

hoga**AKTIV**

11|2024

Das Magazin: für die Gastgeber Berlins



Partnertreffen

– gemeinsam miteinander

Netzwerktreffen im BEAST am Alex



Fliegel-Winter-Welcome-Market



21. November 2024



#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





8



10



12

AKTUELL

Editorial:	
Gastro Business Club: Was uns bewegt	4
Konnektivität Verkehr	
Interview mit der Verkehrssenatorin	5

WIR IN BERLIN

Großereignis, Marke, Volksfest	
Berliner Hotels feierten 50 Jahre Berlin-Marathon	8
Weihnachtsbeleuchtung am Ku'damm	
Alle Jahre wieder?	10
Gastro Business Club	
im Restaurant Ursprung im Dussmann Haus	12
„DEHOGA Berlin Seminar PLUS“:	
Kostenlose Coachings für Führungskräfte	14
Weltpremiere:	
Touristische Partnerschaft „One Small World“	16
Berlin Tourism & MICE Summit 2024	
Branchenkongress im November 2024	18
Partnertreffen:	
im Beast am Alex	20
Digital Markets Act (DMA):	
Stärkung der Hotellerie	22
Renaissancetheater:	
NEBENAN von Daniel Kehlmann	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Vodafone:	
Rechtskonforme Arbeitszeiterfassung per App	24
Maître Vite:	
Ihr Gourmetbäcker seit 1989	25
Martens & Prah:	
In 7 Schritten zu mehr Cyber-Sicherheit	26

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	30
Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date	
Jubiläen im November, Neue Mitglieder	32
Das Restaurant Sandmann in Köpenick:	
Ein Wohlfühlort	33

RECHT & RAT

E-Rechnungspflicht	
ab 1. Januar 2025	34
Vattenfall:	
Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor	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.

Gastro Business Club: Was uns bewegt

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

wenn Gastronomen zusammentreffen, geht es schnell zur Sache, denn viele Themen zwischen Gästezufriedenheit, Bürokratiewahn, Kostendruck und neuen Ideen bewegen uns alle. Gerade deshalb haben wir den regelmäßigen Gastro Business Club ins Leben gerufen – ein funktionierendes Netzwerk für Meinungs- und Gedankenaustausch, für Input und Denkanstöße. Gleich zwei Themen standen am 23. September auf dem Plan: ein neues Projekt des Luca-Teams, das Gastronomen unterstützt, mehr Gäste zu erreichen und die Speisen der Zukunft.

Jedes Netzwerk lebt vom Mitmachen.

Dafür trafen wir uns im Restaurant Ursprung im KulturKaufhaus Dussmann in der Friedrichstraße. Dort arbeitet ein kreatives und engagiertes Team, das den Speiseplan der Zukunft erforscht, probiert und serviert. Was auf die Teller kommt, soll dem Planeten genauso gut tun wie den Menschen. Es geht um ökologischen und regenerativen Anbau, die Reduzierung der CO₂-Emissionen, weniger Fleischkonsum und artgerechte Tierhaltung. Das alles ohne Verbote, ohne ideologische Überfrachtung, sondern mit viel Genuss und Freude, die zu gutem Essen gehört. Und natürlich – wir sind schließlich Praktiker – konnten wir das im direkten Vergleich probieren. Boulette aus Fleisch oder aus pflanzlichen Stoffen (Hülsenfrüchten). Das können übrigens auch die Gäste des Restaurants Ursprung. Wer nicht dabei war, sollte das mal ausprobieren. Solche innovativen Themen sind ein super Beispiel, wie nah unser Gastro Business Club am Puls unserer Zeit ist, Innovationen vorstellt, Trends aufspürt und zeigt, wohin die Reise geht. Gleichzeitig bieten unsere Zusammenkünfte die Möglichkeiten, mit den Fachleuten – nochmals meinen Dank an Tom Eller, Nadja Flohr-Spence und Martin Lisson – ganz persönlich ins Gespräch zu kommen. Und natürlich mit den Kolleg*innen und den Mitarbeiter*innen der Geschäftsstelle, denn zum Gastro Business Club gehört immer auch ein Get-together.



© DEHOGA Berlin

Eine Frage oder ein Problem? Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, war vor Ort und notierte gleich mehrere Punkte. Dieser Austausch ist für alle nützlich und wichtig.

