025 dabei zu sein. Das ehrgeizige Ziel: ein neuer Teilnehmerrekord!

Bleibt im Gespräch – mit den Gästen, euren Kolleg*innen, den Mitarbeiter*innen ... Das stärkt unser Miteinander, bringt neue Gedanken, hilft bei der Lösung von Konflikten, macht den Tag bunter. Kurzum: Miteinander reden verbessert die eigene Performance und die des Unternehmens!

Euer Philip Ibrahim
Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie
DEHOGA Berlin



www.dehoga-berlin.de

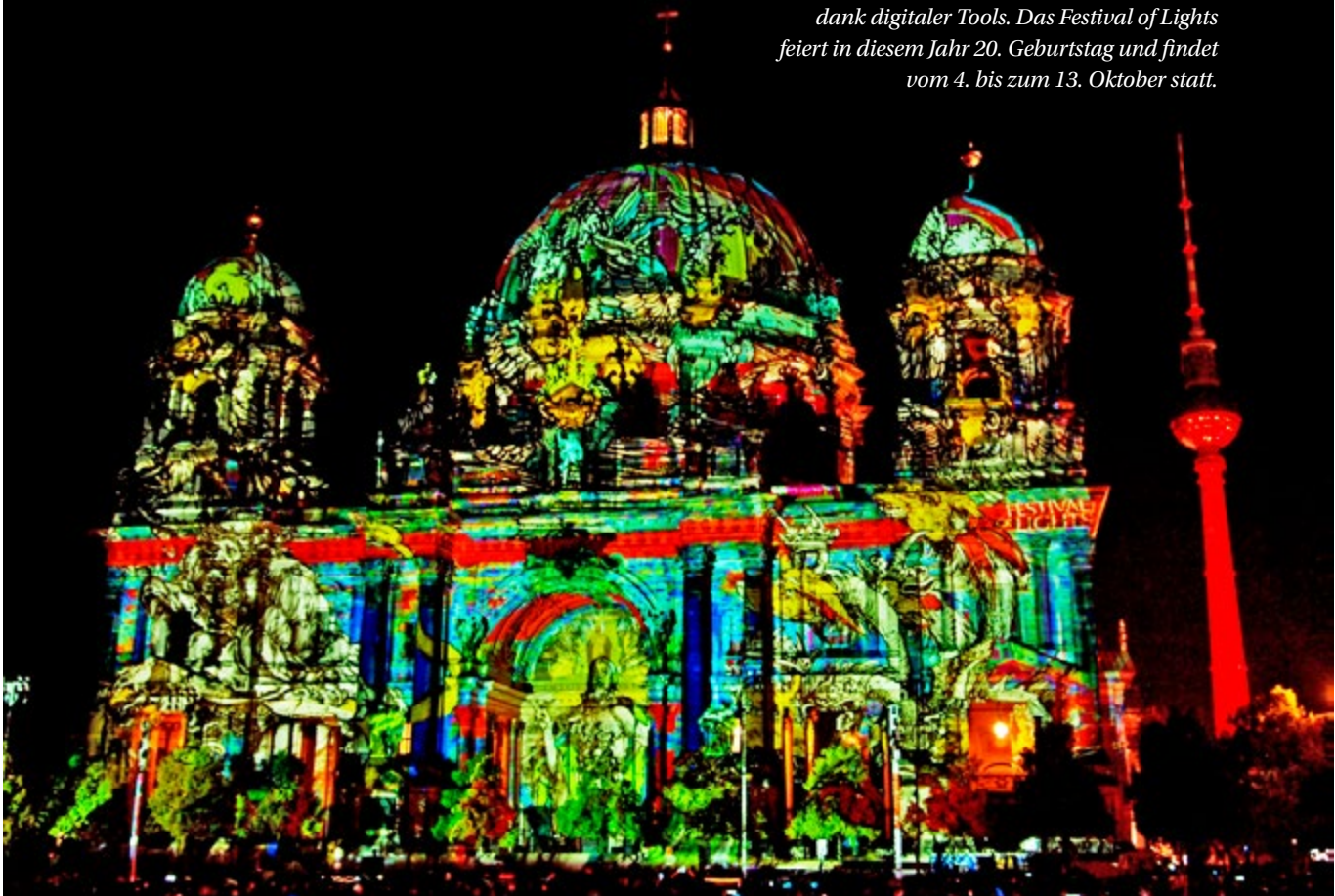
Megatrend Konnektivität

Vernetzte Kommunikationstechnologien: Schlüsselfaktor für den Erfolg des Tourismus

Die Welt verändert sich permanent. Nur wohin? Was ist ein kurzfristiger Hype und was sind langfristig relevante gesellschaftliche Tiefenströmungen und Wandelbewegungen? Wissenschaftler definieren die sogenannten Megatrends, die eine Dauer von mehreren Jahrzehnte haben und die tiefgreifenden Veränderungen erfassen, die Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt prägen. Das Zukunftsinstitut – eine auf Trend- und Zukunftsforschung spezialisierte Institution – charakterisiert die Megatrends als „Lawinen in der Zeitlupe“. Einer der Megatrends ist die Konnektivität, sie „... beschreibt das dominante Grund-

muster des gesellschaftlichen Wandels im 21. Jahrhundert: das Prinzip der Vernetzung auf Basis digitaler Infrastrukturen. Vernetzte Kommunikationstechnologien verändern unser Leben, Arbeiten und Wirtschaften grundlegend“, definiert das Zukunftsinstitut. Graue Theorie? Bei weitem nicht, denn die Konnektivität ist längst im Alltag angekommen. Sie beeinflusst die Erreichbarkeit, den Komfort und das Gesamterlebnis der Touristen – überall auf der Welt. Wie sieht das in Berlin aus? Was ist vorzeigbar? Was Zukunftsmusik?

Veranstaltungen sind für viele Touristen ein Grund nach Berlin zu reisen – gut vorbereitet dank digitaler Tools. Das Festival of Lights feiert in diesem Jahr 20. Geburtstag und findet vom 4. bis zum 13. Oktober statt.



© visitBerlin, Foto: Stefano Bergamaschi



*Nachhaltig in
Berlin unterwegs.*

© visitBerlin, Foto: Mo Wüstenhagen

Digitale Konnektivität

- Internet und Mobilfunk: Kostenlose WLAN-Hotspots und eine gute Mobilfunkabdeckung sind für viele Touristen, insbesondere internationale Besucher, wichtig. Sie ermöglichen es den Reisenden, sich zu informieren, Navigationshilfen zu nutzen und ihre Erfahrungen in Echtzeit zu teilen. An mehr als 650 Wlan-Hotspots in ganz Berlin können Berliner und Touristen unbegrenzt und unkompliziert im Netz surfen. Bereits 2,8 Millionen User monatlich nutzen das Angebot, verteilt auf die ganze Stadt.
- Online-Services: Digitale Plattformen und Apps, die Informationen über Sehenswürdigkeiten, öffentliche Verkehrsmittel, Events und Dienstleistungen bereitstellen, verbessern das touristische Erlebnis erheblich. Eine gut funktionierende digitale Infrastruktur unterstützt auch Online-Buchungen und die Nutzung von digitalen Zahlungsmethoden.
- Apps bieten neue Möglichkeiten, die Stadt zu erkunden. „About Berlin“ bietet mit einer Fülle an multimedialen Elementen Geschichten und Hintergründe zu über 250 historischen Orten. Die Kiez-App „Going Local Berlin“ führt Reisende in die Gegenden abseits der bekannten touristischen Pfade und zeigt stattdessen die Stadt mit den Augen der Berliner.

Dank digitaler Vernetzung kann man sich überall auf der Welt einen Flug nach Berlin buchen. Aber wie sieht es mit der ganz realen Konnektivität aus?

Erreichbarkeit

- Internationale und nationale Verbindungen: Berlin ist ein bedeutendes Reiseziel für Tagungs- und Kongress Teilnehmer*innen aus allen Himmelsrichtungen und natürlich auch für Touristen aus aller Herren Länder. Gut in Erinnerung ist die Wahl des „Time Out“-Magazins, das Berlin hinter New York und Kapstadt auf Platz drei der interessantesten Städte der Welt wählte. Und schon kommt das Aber, denn „Es gibt einen direkten Zusammenhang zwischen Flugverbindungen und Gästezahlen“, konstatierte Wirtschaftsministerin Franziska Giffey auf der Bilanzpressekonferenz zum Tourismusjahr 2023 von *visitBerlin*. Die „Konnektivität ist alles andere als top“, so die Ministerin. Die Flugverbindungen von Berlin in die Welt bleiben weit hinter Tourismus-Metropolen wie Lissabon, Barcelona oder Wien zurück. Der Ausbau von Lang- und Mittelstreckenflüge von und nach Berlin steht ganz oben auf der Agenda der Berliner und Brandenburger Landespolitik sowie vieler Verbände und Institutionen, darunter maßgeblich des DEHOGA Berlin.
- Um die Schieneninfrastruktur in Berlin und Brandenburg weiter zu entwickeln, arbeiten Berlin, die Deutsche Bahn und der Verkehrsverbund Berlin-Brandenburg (VBB) im Projekt i2030 zusammen. Das Ziel: mehr und bessere Schienenverbindungen. Allein 35 Projekte sollen die S-Bahn deutlich leistungsfähiger und stabiler machen. Dazu gehören 10-Minuten-Takte unter anderem nach Oranienburg, Bernau und Strausberg, die Verlängerung der S75 zum Karower Kreuz und zusätzliche Stationen.

- Öffentlicher Nahverkehr (ÖPNV): Ein gut ausgebautes öffentliches Verkehrsnetz, bestehend aus U- und S-Bahnen, Bussen und Straßenbahnen, ermöglicht Touristen, sich einfach und bequem in der Stadt zu bewegen und die verschiedenen Sehenswürdigkeiten zu erreichen. Mit der Berlin Welcome Card erhalten Reisende freie Fahrt im ÖPNV im gesamten Stadtgebiet sowie Vergünstigungen bei über 180 Attraktionen.
- Umweltfreundliche Mobilität: Ein gut vernetztes Verkehrsnetz, das auch nachhaltige Transportmittel wie Fahrräder und Elektrofahrzeuge integriert, trägt zu einer umweltfreundlicheren und komfortableren Fortbewegung bei.

Kulturelle und geschäftliche Veranstaltungen

- Messen und Kongresse: Berlin ist ein bedeutender Standort für Messen, Kongresse und andere Großveranstaltungen. Eine hohe Konnektivität sorgt dafür, dass Teilnehmer und Besucher aus aller Welt problemlos ihren Aufenthalt planen und vorbereiten (Hotelbuchung, Rahmenprogramm, Tickets für Veranstaltungen ...) und während ihres Aufenthalts gut vernetzt bleiben können.
- Kultur- und Sportevents: Veranstaltungen wie die Berlinale, die vielen unterschiedlichen Musik- und Kunstfestivals sowie große Sportveranstaltungen ziehen viele Besucher an. Eine gute Konnektivität ist entscheidend für die Organisation und Durchführung dieser Events sowie für die An- und Abreise



© Marius Berthelsen/pixabay

Digitale Plattformen und Apps, die Informationen über Sehenswürdigkeiten, öffentliche Verkehrsmittel, Events und Dienstleistungen bereitstellen, verbessern das touristische Erlebnis erheblich.

VON tipBerlin & *Viani*

Food Festival Berlin 2024

16. - 22.09.2024
St. Elisabeth, Mitte



Italien
genießen



Dinner

Workshops

Market



© visitberlin, Foto: Philip Koschel

der Teilnehmer. Gerade veröffentlichte *visitBerlin* aktuelle Zahlen zu den touristischen und damit wirtschaftlichen Effekten des kulturell motivierten Reisens nach Berlin. Kunst und Kultur im Allgemeinen zählen zu den Top-3-Besuchsgründen der Berlin-Besucher. Auch für Tagesreisende sind Konzerte ein wichtiger Besuchsgrund: 16 Prozent der privaten Tagesreisenden – das sind etwa 16,2 Millionen Besucher – kommen wegen eines speziellen Events wie Konzerten in die deutsche Hauptstadt. Dieser Hauptanlass einer Berlin-Tagesreise rangiert auf Platz 2 der Gründe nach Besuchen bei Verwandten, Bekannten oder Freunden. Natürlich steht das Eventerlebnis im Vordergrund, aber es geht auch darum, die Stadt zu erkunden. Durchschnittlich geben Tagesreisende 37,90 Euro pro Person in Berlin in Restaurants, im Einzelhandel und für Dienstleistungen aus.

Fazit:

Eine hohe Konnektivität, sowohl physisch als auch digital, erhöht den Komfort für Touristen. Sie können ihre Reise effizienter planen, spontane Entscheidungen treffen und ihren Aufenthalt optimal gestalten. Dabei helfen digitale Möglichkeiten den Reisenden, ihre Ziele in neuen Dimensionen zu erleben und mit Menschen in Austausch zu treten. Umgekehrt können Gastgeber auch mehr über ihre Gäste erfahren und einfacher denn je deren Vorlieben kennenlernen. Und Konnektivität ermöglicht auch Bürger*innen neue Wege, sich an Entscheidungen rund um ihre Stadt und deren Entwicklung als Reiseziel zu beteiligen.

Die Konnektivität ist ein Schlüsselfaktor für den Erfolg des Tourismus in Berlin. Sie beeinflusst die Erreichbarkeit, den Komfort und das Gesamterlebnis der Touristen. Eine kontinuierliche Verbesserung und Anpassung der physischen und digitalen Infrastruktur an die Bedürfnisse der Besucher ist unerlässlich, um Berlin als attraktives Reiseziel zu erhalten und weiterzuentwickeln.

Das Thema Konnektivität ist für unsere Branche ein ganz praktisches – es betrifft jeden Gastgeber. In den nächsten Ausgaben von *hogaAKTIV* setzen wir das Thema Konnektivität fort.

-  www.zukunftsinstitut.de
-  www.about.visitberlin.de
-  www.i2030.de

Auf einem hüfthohen Sandsteinsockel am Lustgarten können Blinde, Menschen mit Einschränkungen der Sehfähigkeit und Sehende die Berliner Museumsinsel erkunden: Darauf finden sich alle Bauwerke der UNESCO-Welterbestätte sowie die sie umgebenden Gewässer und einiges mehr. Hinweise in Druck- und in Brailleschrift informieren über wichtige Orientierungspunkte und Gebäude.



© visitberlin, Foto: Andi Weiland/Gesellschaftsbilder.de

IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser
Außendienstservice

Aufmaß & Beratung
vor Ort oder im Büro

☎ 030 324 99 82



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

Tempelhof: Sachsendamm/Alboinstraße
(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

Wilmerdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

JALOU CITY

www.jaloucity.de

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

ALBA



Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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

berlin.alba.info

Fokus auf den Branchennachwuchs



Beim Karrieretag vom DEHOGA Berlin
und der IKK BB drehte sich alles um die Gastgeber*innen von morgen



*Kommt nächstes Jahr wieder:
Claudiusz Hanusek*

„Diesen Tag sollte wirklich jeder Azubi mal ausprobieren und ich bin froh, dass mein Arbeitgeber mich hier angemeldet hat“, konstatiert Ibis-Azubi Claudiusz zwischen zwei Workshops. „Ich bin schon das zweite Mal dabei und finde die Angebote dieses Jahr noch spannender und vor allem interaktiver. Der Karrieretag ist auf jeden Fall empfehlenswert und nächstes Jahr bin ich wieder dabei.“

Die Meinung von Claudiusz stand stellvertretend für die mehr als hundert jungen Berliner Azubis, die am 2. Karrieretag für die Gastgeber*innen von morgen auf dem Gelände der Hotelfachschule Berlin teilgenommen haben. Sie waren die Stars des Tages, der rund um die Leitthemen Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung organisiert war.



*Philip Ibrahim:
„Geilste Branche
der Welt“*

Nadja Dahlmann, Senior Account Director Client Services von Myhotelshop, Sebastian Frank, 2-Sterne-Koch und Geschäftsführer des Restaurant Horváth, Johanna Boss, GM des Ibis Berlin Hauptbahnhof und AICR-Präsidentin Deutschland sowie Christian Hamerle von Food Service Innovation Lab





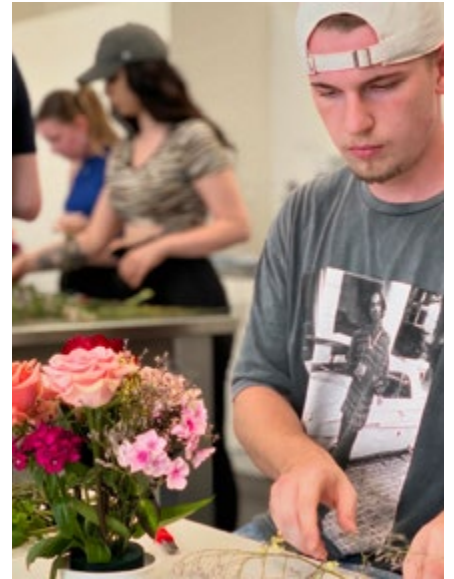
Hochkaräter der Branche nahmen die Auszubildenden mit auf ihre spannenden Karrierewege und zeigten Perspektiven und Herausforderungen einer Branche im Wandel auf, die wie keine zweite eine internationale Laufbahn möglich macht. Was bringt die Zukunft, welchen Einfluss wird KI haben, und können wir mit dem Teller die Welt retten, waren nur einige der diskutierten Fragen. Neugierig sein, mit Freude Gastgeber sein, Menschen mögen, die eigenen Möglichkeiten und Präferenzen ausloten und Chancen ergreifen – all das sind die wichtigsten Voraussetzungen, um den individuellen Platz in einer aufregenden, weltweiten Branche zu finden und einzunehmen.

„Möglichkeiten für unsere Talente anzubieten und zu zeigen, wie ihre Passion für das Gastgebertum optimal einsetzbar sind, halte ich für eine große Aufgabe unserer Verbandsarbeit! Mit einem spannenden Panel wollten wir den interessierten Talenten verschiedene Karrieregeschichten aufzeigen, um auch weiterhin für die geilste Branche der Welt aktiv sein zu können. Ob Koch, Student oder Fachmann – wir sehen heute, dass sowas nicht immer geradlinig verläuft. Ich freue mich immer über die spannenden Abzweigungen, die es in der Talententwicklung zu sehen gibt, denn am Ende muss jeder Beteiligte glücklich sein, nur dann sind unsere Gäste das auch“, fasst Philip Ibrahim zusammen.





Direkt im Anschluss an den Talk verteilten sich die Azubis auf die Workshops der ersten von vier Sessions, für die sie sich bereits im Vorfeld anmelden konnten. Zehn Workshops standen zur Auswahl, darunter „Emanzipierte Gemüseküche“, „Stressmanagement“ oder „Taste of Tomorrow: Chancen und Risiken von KI im Gastgewerbe“. Aber auch handwerkliche Fähigkeiten und Spaß an der Sache waren bei der Gestaltung von farbenfrohen Tischgestecken, im Bar Mixology Crash Kurs oder im Barista Workshop gefragt.





WIR IN BERLIN



Die Action-Points der IKK BB boten den Azubis die Gelegenheit, die eigene körperliche Verfassung aus einer neuen Sicht kennenzulernen. Die Handkraft-Messung und der Rauschbrillen-Parcours lieferten dabei viele aufschlussreiche Erkenntnisse. Aufkommende Fragen zu den Themen Prävention und Gesundheitsförderung wurden am Infostand umfassend beantwortet.



Während der Pausen waren die Azubis kulinarisch nicht nur bestens versorgt, sondern entdeckten auf dem Buffet mit einem veganen „Hot Dog von der Sesamkarotte“ auch zukunftsweisende Snacks im Sinne der notwendigen Ernährungswende.