Was ich von dieser Veranstaltung mitnahm? Noch mehr über die Speisenauswahl nachzudenken, die wirklich rundum gut tut. Ganz praktisch: Ich werde in der nächsten Karte den Bereich der fleischlosen Gerichte nicht mehr „vegan“ betiteln, sondern „pflanzlich“ – finde ich viel appetitanregender.

Wir werden den Gastro Business Club fortsetzen. Versprochen. Themenvorschläge und Anregungen nehmen Christina Aue und ich, die gemeinsam mit Gerrit Buchhorn und Peggy Gräfin von Kageneck den Gastro Business Club vorbereiten und organisieren, jederzeit entgegen. Jedes Netzwerk lebt vom Mitmachen. In diesem Sinne freuen wir uns auf eure Ideen und natürlich auf ein persönliches Zusammentreffen auf einer der kommenden Veranstaltungen des DEHOGA Berlin.

Ich wünsche Euch – schon mit Blick auf die Advents- und Weihnachtszeit – erfolgreiche Geschäfte und hoffe sehr, dass ihr die mit einer Portion Gastgeber-Spaß bewältigt.

Bis bald
Euer

Jörn Peter Brinkmann

*Vizepräsident des DEHOGA Berlin
und Vorsitzender
der Fachgruppe Gastronomie*

*Geschäftsführender Gesellschafter
Ständige Vertretung Gastronomie GmbH*

Zum Gastro Business Club lesen Sie in dieser Ausgabe einen Beitrag auf den Seiten 12/13.

Für ein gutes Stadtklima

Ein weiteres Gespräch aus der Reihe „**Konnektivität für Berlin**“ mit Ute Bonde, Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt.

© SenMVKU

Im Mai trat Ute Bonde die Nachfolge von Manja Schreiner als Verkehrs-, Umwelt- und Klimaschutzsenatorin in Berlin an. Die Juristin gilt als exzellente Berlin-Kennerin und Nahverkehrsexpertin. Wir trafen sie zum Gespräch.

Sie sind seit Mai Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt von Berlin. Welche langfristigen Schwerpunktaufgaben stehen auf Ihrer Agenda?

Berlin hat sich das Ziel gesetzt, bis spätestens 2045 klimaneutral zu werden. Auf diesem Weg kann die Tiefe Geothermie, die wir entwickeln wollen, einen wichtigen Beitrag leisten. Durch den Wegfall des Sondervermögens Klimaschutz stehen wir nun vor der Aufgabe, neue Finanzierungsformen dafür zu entwickeln. Eine Reform der Schuldenbremse oder ein Infrastrukturfonds wäre in diesem Zusammenhang wichtig und hilfreich.

Ein bedeutsames Thema für die Zukunft der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg ist die nachhaltige Gewässerbewirtschaftung, für die eine „Wasserstrategie Hauptstadtregion 2050“ erarbeitet wird.

Wir planen im Bereich ÖPNV die Fortsetzung des Projekts S21, arbeiten an den Netzerweiterungen der U-Bahn-Strecken U3, U7 und U8 und der Straßenbahn die von der Turmstraße zur Jungfernheide, planen weitere Straßenbahnneubaustrecken und reaktivieren die Siemensbahn.

Wie funktioniert Verkehrs- und Klimapolitik in Zeiten eines harten Sparkurses?

Nur im Miteinander und im gemeinsamen Engagement können wir die Herausforderungen des Klimaschutzes, der Umwelt und einer für alle Menschen unserer Stadt funktionierenden Mobilität meistern. So schließen wir alle Bemühungen für ein gutes Stadtklima, ja auch gerade das für jedermann bezahlbare und verfügbare ÖPNV-Angebot, das allen Menschen die soziale Teilhabe ermöglicht, mit ein.

Durch Ihren beruflichen Werdegang sind Sie Fachfrau für die Belange des öffentlichen Personennahverkehrs (ÖPNV). Muss auch dieser Bereich dem Sparkurs Opfer bringen?

Alle Maßnahmen, die ein stabiles und zuverlässiges ÖPNV-Angebot mit Bussen und Bahnen für alle Fahrgäste sichern, werden beibehalten. Angesichts der Ordnung, die wir im Berliner Haushalt schaffen müssen, müssen aber auch hier alle Aufwendungen und Investitionen kritisch auf Einsparpotentiale geprüft werden.