Für einen rundum gelungenen Tag bedanken wir uns bei den engagierten Azubis sowie bei unseren Partnern und Sponsoren: IKK BB, Hotelfachschule Berlin, Berlin Event Network (BEN) e.V., Fliegel GmbH, Weihe GmbH, J.J. Darboven, Preussen Quelle, Dieter Fuhrmann Obst- und Gemüsegroßhandels GmbH, TagungsPartner, Hoflieferanten, FleuraMetz und OSZ Gastgewerbe.

Lustige Erinnerungsfotos konnten die Azubis in der Fotobox machen, welches sie genauso gleich mitnehmen konnten wie die Turnbeutel von der Fliegel GmbH mit flauschigen Handtüchern.

 www.youngstarsbb.de/





Gastro-Legende

Ferran Adrià zu Besuch in Berlin

© Pepo Segura

Die Berlin Food Week feiert ihr 10-jähriges Jubiläum mit einem besonderen Ehrengast

Vom 7. bis zum 13. Oktober findet die diesjährige Berlin Food Week statt. Das Food-Festival feiert seine zehnte Ausgabe und zeigt auch im Jubiläumsjahr, wie sich Genuss und Nachhaltigkeit verbinden lassen. Alexandra Laubrinus, Kuratorin und Co-Geschäftsführerin der Berlin Food Week, über das Jubiläum: „Über 340.000 Menschen haben in den letzten 10 Jahren unser Festival besucht. In all den Jahren wurden wir als Team angetrieben von unserer Leidenschaft für gutes Essen und haben ein wenig dazu beigetragen, die Hauptstadt zur Food-Metropole zu machen. Und vor allem wollten wir zeigen, wie viel Spaß Nachhaltigkeit machen kann.“ Zahlreiche dezentrale Veranstaltungen in der ganzen Stadt zeigen gastronomische Vielfalt, innovative Food-Start-Ups, Inspiration für den Gastro-Nachwuchs und Starköche aus der ganzen Welt. Highlight ist das Pop-Up-Restaurant Food Clash Canteen. Auf der Speisekarte stehen ikonische Gerichte, die von bekannten Sterne-Köch*innen wie 3-Sternekoch Marco Müller aus dem Restaurant Rutz neu interpretiert und als zeitgemäßes Casual Fine Dining serviert werden. Eröffnet wird das Pop-Up-Restaurant im DRIVE. Volkswagen Group Forum Unter den Linden. Anlässlich des Openings der Food Clash Canteen kommt der spanische Koch Ferran Adrià als Ehrengast nach Berlin, um in einem Vortrag für geladene Gäste über den Einfluss der katalanischen Spitzengastronomie auf Kollegen in Europa und Deutschland zu sprechen. Rund 45 größtenteils nachhaltige agierende Ausstellende präsentieren sich am Freitag und Samstag der Festivalwoche im House of Food, dem

Marktplatz im Bikini Berlin für Trends wie Biodiversität und Alt-Protein. Aufgrund des großen Erfolges der letzten beiden Jahre geht die Kampagne Gönn dir Gastro weiter. Die Aktion soll junge Menschen – vor allem aus der Generation Z – für eine Ausbildung in der Gastronomie begeistern. Im Kern steht dabei das praktische Ausprobieren: Ein eigens kuratiertes Programm mit rund 35 Workshops in unterschiedlichen Betrieben lädt potenzielle Auszubildende ein, in den Job reinzuschnuppern. Finanziert wird die Kampagne von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

 www.berlinfoodweek.de



Alexandra Laubrinus und Michael Hetzinger, Geschäftsführer*in der Berlin Food Week

© Ulf Bluschle

Leichte Kost im Sommer



Unser sonnigst Lachmenü für Dir

Bei uns kriegst Comedy und Kiezschnauze serviert ...
aber ooch kühle Drinks, leckeret Eis und Popcorn – für
Dein chilliget Liegestuhl-Feeling.



Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding · [f](#) [@](#) [d](#) [v](#) [p](#) [r](#) [i](#) [m](#) [e](#) [t](#) [i](#) [m](#) [e](#) [t](#) [h](#) [e](#) [a](#) [t](#) [e](#) [r](#) [.de](#)

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Das Übermorgen im Blick

Ein Gespräch mit Philip Ibrahim, Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und General Manager von The Social Hub

**Lernen, chillen, arbeiten und Spaß haben – die Lobby von The Social Hub.
The Social Hub am Alexanderplatz ist mehr als ein Hotel. Es ist ein kreativer
Treffpunkt für alle, die sich vernetzen und zusammen arbeiten möchten.**

Während seines Zivildienstes in einer Jugendherberge seiner schwäbischen Heimat wurde Philip Ibrahim spontan klar, was er werden möchte: Gastgeber. Das ist er mittlerweile über 20 Jahre mit Herz und Hirn; sammelte bei Accor Erfahrungen und eröffnete im Oktober 2019 The Student Hotel in der Alexanderstraße. Der bestens vernetzte Vizepräsident des DEHOGA Berlin erkannte frühzeitig die Chancen der Digitalisierung für die Branche und fällt immer wieder durch Wortmeldungen auf, die zeigen, dass er nicht nur tief in den Prozessen steckt, sondern auch nach vorn schaut.

Aus dem The Student Hotel wurde im Herbst 2022 The Social Hub. Gleicher Standort. Gleicher Inhaber. Warum ein neuer Name?

Wir sind schnell aus den Studentenschuhen herausgewachsen. The Student Hotel umfasste – schon vom Wort her – nur eine Facette unseres 4-Sterne-Hauses. Aber viele unserer Gäste reduzierten uns auf so etwas wie ein Studentenwohnheim de luxe. Mit dem neuen Namen finden uns auch all die, die in der DNA unserer Gästestruktur verankert sind: Change-maker, Gründer, Digitalnomaden, Co-Worker, Vordenker ... Allein die Namenswahl bewirkte ganz ohne große zusätzliche Investitionen, dass wir nun nicht mehr als Form des studentischen Wohnens wahrgenommen werden, sondern als perfektes Hotel, in dem jeder so sein kann wie er ist. Erleben kann man das in unserer Lobby. Da sitzen zu jeder Tages- und Nachtzeit Gäste, die arbeiten, relaxen oder im Gespräch sind.

Hatte das Einfluss auf die Servicekultur?

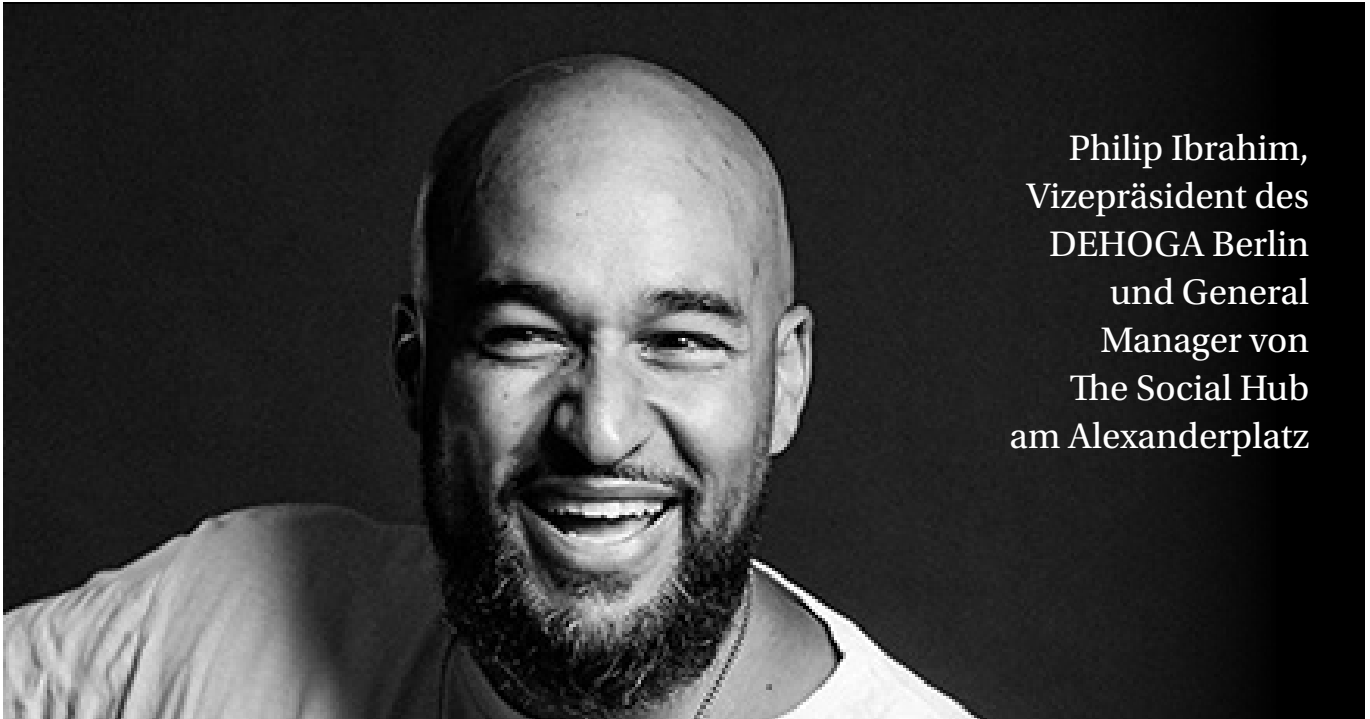
Ja, aber Servicekultur ist ein Dauerauftrag, an dem wir jeden Tag arbeiten müssen, denn das 4-Sterne-Segment liegt weit entfernt vom studentischen Wohnen. Die Balance von jung-locker und gehoben-offen ist eine im Alltag oft komplexe detailreiche Herausforderung. Die Schwierigkeit ist, Standards ein- und durchzusetzen, Stichwort: Fokus Gastorientierung.

Wie weit schaut du in Marketingprozessen und -maßnahmen voraus? Es gibt immer noch den Fall, dass Manager*innen erst ans Marketing denken, wenn die Zahlen sich Richtung Keller bewegen. Na gut, auch dann finden sich im Marketing-Notfallkoffer ein paar Tools ... Prinzipiell können wir nur nachhaltig am Markt agieren, wenn wir heute überlegen, was wir morgen verändern können und übermorgen notwendig wird. Dabei kommt mir entgegen, dass ich in einem Unternehmen arbeite, das zukunftsorientiert aufgestellt ist, wobei ich persönlich immer schneller, weiter und sozialer sein möchte als die anderen.

Du hast frühzeitig erkannt, welche Chancen Digitalisierungsprozesse der Hotellerie eröffnen. Wie reflektierst du den aktuellen Stand in der Berliner Hotellerie?

Berlin ist bei der Digitalisierung alles andere als ein Problemkind. Die Hauptstadt kann den modernsten Hotelpark Europas vorweisen. Viele Neueröffnungen, alle neuen wichtigen Marken sind bereits da oder kommen nach Berlin. Das ist auch in der Gastronomie so. Zwei aktuelle Beispiele sind Krusty's Donats und Taco Bell, die aus den USA nach Berlin kommen. In der Hauptstadt wird der Hospitality-Beat gemacht, hier können Neuheiten ausprobiert werden. Dieser Spirit schafft es, dass wir als Gastgeber immer einen Schritt schneller sein können. Auch, weil so viele internationale, junge und dynamische Gäste nach Berlin kommen.

Als Haus haben wir sehr früh begonnen, Prozesse mit digitalen Tools zu beschleunigen, hatten beispielsweise den Check-in via einem Kiosk und mit digitalem Meldeschein als einer der ersten. Es gibt immer wieder Themen, die mich umtreiben. Um mal aus dem Nähkästchen zu plaudern: Gegenwärtig sind das AI Chatbots Solutions. Da gibt es Lösungen, bei denen merkt man wirklich nicht, dass man mit einem Computer spricht.



Philip Ibrahim,
Vizepräsident des
DEHOGA Berlin
und General
Manager von
The Social Hub
am Alexanderplatz

© The Social Hub

Genauso wie bei der Digitalisierung sind Hotellerie und Gastronomie bei der Nachhaltigkeit schon mitten in den Inhalten. Für viele noch immer ein Thema, das auf Umweltschutz reduziert wird.

Umweltschutz gehört natürlich dazu. Ich nutze statt Nachhaltigkeit – der Begriff wird wirklich sehr strapaziert – CSR (Corporate Social Responsibility). Da steckt viel drin: Mitverantwortung für unsere Lebensräume, Gerechtigkeit, soziale Verantwortung, ethische Normen, Schutz des Mitarbeiters, Regionalität, Umgang mit Lebensmitteln ... Dabei geht es nicht um Bekenntnisse, sondern darum, das eigne Verhalten immer wieder zu prüfen und zu verändern. Ich habe das Glück, dass der Entwickler und Betreiber von The Social Hub, Charlie MacGregor, vor über 25 Jahren sein Unternehmen mit dem Ziel gegründet hat, eine bessere Welt zu schaffen. So sind die CSR-Standards in unserer DNA verankert. Deshalb unterziehen wir uns gegenwärtig der B Corps™-Zertifizierung und hoffen, dass wir bis spätestens Mitte nächsten Jahres ein B Corps™-Unternehmen sind und damit nachweisen, dass wir gesellschaftlichem Mehrwert und ökologische Nachhaltigkeit im Alltag leben. Mittlerweile gibt es in mehr als 70 Ländern über 5.000 zertifizierte B Corps™ zertifizierte Unternehmen, darunter Patagonia, Ben & Jerry's und Nespresso.

Nachhaltigkeit kostet Geld. Sind die Gäste bereit, das zu bezahlen?

Das ist differenziert. Die breite Mehrheit möchte und kann teilweise – gerade unter den gegenwärtigen Lebensbedingungen – nicht mehr bezahlen, denn Nachhaltigkeit hat immer auch mit finanziellem Background zu tun. Zwei Tendenzen stimmen mich aber optimistisch: Die junge Generation schaut danach, welche Werte in Unternehmen gelebt werden,

und es interessieren sich zunehmend Menschen dafür, wo die Lebensmittel, die sie essen, herkommen und wie sie produziert werden. Für uns als Haus ist es wichtig, die Nachhaltigkeits-Mehrwerte im Storytelling zu verankern.

Stichwort junge Generation. Erkennst du Auswirkungen der sich verändernden Werte auf das Reiseverhalten?

Das könnte auch Thema einer Doktorarbeit sein. Es gibt viele verschiedene Tendenzen, die in sehr verschiedene Richtungen gehen. Bei vielen Jugendlichen haben sich die Nachhaltigkeits-Qualitätsstandards verändert. Das wird sich auf das Luxus-Segment auswirken. Die Schlüsselfrage lautet: Was ist morgen Luxus? Gut, heute schon darüber nachzudenken.

Die Berliner Hotellerie ist gut vernetzt, was ein Vorteil für aktuelle und zukünftige Herausforderungen ist. Wie unterstützt der DEHOGA Berlin diese wichtigen Netzwerke?

Der Verband ist sehr transparent und es gibt jede Menge Möglichkeiten, sich einzubringen, Fragen zu stellen, Diskussionen anzuregen. Neben der Website sind das die vielen verschiedenen Veranstaltungen, Seminare und Fachgremien, wo es neben den persönlichen Kontakten immer auch fachlichen Input gibt. Das große Netzwerk an Partnerfirmen des DEHOGA Berlin bietet viel Beratungspotenzial zwischen Energieeffizienz und Personalplanung.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

Zum Hören:

Noch mehr von Philip Ibrahim zu Marketing und Nachhaltigkeit im Podcast „RETHINK HOTEL MARKETING“ unter

 www.youtube.com/watch?

Cyberversicherung?

☐ Ja

☐ nein

☐ vielleicht doch?

Hackerangriffe zielen auf sensible Daten wie Kreditkarteninformationen und persönliche Daten der Gäste. Diese Daten sind im Darknet sehr wertvoll und können dort zu hohen Preisen verkauft werden. Eine weitere perfide Methode ist die Erpressung: Cyberkriminelle verschlüsseln die Daten und verlangen ein Lösegeld, um diese wieder freizugeben. Solche Angriffe können den Geschäftsbetrieb lahmlegen und immense finanzielle Verluste verursachen.

Angesichts dieser Bedrohungen rückt die Frage nach Cyberversicherungen in den Fokus. Solche Versicherungen bieten Schutz gegen die finanziellen Folgen von Cyberangriffen. Sie können helfen, die Kosten für die Wiederherstellung von Daten, rechtliche Beratung und sogar PR-Maßnahmen zur Schadensbegrenzung zu decken. Doch können Cyberversicherungen auch die Risiken von hohen Bußgeldern und Schadensersatzforderungen reduzieren?

Damit eine Cyberversicherung im Schadensfall zahlt, müssen bestimmte IT- und Datenschutzmaßnahmen erfüllt werden. Diese Maßnahmen sind eine Voraussetzung der Versicherer, um das Risiko zu minimieren. Eine gründliche Risikobewertung ist unerlässlich. Systeme und Softwareanwendungen müssen regelmäßig aktualisiert werden, um gegen die neuesten Bedrohungen geschützt zu sein. Schulungen zur Sensibilisierung der

Mitarbeiter für Cyber-Bedrohungen sind Pflicht. Regelungen zur Speicherung und Verarbeitung personenbezogener Daten müssen implementiert und eingehalten werden. Zudem sollte ein Notfallplan für den Umgang mit Cyberangriffen vorhanden sein. Dieser Plan muss klare Anweisungen für die Identifizierung, Eindämmung und Behebung eines Vorfalls enthalten. Angesichts der potenziell verheerenden Folgen kann die Investition in eine Cyberversicherung eine sinnvolle Entscheidung sein. Sie bietet nicht nur finanziellen Schutz, sondern auch die Sicherheit, dass man auf Cyberangriffe vorbereitet ist und angemessen reagieren kann. Prävention bleibt jedoch der beste Schutz, nur kontinuierliche Investitionen in IT-Sicherheit und Mitarbeiterschulungen können das Risiko erheblich reduzieren.

Andreas Thurmman, Datenschutzbeauftragter DEHOGA Berlin



Mehr unter:

www.datenschutzberater365.de/branchen



Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



**Jetzt
Mediadaten
anfordern!**

(030) 43 777 82-0 oder
Anzeigen@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin
Fon (030) 43 777 82-0 · Fax (030) 43 777 82-22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

Bronze für das Best Western Hotel am Spittelmarkt

Das Best Western Hotel am Spittelmarkt freut sich, bekanntzugeben, dass wir erfolgreich das kostenneutrale Angebot des DEHOGA angenommen haben, um ein Umweltzertifikat zu erhalten. Diese Initiative ist ein bedeutender Schritt in unserem Bestreben, nachhaltiger zu werden und unsere Umweltbelastung zu reduzieren. Die Zusammenarbeit mit dem DEHOGA war ausgezeichnet. Das Team hat uns durch den gesamten Prozess hindurch hervorragend unterstützt und beraten. Ihre Expertise und ihr Engagement haben es uns ermöglicht, die ersten wichtigen Schritte in Richtung Nachhaltigkeit zu unternehmen. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken.



Mit der derzeit erreichten Bronze-Klassifizierung sind wir zwar noch nicht am Ziel unserer Nachhaltigkeitsreise angekommen, jedoch fest entschlossen, unsere Bemühungen in diesem Bereich weiter zu intensivieren. Nachhaltigkeit ist für uns kein einmaliges Projekt, sondern ein fortlaufender Prozess, der kontinuierliche Verbesserungen und Engagement erfordert.