Berlin ist in Sachen Baustellen viel gewohnt. Nun kommt mit dem Umbau des Autobahndreiecks Funkturm eine weitere große Herausforderung für Pendler, Durchreisende und Lkw-Fahrer. Wie ist die Stadt darauf eingestellt?

Der geplante Umbau des Autobahndreiecks Funkturm ist nur eine von mehreren in der näheren Zukunft durch die Autobahn GmbH des Bundes (AdB) geplanten großen Verkehrsprojekte in unserer Stadt. So plant die AdB auch die Sanierung der weiter nördlich gelegenen Rudolf-Wissel-Brücke und der daran anschließenden BAB A 111. Die gesamte dafür veranschlagte Bauzeit wird von der AdB mit ca. neun Jahren angegeben. Grundsätzlich ist angedacht, den Verkehr auch während des Umbaus auf der Autobahn zu belassen, wobei ein Verdrängungsverkehr ins Berliner Straßennetz nicht auszuschließen ist. Seit mehreren Jahren laufen bereits Abstimmungen zwischen den beteiligten Behörden zur Ertüchtigung der parallelen Straßen. Außerdem wurde ein Vorbehaltsstraßennetz festgelegt, das den Bauherren signalisiert, während der Einschränkungzeit möglichst keine anderen Baustellen dort zu planen.

Die Infrastrukturbetreiber und die Bezirksämter sind bestrebt, absehbare relevante Baumaßnahmen dort vorzuziehen, um nach Baubeginn der Autobahn zeitgleiche Verkehrs-



einschränkungen zu vermeiden. So arbeitet beispielsweise die BVG bereits intensiv an der U-Bahn-Tunneldeckensanierung an der Kreuzung Kaiserdamm / Messedamm, um dann später auf der dort parallel verlaufenden Nord-Süd-Strecke keine Verkehrseinschränkungen mehr auszulösen. Potenziell Durchreisende werden am Berliner Ring auf die Baumaßnahmen aufmerksam gemacht und können dann den etwas längeren Weg über die BAB A 10 nutzen. Kompletten vermeiden lassen werden sich Einschränkungen über den langen Bauzeitraum sicher nicht, zumal auch ungeplante Baumaßnahmen wie beispielsweise Notmaßnahmen der Wasserbetriebe nicht ausgeschlossen werden können. Allerdings gibt es gerade in Berlin eine Vielzahl an Ausweichmöglichkeiten mit dem öffentlichen Personennahverkehr oder auch über die vorhandenen Radverkehrsanlagen, die von den Pendlern bereits jetzt gut genutzt werden.

Werden bei den Entscheidungen zu Baustellen an Verkehrsknotenpunkten große Events oder Kongresse einbezogen? In jüngster Zeit betraf das beispielsweise die Baustelle am Ernst-Reuter Platz während der InnoTrans.

Baustellen auf Verkehrsflächen sind aufgrund der Leitungslagen verschiedener Medien, wie für Wasser, Strom und Gas, leider nicht vermeidbar. Die Zentrale Straßenverkehrsbehörde agiert in enger Zusammenarbeit mit den Bezirksämtern und der Polizei Berlin, um verkehrliche Einschränkungen auf das absolute Minimum zu reduzieren. Dabei sind Kompromisse für alle Verkehrsarten unvermeidbar. Mit Veranstaltern wie der Messe Berlin finden regelmäßig Treffen statt, wo sich in großer Runde über bevorstehende und laufende Baumaßnahmen ausgetauscht wird und das dazugehörige Verkehrskonzept feinjustiert werden kann. Hinzu kommen allerdings ungeplante Notmaßnahmen, wie die von Ihnen beispielhaft genannte Sperrung der Berliner Wasserbetriebe am Ernst-Reuter-Platz, wo sehr kurzfristig eine temporäre Umfahrung eingerichtet werden musste.

Sie haben sich für einen Masterplan Berlin-Mitte ausgesprochen. Welche grundsätzliche Richtung soll dieses städtebauliche und verkehrliche Gesamtkonzept haben?