Für die nahe Zukunft haben wir bereits zwei Projekte geplant, die uns besonders am Herzen liegen. Während wir eines dieser Projekte noch nicht im Detail erläutern möchten, können wir stolz verkünden, dass wir ab Juli auf Ökostrom umstellen werden. Dieser Wechsel zu erneuerbaren Energiequellen ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Strategie, unseren ökologischen Fußabdruck zu verkleinern und unseren Gästen einen umweltfreundlicheren Aufenthalt zu bieten.

Wir sind fest davon überzeugt, dass nachhaltiges Wirtschaften nicht nur gut für die Umwelt ist, sondern auch langfristig wirtschaftliche Vorteile bringt und unsere Attraktivität als verantwortungsbewusstes Hotel stärkt. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit dem DEHOGA und anderen Partnern, um unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen und darüber hinaus neue Standards im Hotelgewerbe zu setzen.

Für weitere Informationen oder Anfragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung und freuen uns darauf, Sie bald in unserem umweltbewussten Hotel begrüßen zu dürfen.



*Jennifer Dentel (Management)
& Til Volckmann (CEO)*



**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

bis 08.09.2024

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



Infos & Tickets unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)

Sustainable Berlin: mehr Nachhaltigkeit für Tourismus und Events

visitBerlin bietet eine Zertifizierung
für alle Tourismus- und MICE-Akteure der Stadt

Ab sofort bündelt *visitBerlin* seine Nachhaltigkeitsinitiativen unter dem neuen Dach „Sustainable Berlin“ und bietet damit eine Nachhaltigkeits-Zertifizierung für Berliner Unternehmen der Tourismus- und Veranstaltungsbranche an.

„Sustainable Berlin“ löst die bisherigen verschiedenen Zertifizierungen „Sustainable Tourism Berlin“ (Freizeit Tourismus) und „Sustainable Meetings Berlin“ (MICE) ab. Die neue Initiative bietet Fahrplanworkshops, Beratungstage und Audits des innovativen Nachhaltigkeitsmanagementtools an.

***visitBerlin* berät Unternehmen der Tourismus- und MICE-Branche umfassend**

Bei *visitBerlin* gibt es eine Abteilung, die sich mit dem Thema Nachhaltigkeit & Corporate Social Responsibility beschäftigt: Dazu gehört neben der Beratung der touris-

tischen und MICE-Unternehmen in Berlin zu Nachhaltigkeitsthemen auch das Nachhaltigkeitsmanagement von *visitBerlin*. Die Expert*innen koordinieren darüber hinaus die jährliche Teilnahme Berlins am Ranking des Global Destination Sustainability Movement, mit dem sich Berlin dem Vergleich mit anderen Destinationen stellt. Im Ranking belegt Berlin weltweit unter den Großstädten mit mehr als 1,5 Millionen Einwohner*innen aktuell Platz sechs.

**Beteiligungsmöglichkeiten:
Werden Sie ein Teil der nachhaltigen Bewegung**

Sie möchten aktiv daran mitarbeiten, Berlin nachhaltig und zukunftsfähig aufzustellen? Dann werden Sie ein Teil von „Sustainable Berlin“! Neben vielfältigen Beratungsangeboten können Sie mit der Unterstützung von *visitBerlin* eine Nachhaltigkeitszertifizierung erwerben, die international anerkannt ist. Für die Zertifizierungen arbeitet *visitBerlin* mit den Audit-Agenturen trias consulting und Deloitte zusammen. Gefördert wird das Nachhaltigkeitsprogramm von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sowie durch das Neustartprogramm des Berliner Senats.

Weitere Informationen finden Sie auf
 about.visitBerlin.de/sustainable-Berlin.

VERBINDLICHE PREIS-EMPFEHLUNGEN

Die Nominierten der
Berliner Meisterköche 2024

Aufsteiger
des Jahres

Berliner
Meisterkoch

Berliner
Barkultur

Berliner
Gastgeber

Berliner
Kiezmeister

Berliner
Szene-
restaurant

Zu den Nominierten geht
es hier entlang:
berliner-meisterkoeche.de



Die All-In-One Lösung für Ihre MICE-Abteilung

Optimieren auch Sie Ihre Abläufe mit uns

Als Gastgeber spielt die reibungslose Durchführung Ihrer Kundenveranstaltungen eine zentrale Rolle. Doch wussten Sie, dass es noch Potenzial zur Optimierung gibt? Wir können Ihre Abläufe erheblich vereinfachen.

All-In-One-Service

Ein All-in-One-Service, der alle Bedürfnisse einer Veranstaltung abdeckt. Ziel ist es, Zeit und Ressourcen zu sparen und gleichzeitig qualitativ hochwertige Veranstaltungen sicherzustellen.

Dienstleistungen im Überblick

Seit vielen Jahren vertraut die Berliner und Brandenburger Hotellerie auf den hochwertigen und zuverlässigen Komplettservice von TagungsPartner. Das einzigartige Konzept bietet maßgeschneiderte Lösungen für jeden Anlass zu den Themen:

Technik: Professionelle Audio-, Video-, und Lichttechnik inklusive erstklassigem und zuverlässigem Service

Möbiliar: Vermietung von sämtlichen Möbeln und Eventzubehör, von Standard bis Exklusiv.

Messe: Alles, was Ihre Kunden für einen erfolgreichen Messeauftritt benötigen, vom Prospektständer bis zum kompletten Messestand.

Event: Kreative Ideen für unterhaltsame Kaffeepausen, Rahmenprogramme oder Abendveranstaltungen.

Vorteile für Ihr Unternehmen

1. Einer für alles

Die Experten übernehmen alle Aufgaben, von der Lieferung, über den Aufbau bis zur Betreuung und Ausstattung mit Technik, Mobiliar und Eventequipment vor Ort.

Mit TagungsPartner haben Sie nur noch einen Ansprechpartner für alle Veranstaltungsthemen.

2. Professionalität und Zuverlässigkeit

Qualifizierte Mitarbeiter und erstklassige Technik gewährleisten reibungslose Abläufe und beeindruckende Ergebnisse seit mehr als 17 Jahren.

3. Exklusive DEHOGA-Vorteile

Wir bieten allen DEHOGA Berlin-Mitgliedern ein attraktives und nach Umsatz gestaffeltes Kickbacksystem an. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre individuellen Möglichkeiten.

FIND US ON



tagungspartner.de

Jan Kopiak
mail@tagungspartner.de
Tel: 030. 64905333

Kurzer Prozess für ein trockenes Thema:

Quickdry bringt Mehrweg auf den Tisch

Getränke und Speisen in Mehrweggeschirr auszugeben, ist mittlerweile „state of the art“ beim Außer-Haus-Konsum in der Gastronomie, in Bäckereien oder Metzgereien sowie beim Catering von Großveranstaltungen. Meiko, Hersteller für Hygienetechnik und Speiserestesysteme, gilt als kundennaher Experte für die Aufbereitung von Mehrweggeschirren aus Kunststoff. Jetzt wartet der deutsche Mittelständler mit einem intelligenten System als Ergänzung seiner Haubenmaschine M-iClean H auf: „Quickdry“ heißt ein eigens für die rasche Trocknung von Mehrweggeschirr aus Kunststoff entwickeltes Modul, das sich nahtlos an die M-iClean H andocken lässt.

„Kunststoff ist das Material der Wahl für einen nachhaltigen und ressourcenschonenden To-go-Konsum von Getränken und Speisen. Anders als Porzellan oder Glas erfordert Kunststoff nach dem Spülen jedoch einen aufwändigeren Trocknungsprozess aufgrund seiner physikalischen Eigenschaften. Mit unserem Quickdry-System gestalten wir diesen Prozess schnell, sicher und vor allen Dingen energiesparend“, sagt Thomas Loos, Leiter der Professionell Business Unit Meiko Clean für Professional Warewashing Solutions.

Innerhalb von drei Minuten sorgt das Quickdry-System für trockenes und vor allen Dingen für unter Gesichtspunkten der Hygiene bedenkenlos stapelbares Mehrweggeschirr. „Die trockene Lagerung von Mehrweggeschirr ist von großer Bedeutung“, erläutert Pamela Kasper. Die Hygiene-Ingenieurin leitet das Mikrobiologische Meiko-Labor und weiß um die Gefahren von feuchtem Kunststoffgeschirr: „Bei diesem könnte sich Schimmel bilden, dessen Sporen tief in die Poren von Kunststoffoberflächen eindringen und letztendlich dann nur mit aggressiven Reinigungssubstanzen entfernt werden können“. In der Praxis gesellt sich zur Quickdry-Trocknungseinheit ein Trocknungstisch an den Auslaufbereich der M-iClean H. Dieser Maschinentyp gilt als professionelle Lösung für kleine bis mittlere Events und Cateringbetriebe sowie für die Reinigung von Bechern und Bowls für den Außer-Haus-Konsum. Mit der XL-Version der M-iClean H können beispielsweise bis zu 1.500 Becher pro Stunde gespült werden (gemäß der DIN-Hygieneanforderungen).

Die Kombination der M-iClean Haubenspülmaschinen mit dem Trocknungstisch sorgt nicht nur für stabile Prozesse hinsichtlich Hygiene, sondern auch für mehr Ergonomie im Spülbereich. Die Haubenautomatik erlaubt das Öffnen und Schließen der Maschine mit einem sanften Fingertipp am Display. Eine

automatische Korberkennung sorgt für ergonomische und schonende Betriebsabläufe und geht mit der Ressource Mensch achtsam um. Auf diese zählen auch die Wrasenabsaugung und die Wärmerückgewinnung ein, die für ein angenehmes Klima im Spülbereich sorgen. Letztere zeichnet auch verantwortlich für eine enorme Energieeinsparung: bis zu 21%* weniger Energieverbrauch ist eine Zahl, die sich sehen lassen kann.

 www.meiko.de



*bis zu 21% weniger Energieverbrauch im Vergleich zu einer Meiko M-iClean H Haubenspülmaschine ohne Wärmerückgewinnung

25 Jahre KraftCom GmbH

Innovative technische Entwicklungen und individueller Top-Service seit 1999

Die KraftCom GmbH blickt anlässlich ihres 25. Jubiläums auf ein Vierteljahrhundert voll technischer Innovationen, maßgeschneiderter Lösungen und herausragendem Service zurück. Bei Unternehmen aus dem Hospitality-Sektor und der HealthCare-Branche ist KraftCom bekannt für die eigene Entwicklung, die Installation und den Betrieb schlüsselfertiger IT/TK-Lösungen. Mit über 1.200 zufriedenen Kunden in ganz Europa setzt KraftCom wegweisende Maßstäbe in der Technologiebranche.

Maßgeschneiderte Lösungen für individuelle Bedürfnisse

Die KraftCom GmbH ist darauf spezialisiert, auf die spezifischen Anforderungen ihrer Kunden rund um die digitale Gast- oder Patientenkommunikation einzugehen. Das Ergebnis: individuelle Lösungen, die exakt auf die Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt sind. Die Basis dafür ist die modulare ASE®-Plattform, mit der KraftCom ein flexibles, WLAN-basiertes System anbietet, das nahtlos in bestehende IT-Infrastrukturen integriert und individuell konfiguriert werden kann.

Immer im Fokus: Innovationen und Service

Der kontinuierliche Einsatz neuester, zeitgemäßer und wegweisender Entwicklungen zählt zu den Kernkompetenzen der KraftCom GmbH. Ergänzt wird diese State-of-the-art-Techno-

logie durch einen erstklassigen Service, den Kunden umfassend genießen – von der Planung über die Implementierung bis hin zur langfristigen Betreuung und Weiterentwicklung.

Dank an Kunden und Partner

Zum Jubiläum dankt das gesamte Team der KraftCom GmbH allen Kunden und Partnern, deren Vertrauen und langjährige Zusammenarbeit diese 25-jährige Erfolgsgeschichte erst ermöglicht haben. Bereits seit 2012 ist KraftCom Partner des DEHOGA Berlin.

Über KraftCom

Die KraftCom GmbH, gegründet 1999 in Oberostendorf im Ostallgäu, ist ein führender Anbieter digitaler Lösungen für die Hospitality-Branche. Das Unternehmen bietet eine breite Palette an Dienstleistungen, darunter die Planung und Implementierung von LAN/WLAN-Netzwerken, die Einrichtung von In-Room-Entertainment, Streaming-Lösungen und digitaler Beschilderung, Telefonie, Kameraüberwachung und Energiemanagement. Außerdem gehören die Bereitstellung von Kopfstationen und TV-Geräten zum Portfolio. Mit innovativen Technologien und maßgeschneiderten Lösungen unterstützt KraftCom auch Kliniken dabei, ihren Patienten ein einzigartiges Erlebnis zu bieten.





Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

**Sie Hochzeit.
Wir Hochglanz.**



RAZMedia
EINFACH MEHR DAVON

Gestaltung, Layout, Web, Texte und Pressearbeit für kleine und mittelständische Unternehmen

030 43 777 82-0
info@raz-media.de

www.raz-media.de

WinWin Recruiting

*So gelingt die erfolgreiche
Personalgewinnung*



*Geschäftsführer
Marcus Schumacher*

Der Arbeitsmarkt hat sich in den letzten Jahren gewandelt. Wer heute gut in seinem Job ist, befindet sich auch in einem Arbeitsverhältnis. Daher sind immer weniger Menschen aktiv auf der Jobsuche. Gleichzeitig ist die Wechselwilligkeit so hoch wie nie.

Wir platzieren Ihre offenen Stellen dort, wo Ihre Zielgruppen unterwegs sind: in den sozialen Medien. Allein über 70 % der Menschen zwischen 21 und 34 Jahren sind täglich auf diesen Plattformen. Dieses Potenzial nutzen wir – auch durch kennzahlenbasierte, regional begrenzte Targetierung und effiziente Algorithmen.

Besonders in der Hotellerie und Gastronomie machen die „richtigen“ Kolleg*innen den entscheidenden Unterschied. Daher berücksichtigen wir nicht nur fachliche Qualifikationen, sondern auch Persönlichkeit und Wertevorstellungen.

Diese Kriterien erfassen wir mit individuell erstellten Bewerbungsformularen. Nur wer die Anforderungen erfüllt, erscheint im Bewerbungsportal.

Unsere Herangehensweise beginnt mit einer detaillierten Analyse Ihrer Vorteile und der Wechselmotive einzelner Zielgruppen. Darauf basierend konzipieren wir eine individuell abgestimmte Werbekampagne in Ihrem Corporate Design. Durch regelmäßigen Austausch und kontinuierliche Anpassungen überlassen wir so wenig wie möglich dem Zufall.

Wir verstehen uns nicht als Personalvermittler, sondern als langfristiger Partner im Bereich Recruiting und Arbeitgeberattraktivität. Unsere Motivation ist es, langfristige und erfolgreiche Arbeitsverhältnisse zu schaffen, von denen beide Seiten profitieren.

Der „War for Talents“ wird sich aufgrund des demografischen Wandels intensivieren. Deshalb sind wir bestrebt, immer am Puls der Zeit zu sein und bei den Vermarktungsstrategien innovativ voranzugehen. Sei es in der Zielgruppenansprache, der Platzierung einzelner Werbeanzeigen oder bei Details im Recruiting Prozess – gemeinsam finden wir eine Lösung.

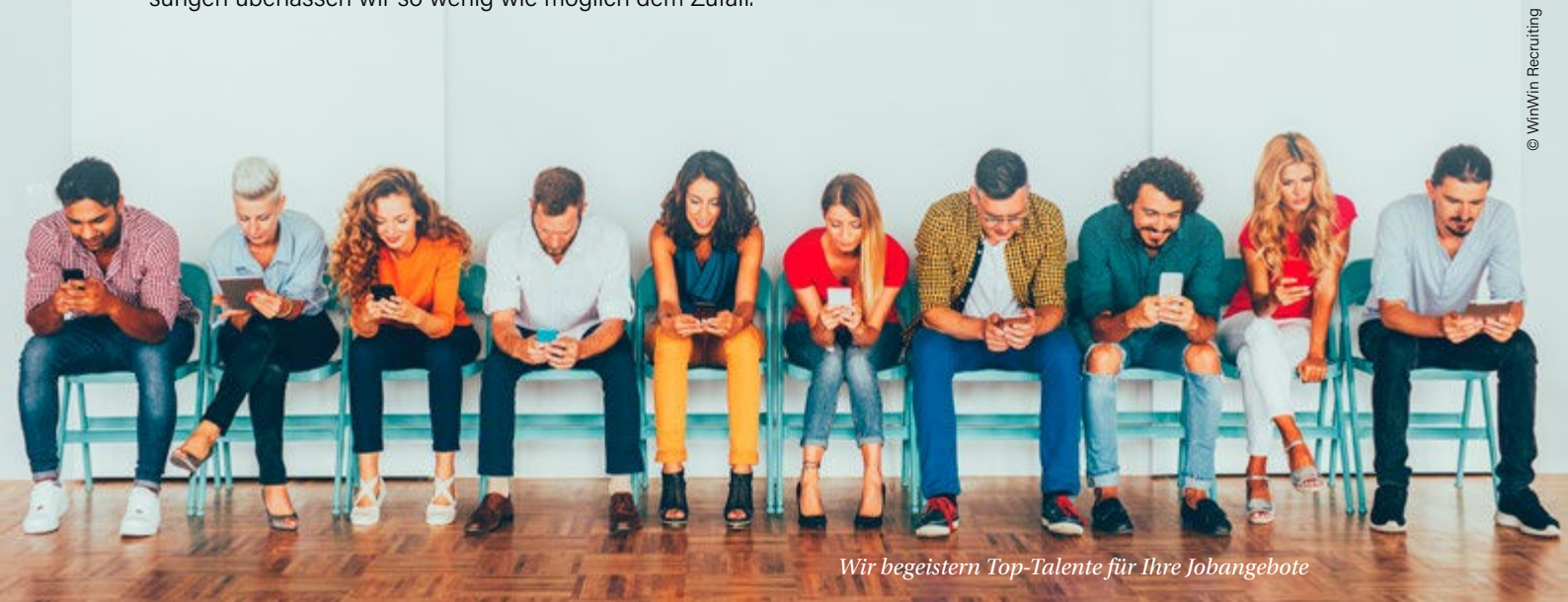
Wir sind stolz darauf, in den vergangenen dreieinhalb Jahren 100+ Projekte erfolgreich abgeschlossen zu haben.

Möchten Sie mehr über uns oder konkrete Referenzen erfahren?

Kontaktieren Sie uns gern!

WinWin Recruiting
Marcus Schumacher
Mobil: 01525. 4781148
marcus@winwin-recruiting.com

 www.winwin-recruiting.com



Wir begeistern Top-Talente für Ihre Jobangebote

Jubiläen im Verband

Steffen Squarra (m.) vom Abba Hotel Berlin erhielt die Urkunde zum 15-jährigen Mitglieds- & Betriebsjubiläum. Die Übergabe erfolgte durch Miljan Draskovic (stellv. Schatzmeister) und Philip Ibrahim (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie).



Jan Schimmelpfennig vom Living Hotel Weißensee feiert 25-jährige Mitgliedschaft im Verband.



Marcus Neeb (stellv. Geschäftsführer) vom St. Christophers Inn feiert 15-jährige Mitgliedschaft im Verband.



Jörn Peter Brinkmann (Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie) und Miljan Draskovic (stellv. Schatzmeister) übergaben die Urkunde zum 10-jährigen Mitglieds- & Betriebsjubiläum an Münür Sakaoglu vom Habel am Reichstag.