Derzeit erarbeitet die Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt gemeinsam mit der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen einen Masterplan für die Berliner Mitte. Dazu wird im Bereich zwischen Alexanderplatz und Brandenburger Tor an Lösungen für die Verkehrsführung und Stadtraumgestaltung gearbeitet. Ziel ist es, für die so traditionsreiche Berliner Mitte die Aufenthaltsqualität zu erhöhen. So soll eine überzeugende verkehrliche Gesamtplanung erarbeitet werden, bei der die Stadtentwicklung und die Mobilität in der historischen Mitte im Umfeld des Gendarmenmarktes, der Friedrichstraße und des Checkpoint Charlie gemeinsam gedacht werden. Dabei sind natürlich all die Anforderungen zu berücksichtigen, die sich aus der Funktion als Wohn- und Einzelhandelsstandort, zentraler Verkehrsbereich in Verbindung mit Freiflächen- und Erdgeschossnutzung und die dabei zu beachtende Klimaresilienz ergeben.

Wie ist der Stand der Zusammenarbeit mit Brandenburg im Hinblick auf die verkehrliche Anbindung der Metropolregion?

Beide Landesregierungen führen die bewährte enge Zusammenarbeit in der Hauptstadtregion mit zentralen wirtschafts-, verkehrs- und wohnungspolitischen Themen stetig fort. Ein wesentliches Ziel der Verkehrs- und Mobilitätspolitik in Berlin und Brandenburg ist, mehr Verkehr auf die Schiene zu verlagern und die Angebote im öffentlichen Personennahverkehr für ein nachhaltiges Mobilitätsangebot zu erweitern. Die Länder Berlin und Brandenburg arbeiten intensiv zusammen und prüfen sehr umfangreich, welche Lösung die jeweils richtige in jedem Bereich der Metropolregion ist.

Als großangelegtes gemeinsames Infrastrukturprojekt der Länder mit der DB InfraGo und dem Verkehrsverbund Berlin-Brandenburg wurde i2030 als ein wichtiger Baustein für eine gelingende Verkehrswende in der Hauptstadtregion auf den Weg gebracht. Von der Planung, über die Genehmigungsprozesse bis hin zur Realisierung – es sind komplexe und langfristige Vorhaben für den Regionalverkehr und die S-Bahn, die die Länder gemeinsam vorantreiben

Die Länder Berlin und Brandenburg treten gegenüber dem Bund gemeinsam für die Metropolregion ein. So können beispielsweise die notwendigen Maßnahmen zur Engpassauflösung im Eisenbahnknoten Berlin nicht allein durch die Länder realisiert werden. Daher ist es Ziel, eine Förderung durch den Bund zu erreichen.

Dazu beraten sich die Länder derzeit mit dem Bund vorrangig

- zur Überführung des Maßnahmenpaketes im Knoten Berlin in den „vordringlichen Bedarf“ des Bedarfsplans Schiene sowie
- zur Stärkung und zum Ausbau der Schienenverbindungen von Berlin in Richtung Lausitz und Polen (z.B. Lübbenau-Cottbus, Berlin–Szczecin und Berlin–Kostrzyn).
- Für die verkehrliche Anbindung der Metropolregion werden außerdem gemeinsam auch andere Verkehrsträger vorangetrieben. Dazu gehören neben dem überregionalen Angebot an Bussen und Bahnen, natürlich auch Radverbindungen, Radabstellanlagen und vereinbarte Straßenbauvorhaben (wie z. B. OU Ahrensfelde, Ausbau der Landesstraße L33).

Haben Sie ein Lieblingsrestaurant?
Welche Küchen mögen Sie besonders gern?

Ich habe mehrere Lieblingsrestaurants. Hinsichtlich des Kochstils bin ich nicht festgelegt. Hauptsache es schmeckt und ist einfallsreich.



© Mark Vorwerk

Senatorin Ute Bonde

Jahrgang 1967, Mitglied der CDU.

Juristin (1986 bis 1991 Studium der Rechtswissenschaften an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität in Köln), Referendariat am Oberlandesgericht in Köln; Zweites Staatsexamen. 1995 bis 2009 Tätigkeiten in der Senatsverwaltung für Finanzen und der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Technologie und Frauen des Landes Berlin, danach 14 Jahre Leitung der Konzernrechtsabteilung bei den Berliner Verkehrsbetrieben.