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

bis 08.09.24 Ruhm, Rum und Rummachen im Wedding



ab 11.09.24



ab 02.10.24



unser Kindertheaterstück



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**

The Grand wird zur exklusiven Eventlocation

Zeiten ändern sich: auch im The Grand. Das bedeutet, dass in den Räumen der ehemaligen kommunalen Armenschule künftig Gäste nur noch im Rahmen verschiedener Events empfangen werden. Als fester Partner und Ansprechpartner übernimmt die 24/7 Event Agentur die Organisation und Umsetzung von Veranstaltungen. Die Agentur betreibt bereits seit zwei Jahrzehnten erfolgreich das Spindler&Klatt und auch das Haus Ungarn. Durch die jetzt getroffenen Entscheidungen wird das Flair in den Räumen mit den hohen Decken, dem imposanten Kronleuchter und den eklektischen Designelementen an opulentem Charme hoffentlich noch viel mehr Menschen zugänglich gemacht.



© The Grand, Selina Schrader

www.24-7event.com/

Das BEAST ist los: Steakclub Beast Berlin eröffnet am Alexanderplatz

Glamouröser kann ein Opening kaum sein: der BEAST - Berlin Steakclub am Alexanderplatz ist mit einem festlichen Dinner zur Berlin Fashion Week am 1. Juli 2024 gestartet. Prominenz aus Politik, Mode und Kultur wie Franziska Giffey und Christiane Arp fanden hier im ehemaligen Pressecafé eine moderne Location, für die Interior Designer Torssten Elgt mit seiner Firma Logo-Projekt GmbH gekonnt zeitgemäßen Style in Kombination mit einem lässigen Retro-Look in Szene gesetzt hat. Freund hat



© Isa Fotin, Jeremy Möller

sich von der gehobenen US-Steakhauskultur inspirieren lassen. Das Fleisch überzeugt mit feinsten Premiumqualität – sowohl als Tatar, als Dry Aged Cowboy Steak, als Filet oder Master Cheese Burger. In der Küche steht Fabian Meister, zuvor Küchenchef im Titanic Hotel am Gendarmenmarkt. BEAST – Berlin verfügt über 230 Sitzplätze und ist Dienstag bis Samstag von 17.00 – 2.00 Uhr geöffnet.

beast-berlin.com/

Bioland-Currywurst von Witty's feiert 40-jähriges Jubiläum

Am 6. August 2024 gab es für Ernst Exter gleich doppelten Feier-Anlass: Er wurde 76 Jahre alt und sein Unternehmen runde 40! Jener Currywurst-Pavillon, der 1984 als erste Filiale direkt gegenüber dem Berliner KaDeWe eröffnete, fungierte für einen Nachmittag als Location für Team und Gäste. Bei gratis Bio-Wurst lauschten sie den zahlreichen Festreden, unter anderem von Bioland und dem Bundesministerium für Ernährung. Aber auch Exter selbst dankte seinen Mitarbeitenden und freut sich dank der geregelten Unternehmens-Zukunft auf die nächsten 40 Jahre Currywurst in höchster Bio-Qualität.

wittys.de/



© Witty's

Dong Xuan Center wird 20

Der Großmarkt in Lichtenberg feiert seinen 20. Geburtstag mit einem viertägigen Festival. Die vietnamesische Community ist groß und wächst weiter. Im Center gibt es nicht nur authentische vietnamesische Zutaten und Nippes, sondern auch Spezielles aus anderen Ländern. Gegründet hat sie der vietnamesische Geschäftsmann Nguyen Van Hien. Er kam in den 1980er Jahren im Rahmen des Regierungsabkommens für Vertragsarbeiter in die DDR. Im Jahr 2002 entstand das erste Dong Xuan Center in der Josef-Orlopp-Straße. Zwei Jahre später war der Ort zu klein und zog ein paar Meter weiter in die Hertzbergstraße auf das ehemalige Gelände des VEB Elektrokohle Berlin-Lichtenberg. Heute verdienen dort rund 2000 Leute in den Shops ihr Geld. Das Gelände ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für den Bezirk.

dong-xuan-berlin.de/

„Kin Dee“ ist Geschichte

Nach sieben Jahren hat die renommierte Berliner Köchin Dalad Kambhu ihr Thai-Restaurant „Kin Dee“ in der Lützowstraße in Moabit geschlossen. 2019 wurde ihre thailändische Küche erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, doch nun will sie, auch wegen des Umgangs mit ihr in der Gastro-Branche der Hauptstadt, nicht länger am Herd stehen. Im Gespräch mit dem „Tagesspiegel“ erklärte Kambhu, dass der Verlust ihres Michelin-Sterns im letzten Jahr ein Rückschlag gewesen sei: Die 38-Jährige kritisiert, dass die französische Küche nach wie vor als Maßstab für Qualität betrachtet werde, was es ihr als thailändische Köchin erschwerte, sich in Berlin zu behaupten. „Ich habe es satt, ständig meinen Erfolg rechtfertigen zu müssen und diese Kämpfe zu führen“, so Kambhu. Neben dem Widerstand in ihrer eigenen Branche nannte Kambhu auch persönliche Gründe für die Schließung. Der Stress der letzten Jahre habe ihrer Gesundheit geschadet. Darüber hinaus habe sie nach der Corona-Pandemie eine Veränderung in der Gäste-

struktur festgestellt: Mittlerweile kämen weniger experimentierfreudige Touristen in die Stadt, was sich negativ auf die Einnahmen des „Kin Dee“ ausgewirkt habe. Kambhu denkt nun darüber nach, wieder mit dem Modeln anzufangen. Anders als in der Gastronomie würden Jobs in dieser Branche „immerhin gut bezahlt“.

ARCOTEL Hotels: 35 Jahre Stadthotellerie mit Gastgebern aus Leidenschaft



Dr. Renate Wimmer und
Martin Lachout

Unter dem Motto „ARCOTEL – Das MEHR Hotel“ steht die österreichische Gruppe seit 1989 für ein MEHR an Gastfreundschaft und Leidenschaft. Anlässlich des 35-jährigen Geburtstags luden Eigentümer Dr. Renate Wimmer und Vorstand Martin Lachout Mitte Juli die Management-Teams aller 12 ARCOTEL Hotels zu einer großen Feier nach Wien ein.

Während der 3-tägigen Feier in Wien sorgten die Wiener ARCOTEL Hotels Kaiserwasser und Donauzentrum in perfektem Teamwork mit dem ARCOTEL Wimberger für köstliches Essen & Getränke. Vom Roundtable bis zur Schnitzeljagd im Prater zelebrierten 105 ARCOTELiers deutsch-österreichischen Teamgeist, um schließlich bei der festlichen Gala und Karaoke an der UNO Bar ausgelassen zu feiern. Seit ihrer Gründung am 11. Juli 1989 durch KR Raimund Wimmer befindet sich die ARCOTEL Unternehmensgruppe in Familienbesitz. Mit dem ARCOTEL Wimberger wurde im gleichen Jahr das erste Hotel der Gruppe aufgemacht, heute zählen 11 Häuser in Deutschland und Österreich dazu.

www.arcotel.com/de/

Neuer Betreiber für den Sylter Hof

Die THS Hotelbetriebsgesellschaft hat das Management des Hotels in der deutschen Hauptstadt übernommen – mit der Unterstützung der Titanic Hotels. Der Sylter Hof Berlin, der 1966 seine Türen öffnete, hat sich seitdem zu einer festen Größe in der Berliner Hotellerie entwickelt. Nun übernimmt die THS Hotelbetriebsgesellschaft mbH das Management des Hotels. Ermöglicht wird dieser Wechsel durch die Unterstützung der Titanic Hotels, einem international bekannten Familienunternehmen, das hinter der neuen Betreibergesellschaft steht. Die neue Betreibergesellschaft soll die langjährige Tradition des Sylter Hofes fortsetzen und gleichzeitig frische Ideen und innovative Konzepte einbringen.

Mischkisten gut sortiert!

Art. 201*
Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert
Maße: L55,0x B6,0x H4,0cm
Gewicht: 280 g, 24 St./Kt.
☑ vorgebacken

Art. 270*
FF-Mini Blätterteig-Mischkiste, 3-fach
Maße: L6,5x B5,5x H2,8cm
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Art. 309*
FF-Mini Blätterteig-Kiste pikant, 3-fach sortiert
Maße: L6,0x B5,5x H3,0cm
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.
☑ fertig gebacken

Die EDNA App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Ermöglicht breites Sortiment

Spart Lagerplatz & Kosten

Süße & herzhaft Varianten

Ideal zum Ausprobieren

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

Instagram Facebook X TikTok LinkedIn YouTube WhatsApp

**EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI**
☎ 0800 722 722 4

E-Mail info@edna.de
☎ 01522 179 55 81

☑ Lieferung per Tiefkühl-LKW

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

☆☆☆ *Komfort*

Hotel „Spree-Idyll“



HOTELSTARS.EU

Der Verband begrüßt herzlich
seine neuen Mitglieder

- Anna & Paul
- Berg & Tal
- Flussbad
- Hotel Ludwig van Beethoven
- Mood Dining Concept GmbH i.G.
- Papa No – Friedrichshain
- Restaurant Masaya
- Restaurant Mutter Hoppe
- Schollenkrug
- Steakeria Satt und Selig