2013 bis 2015 Geschäftsführerin der Berlinwasser Beteiligungs GmbH. Anschließend bis 2023 Geschäftsführerin Finanzen der Berliner Verkehrsbetriebe Projekt GmbH. 2019 bis 2023 Prokuristin der Berliner Verkehrsbetriebe.

2023 bis 2024 Geschäftsführerin des Verkehrsverbunds Berlin-Brandenburg (VVBB).

Seit 23. Mai 2024 Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt des Landes Berlin.

 www.berlin.de/sen/uvk



www.emo-berlin.de

Fuhrpark elektrifizieren & Ladeinfrastruktur aufbauen

Vier Berliner Unternehmen zeigen, wie der **Umstieg auf Elektromobilität** und der **Aufbau von Ladeinfrastruktur** gelingt. Das Berliner Förderprogramm **WELMO** hilft dabei.



zum Video

Großereignis, Marke, Volksfest

Berliner Hotels feierten 50 Jahre
Berlin-Marathon mit exklusiven
Angeboten für Läufer*innen



Die Bilder des Berlin-Marathon laufen um die ganze Welt.

© visitberlin, Foto: Wolfgang Scholvien

Als der ehemalige Mittelstreckenläufer Horst Milde vor 50 Jahren den ersten Marathon in Berlin organisierte, bekam er von den Behörden die Aussage: „Ihr Läufer gehört in den Wald, aber nicht auf die Straße.“ Zum Glück besaß der heute 86-jährige viel Überzeugungskraft. Beim ersten Marathon kamen rund 300 Teilnehmer*innen ins Ziel. 50 Jahre später waren es exakt 54.280 aus 161 Nationen, unter ihnen Peter Bartel, einer der legendären Finisher der Erstausgabe 1974. Neben den Läufern sind am Marathon-Wochenende Rollstuhlfahrer, Handbiker, Skater unterwegs, beim Mini-Marathon und dem Bambini-Lauf ist der Läufer-Nachwuchs am Start. Millionen Zuschauende und 80 Live Bands feierten den Sport entlang der Strecke.

Der Berlin-Marathon schrieb viele Geschichten und selbst Sportgeschichte. Er ist das größte Laufereignis weltweit. Berlin feierte das Jubiläum mit der Ausstellung „50 Jahre BERLIN-MARATHON“ sowie einem umfangreichen Kultur- und Sportprogramm mit Konzerten, Lesungen, Talks, Lauftreffs, Yoga, Pilates und vielem mehr. Die Berliner Laufveranstaltung ist ein gutes Pflaster für Rekorde. „Es ist ein Oberklasse-Marathon, auf keiner anderen Strecke sind so viele Weltrekorde aufgestellt worden wie in Berlin“, weiß ARD-Leichtathletikexperte Tim Tonder, der das Ereignis mehrfach kommentierte. 13 sind es bisher. Die Bilder aus der Hauptstadt gehen seit vielen Jahren um die Welt und werben für die welt-offene und bunte Metropole.

Das Sportereignis ist längst Imagefaktor, Marke, Wirtschaftsfaktor und Volksfest zugleich und gehört neben den Veranstaltungen in New York, Boston und London zu den größten und renommiertesten Marathonläufen der Welt.

Über 30 *visitBerlin* Partnerhotels – darunter Crowne Plaza Berlin City Centre Ku'damm, SANA Berlin Hotel, Hotel am Steinplatz Scandic Berlin Potsdamerplatz / Kurfürstendamm. Sheraton Berlin – begrüßten die Läufer*innen mit einem Special unter dem Motto „Medal Sunday & Monday“. Bei Vorlage ihrer Finisher-Medaille erhielten sie ein kostenloses Getränk in den Hotelbars oder Restaurants. Im Paket enthalten waren der Late-Check-Out für die verdiente Erholung sowie weitere spannende oder kulinarische Angebote für die Sportler*innen. Gute Buchungszahlen schrieben fast alle Hotels der Hauptstadt, denn das Marathon-Wochenende zählt seit vielen Jahren zu den besucherstärksten des Jahres. Auch die Gastronomen konnten sich über volle Restaurants und Cafés freuen, schließlich kommen auch viele Familienmitglieder, Freunde und Fans der aktiven Läufer*innen an diesem Wochenende nach Berlin. Unter den Läufern*innen waren auch mehrere Hoteliers und Gastronomen, so Maximilian Hauptmann vom Hotel Kastanienhof, der die 42,61 Kilometer in 3:24:47 absolvierte. Der BMW BERLIN-MARATHON 2025 startet am 21. September statt. Die Vergabe der Startplätze erfolgt über ein Losverfahren. Teilnahmemodalitäten unter:

 www.bmw-berlin-marathon.com

von Brigitte Menge

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)

Wilmersdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

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

Alle Jahre wieder?

Es ist Advent und der Ku'damm bleibt dunkel?

Warum nicht die City Tax nutzen?

Ein Vorschlag des DEHOGA Berlin

Etwa gleichzeitig mit den ersten Dominosteinen in den Supermärkten ist sie wieder da: die Diskussion um die Weihnachtsbeleuchtung auf dem Kurfürstendamm.



© visitBerlin, Foto: Degmar Schwelle

Zur Historie: Im Jahr 1978 initiierte die AG City e.V. die erste Weihnachtsbeleuchtung auf Ku'damm und Tauentzien und motivierte schon damals ihre Mitglieder und andere Eigentümer der Geschäfte, sich mit Spenden an der Finanzierung zu beteiligen. Von 2004 bis zum Jahr 2019 übernahm der Außenwerber Wall AG Finanzierung und Organisation. Danach sorgte erneut die AG City für Glanz und Glamour zur Weihnachtszeit auf dem Boulevard. Eine Herausforderung war es in all den Jahren, das Geld für die Lichterketten und Figuren auf der Strecke von Halensee bis Wittenbergplatz aufzutreiben. Und 2024? „Die Lage ist ernst wie nie“, mahnt Uwe Timm, Geschäftsführer der AG City, alle Beteiligten, eine Lösung zu finden.

Der DEHOGA Berlin wandte sich bereits Ende September mit einem Brief an den Regierenden Bürgermeister Kai Wegner, um Lösungsvorschläge anzutreiben, schließlich ist die Weihnachtsbeleuchtung auf Berlins berühmtestem Bummel-Boulevard „seit Jahrzehnten eine wichtige Tradition, die sowohl Einheimische als auch Touristen in die Stadt lockt“, heißt es im Brief, den Christian Andresen als Präsident des DEHOGA Berlin und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn unterzeichnet haben. Und der Vorschlag?

Nutzung der City Tax! „Die Übernachtungssteuer, die seit April 2024 auch von Geschäftsreisenden erhoben wird, generiert signifikante Mehreinnahmen für die Stadt Berlin“, heißt es im Brief an den Regierenden Bürgermeister. „Diese Einnahmen könnten sinnvoll in touristisch relevante Projekte wie die Weihnachtsbeleuchtung reinvestiert werden ... Höhere Besucherzahlen steigern wiederum den Umsatz im Einzelhandel sowie in der Hotellerie und Gastronomie – und damit auch die Steuereinnahmen. Ohne solche gezielten Investitionen riskiert Berlin langfristig wertvolle Einnahmen zu verlieren ...“ Christian Andresen und Gerrit Buchhorn befürworten zudem das langfristige Modell des „Business Improvement District“ (BID), das die AG City bereits im vergangenen Jahr als Vorschlag in die Finanzierungs-Debatte einbrachte. Auch wenn die Adventszeit greifbar nah ist, geht es neben der Weihnachtsbeleuchtung für 2024 um eine langfristige Lösung. „Der DEHOGA Berlin appelliert an alle Beteiligten, sich ihrer wirtschaftlichen und sozialen Verantwortung bewusst zu sein und kurzfristig eine Lösung für dieses Jahr zu finden, die auch den langfristigen Interessen Berlins gerecht wird.“ Kurzum: Wenn der Ku'damm dunkel bleibt, wandern die Touristen in andere Weihnachtszauberstädte ab.