► Betriebsjubiläen im August/September 2024

Abion Spreebogen Waterside Hotel 30 Jahre ■ Arte Luise Kunsthôtel 25 Jahre ■ Auf die Hand – Feinstes Fastfood 15 Jahre ■ Ballhaus Spandau 10 Jahre ■ Berlin Pub 5 Jahre ■ Bonvivant Cocktail Bistro 5 Jahre ■ Café Wim 10 Jahre ■ Centrovital Hotel 20 Jahre ■ Chamäleon Theater 20 Jahre ■ Engelbecken 25 Jahre ■ FLOTTWELL BERLIN Hotel & Residenz am Park 10 Jahre ■ Frannz 20 Jahre ■ Gainsbourg Bar 30 Jahre ■ Gasthaus zum Bierseidel 15 Jahre ■ HABEL am Reichstag 10 Jahre ■ Holy Everest 5 Jahre ■ Hotel AMANO 15 Jahre ■ Hotel Pension Prenzlberg 20 Jahre ■ Hotel Schöneberg 45 Jahre ■ HW Hotel Haus am Niederfeld 15 Jahre ■ Il nuovo Primo 15 Jahre ■ Kiez Hostel Berlin 10 Jahre ■ KPM Hotel & Residences 5 Jahre ■ Kunstwerk blisse 10 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin 15 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin Mitte 10 Jahre ■ Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz 15 Jahre ■ LOUIS, Café und Restaurant 30 Jahre ■ Michelberger Hotel 15 Jahre ■ Ming Dynastie II 15 Jahre ■ Pace Paparazzi Catering & Event GmbH 20 Jahre ■ Regent Berlin 20 Jahre ■ Ristorante La Mandria 45 Jahre ■ Royal Garden 15 Jahre ■ Rüya Events 5 Jahre ■ Umwelt-Bildungszentrum Berlin 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im August/September 2024

21 Gramm 5 Jahre ■ Abion Spreebogen Waterside Hotel 30 Jahre ■ An einem Sonntag im August... 25 Jahre ■ Berlin Pub 5 Jahre ■ Brauhaus Süd-sterne 15 Jahre ■ Chamäleon Theater 20 Jahre ■ Engelbecken 20 Jahre ■ Euref-Event 10 Jahre ■ Gasthaus Krombach 25 Jahre ■ HABEL am Reichstag 10 Jahre ■ Hahn's Mühle 15 Jahre ■ Holiday Inn Berlin City Center East 30 Jahre ■ Hotel Berlin, Berlin 25 Jahre ■ Hotel Pension Prenzlberg 20 Jahre ■ Hotel Schöneberg 45 Jahre ■ HW Hotel Haus am Niederfeld 15 Jahre ■ Kürbiskern 10 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin 15 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin Mitte 10 Jahre ■ Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz 15 Jahre ■ Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt 25 Jahre ■ Mark Apart Hotel 25 Jahre ■ Charlottchen 35 Jahre ■ mrhai & Friends Restaurant 5 Jahre ■ Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz 30 Jahre ■ Restaurant & Bar Luise 15 Jahre ■ Richtershorn am See 15 Jahre ■ Rosel 10 Jahre ■ Teupitzer Klaus 5 Jahre ■ Thamm Catering 5 Jahre ■ Wesereck 5 Jahre ■ YAFO Restaurant 5 Jahre

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

Donnerstag,
10. Oktober 2024

Partnertreffen

Ort wird noch bekanntgegeben

Montag,
14. Oktober 2024

Fachgruppensitzung
Gastronomie & Hotellerie

DoubleTree by Hilton Berlin
Ku'damm

30 Jahre im Dienste herausragender Kulinarik

Innovation auf dem Teller, brennende Kulinarik im Herzen und ein stetig wachsender Einsatz für die Umwelt – so trat FLORIS Catering vor 30 Jahren auf den Markt und so ist es auch heute noch unterwegs. Was als Anbieter exzellenten Filmcaterings begann, ist heute von den großen Events der Hauptstadt nicht mehr wegzudenken. Seit jeher hat sich das Unternehmen als feste Größe in der Szene etabliert und zeichnet sich durch exzellenten Service, innovative Konzepte und kulinarische Vielfalt aus. Heute ist FLORIS Catering ein führender Anbieter von Catering-Dienstleistungen in Berlin.

„Wir sind unglaublich stolz darauf, dieses bedeutende Jubiläum zu feiern“, so die Geschäftsführer Kerstin Vlasman, Robin Siegeris und Floris Vlasman.

Happy Birthday
FLORIS Catering



Nachhaltigkeit und Verantwortung

Bereits seit über 15 Jahren hat sich FLORIS Catering auf die Fahnen geschrieben, dass Green Catering und Nachhaltigkeit keine leeren Floskeln einer Modeerscheinung sind. Es gehört mehr zu nachhaltigem Catering, als seine Gäste mit regionalen und saisonalen zu verwöhnen. Es geht um die gesellschaftliche und wirtschaftliche Verantwortung gegenüber Kunden, Mitarbeitern und Lieferanten. FLORIS Catering gehörte zu einem der ersten Caterer Deutschlands, die sich zum „Green Catering“ bekannt haben und heute noch bekennen.



„In den letzten drei Jahrzehnten haben wir zahlreiche unvergessliche Events gestaltet und durften viele wunderbare Menschen und Unternehmen begleiten. Unser Erfolg ist das Ergebnis harter Arbeit aller Kolleg*innen, von Leidenschaft und der ständigen Bereitschaft, uns weiterzuentwickeln.“



© FLORIS Catering 2024

Ein Blick in die Zukunft

Mit 30 Jahren Erfahrung im Rücken ist FLORIS Catering für die neuen Anforderungen bestens gerüstet. „Unsere gesamte Belegschaft lebt noch immer den Pioniergeist der Anfangsjahre und verschreibt sich jeden Tag neu dem Willen zur Perfektion“, erklärt Robin Siegeris, Geschäftsführer Sales. Das Unternehmen plant, seine innovativen Konzepte und hohen Qualitätsstandards weiter auszubauen und dabei stets die Bedürfnisse seiner Kunden in den Mittelpunkt zu stellen. Kulinarische Trends, technologische Fortschritte und eine verstärkte Fokussierung auf Nachhaltigkeit werden dabei eine zentrale Rolle spielen.

 www.floris-catering.de

Entgeltlohnfortzahlung nach Kündigung und passgenauer Krankmeldung kann entfallen!

Bereits 2021 hatte das Bundesarbeitsgericht die Beweiskraft der Arbeitsunfähigkeit bei gleichzeitiger und passgenauer (Eigen)-Kündigungsfrist als erschüttert angesehen, so dass der Arbeitgeber die Entgeltlohnfortzahlung nicht gewähren muss.

Nun hat das Bundesarbeitsgericht am 13. Dezember 2023 diese Richtlinie erweitert. Im zugrunde liegenden Fall reichte der klagende Arbeitnehmer bei dem beklagten Arbeitgeber am Montag, den 2. Mai 2022 eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung ein, beginnend ab dem 2. Mai 2022 voraussichtlich bis zum 6. Mai 2022 ein. Der Arbeitgeber kündigte mit Schreiben vom 2. Mai 2022 das Arbeitsverhältnis mit Wirkung zum 31. Mai 2022, welches dem Arbeitnehmer am 3. Mai 2022 zuging. Mit zwei Folgebescheinigungen wurde die Arbeitsunfähigkeit des Arbeitnehmers exakt bis zum Ablauf der Kündigungsfrist am 31. Mai 2022 bescheinigt. Am Mittwoch, den 1. Juni 2022 nahm der just wieder arbeitsfähige Arbeitnehmer eine neue Tätigkeit bei einem anderen Arbeitgeber auf. Der beklagte Arbeitgeber verweigerte für die Arbeitsunfähigkeitszeiten im



In Zweifelsfällen gibt
Justiziar Sven Jacob
gerne Hilfestellungen.
Tel. 030. 31804819

Sven.Jacob@dehoga-berlin.de

Mai 2022 die Entgeltfortzahlung, da der Beweiswert der Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung erschüttert sei. Das Bundesarbeitsgericht gab dem Arbeitgeber Recht und wies die Klage (teilweise) ab, so dass in diesem Fall die Entgeltfortzahlung für den Zeitraum vom 7. Mai 2022 bis 31. Mai 2022 nicht an den Arbeitnehmer auszuzahlen sei.

Allerdings reicht es nicht aus, dass der Arbeitgeber jede Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung zurückweist. Der Beweiswert einer Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung kann aber erschüttert sein, indem der Arbeitgeber Tatsachen vorträgt, die Zweifel an der Erkrankung des Arbeitnehmers geben und im Bestreitensfall beweist. In obigem Fall wurde die erste Krankmeldung als Tatsache bewertet, da die Krankmeldung schon vor Ausspruch und Zugang der Kündigung ausgestellt

wurde. Als erschüttert sah das Bundesarbeitsgericht die Folgebescheinigungen durch passgenaue Verlängerung der Arbeitsunfähigkeit bis zum Ablauf der Kündigungsfrist und dem Umstand, dass der Kläger unmittelbar am Folgetag eine neue Tätigkeit bei einem anderen Arbeitgeber aufnahm.

SMART FÜR DIE ZUKUNFT

Energieförderungen 2024 im Überblick

Die Energiewende bietet einigen Chancen, fordert durch neue gesetzliche Vorgaben aber auch Anstrengungen und Investitionen im Unternehmen. Wer frühzeitig in entsprechende Maßnahmen und erneuerbare Energien investiert, kann sowohl die Energieeffizienz steigern als auch langfristig Kosten sparen.

Der Gesetzgeber bietet dafür eine Vielzahl verschiedener Energie-Förderprogramme an. Von der Energieberatung, über Fördermittel für Gebäudeeffizienz bis hin zur Förderung der E-Mobilität gibt es verschiedene Angebote für kleine und mittelständische Unternehmen. Die Förderungen unterscheiden sich unter anderem in der Art der Unterstützung: Einerseits gibt es zinsgünstige Kredite bei der KfW, andererseits festgelegte Fördergelder für einzelne Maßnahmen. Zudem gelten einige Förderprogramme bundesweit, andere hingegen nur auf Länderebene oder regional.



Lesen Sie den gesamten Artikel im Vattenfall Kundenmagazin für den Mittelstand und prüfen Sie mit der Fördermitteldatenbank, welche Energieförderungen Ihnen zur Verfügung stehen.



→ Energieförderungen für
Unternehmen 2024 | Vattenfall

VATTENFALL



Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- 100 % regenerativer Strom
- Zertifiziert durch den TÜV Nord

Mehr Infos erhalten Sie bei DEHOGA Berlin
und auf vattenfall.de/verbaende-berlin

VATTENFALL 

Der *Aperitivo* der Berliner



DAS ORIGINAL FERTIG GEMIXT.