SPIELBANK BERLIN

4x
in Berlin

**Potsdamer Platz | Ku'damm
Am Fernsehturm | Ellipse Spandau**



Gutschein



**Viel Spaß bei Roulette, Poker,
Black Jack und Automaten Spiele!**

www.spielbank-berlin.de



*Aktionsgutschein kann nur einmal pro Person eingelöst werden. Einlass ab 18 Jahren und nur in Verbindung mit einem gültigen Ausweis! Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter: www.spielerschutz-berlin.de Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BZgA | Mo.–Do. 10–22 Uhr, Fr.–So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de



**Seien Sie unser Gast,
Ihre Einladung für zwei!**

**Freier Eintritt und ein
Piccolo Sekt auf's Haus***

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hdw24

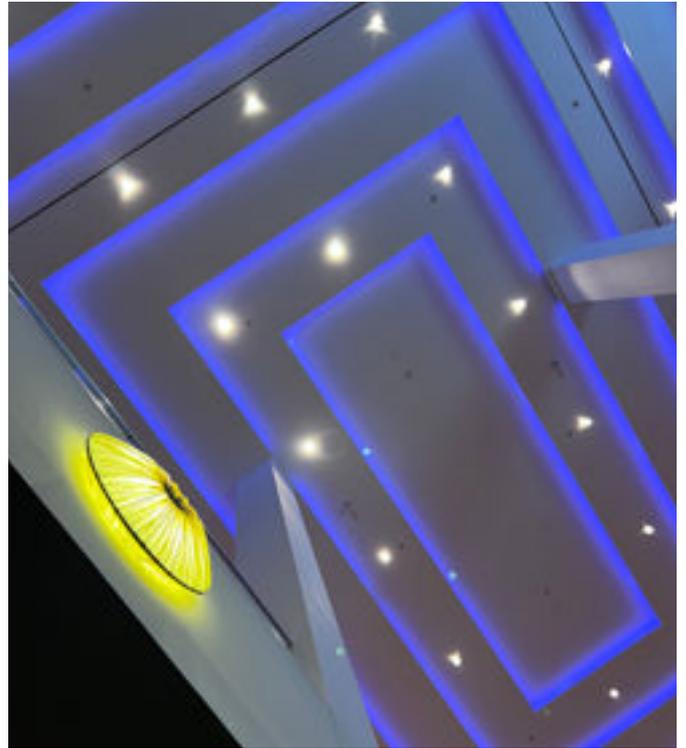
Gastro Business Club

im Restaurant Ursprung im KulturKaufhaus Dussmann

„Normal“ oder „wie früher“?

Mehr als 6.000 tropische Pflanzen auf 270 qm und das vertikal mitten in der City. Doch das ist nicht die einzige Besonderheit des Restaurants Ursprung im KulturKaufhaus Dussmann in der Friedrichstraße. Hier kommt die Zukunft auf die Teller. Wie die aussieht?

Eine spannende Fragestellung für alle Menschen, aber natürlich besonders für Gastronomen. Das war nur ein Thema des Gastro Business Clubs, der von Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Berlin, moderiert wurde.



Zu Beginn informierte Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, über aktuelle Schwerpunktthemen des Verbandes. Diese reichen vom Dauerbrenner-Thema fehlender Lang- und Mittelstreckenflüge von und nach Berlin über eine Anpassung des Lebensmittelüberwachungs-Transparenz-Gesetzes („...unser Ziel: Das Barometer muss weg“) bis hin zur Vorbereitung des Runden Tisches Tourismus im Dezember. Nach wie vor aktuell ist die Rückzahlung der Sondernutzungsgebühr an die Betriebe. In sechs Bezirken steht dies – trotz Senatsbeschluss – aus.

Reservieren – Ordern – Liefern – Bezahlen ... Hauptfelder der Digitalisierung in der Gastronomie. Damit beschäftigte sich der Impulsvortrag von Tom Eller, Head of Sales bei Luca. Richtig, jene App, die in Zeiten der Kontaktnachverfolgung während der Pandemie half, das gesellschaftliche Leben wenigstens halbwegs am Laufen zu halten (40 Millionen Nutzer, mehr als 330 Millionen digitale Check-ins in Restaurants, Betrieben und Veranstaltungen). Tom Eller erläuterte ein neues Projekt des Unternehmens, dessen Ziel es ist, den gastronomischen Betrieben einen Gästezuwachs zu ermöglichen. Die digitale Plattform soll der Zielgruppe Hotelgäste Restaurants und Veranstaltungen passgenau offerieren. Das IT-Unternehmen arbeitet dafür eng mit Partnern aus der Praxis zusammen.



Gerrit Buchhorn

Was der Acker hergibt

Experimentierküche? Werden wir alle Veganer? Nadja Flohr-Spence, Head of Food Service Sustainability, und Martin Lisson, Direktor of Operations im Food Service Innovation Lab by Dussmann, Gastgeber des Gastro Business Clubs, nahmen mit Fakten alle Befürchtungen, denn im Kern ihrer Arbeit geht es um eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung, die dem Menschen genauso gut tut wie dem Planeten. Dabei kann das Unternehmen auf viel Praxiswissen bauen, denn Dussmann Food Services beliefert rund 400 Kantinen, darunter den Deutsche Bundestag, den DFB-Campus, Tesla und Infineon. Unternehmen, denen „die Gesundheit ihrer Mitarbeiter am wichtigsten ist“, so Nadja Flohr-Spence. Sie verwies darauf, dass Nachhaltig-



Martin Lisson und Nadja Flohr-Spence

tigkeit bei Caterings immer mehr zu einem wichtigen Anforderungskriterium wird. Martin Lisson informierte anschaulich, was in der Experimentierküche des Food Service Innovation Lab by Dussmann passiert: Die Entwicklung eigener Rezepturen für eine pflanzenbasierte Menülinie, die Zusammenarbeit mit Startups, die fleischalternative Produkte entwickeln, die Einführung und Nutzung innovativer Technologien in allen Abläufen (einschließlich der Abfälle) – und das alles mit viel Genuss für den Gast und mit konsequentem Blick auf die ökonomischen und ökologischen Handlungsspielräume, ganz ohne Verbote und ideologiegeladene Vorschriften. Doch bei aller Einsicht, wie wichtig und notwendig das ist, nichts überzeugt mehr als der Praxistest, den auch die Gäste

des Restaurants Ursprung kennen, denn vor dem Essen steht die Frage: „Normal? oder „Wie früher“? Konkret an diesem Nachmittag: die Berliner Currywurst aus Fleischsorten oder in einer veganen Version, die Minibulette aus Hackfleisch oder vegan. Das Team des Food Service Innovation Lab by Dussmann ertete viel Zustimmung. Bestes Lob: „Das schmeckt wirklich gut.“



Impulse und Netzwerk

Das lockere Get-together bot Raum und Zeit für Fragen an Nadja Flohr-Spence und Martin Lisson. Hierbei ging es um permanenten Kostendruck der Branche, das gerade in Berlin akute Thema Schulessen, das Trecking von Speiseabfällen mit KI als Methode, Lebensmittelverschwendung einzudämmen. „Ökologische und nachhaltige Kriterien werden immer mehr von Gästen und Kunden nachgefragt, insbesondere von Kunden aus den USA und Groß-

britannien“, berichtete Babette Pflügl, Event Sales Manager im Frederick’s Berlin. „Deshalb war dieser Gastro Business Club für mich besonders interessant, gerade die gesunden Alternativen zu einer fleischlastigen Ernährung. Gesundes Essen für die Mitarbeiter*innen ist für alle Betriebe ein ganz wichtiger Punkt“, so die Managerin. Jens H. Kreutzer, Geschäftsführer Capital Catering der Messe Berlin, lobte besonders die vegane Bulette, die ihm besser schmeckte als die herkömmliche Version. „Es ist gut und wichtig, sich mit den Kolleg*innen zu solchen Themen auszutauschen, die die Branche bewegen.“ Mengling Tang, Chefin und Gastgeberin des Restaurants Peking Ente, bietet ihren Gästen eine vegane Karte, „denn die chinesische Küche hat viele Gerichte, die ohne tierische Zutaten auskommen.“ Zugleich interessierte sich die Gastronomin für die neue Luca-App, denn ihr Restaurant liegt zwischen Potsdamer Platz und Friedrichstraße: „eine Gegend mit vielen Hotels, die kein eigenes Restaurant betreiben. Hinzu kommen die Kulturorte und Eventlocations. Das ist als Gästepotenzial für uns sehr interessant.“

von Brigitte Menge



© DEHOGA Berlin

„DEHOGA Berlin Seminar PLUS“:

Zweite Runde

Kostenlose Coachings für Führungskräfte im Gastgewerbe

Das Gewinnen und Halten von Arbeitskräften spielt eine Schlüsselrolle für Berlins erfolgreiche wirtschaftliche Entwicklung. Auch im Gastgewerbe ist der Personalmangel eine der größten Herausforderungen. Als Angebot für Arbeitgeberinnen, Führungskräfte und Ausbilder in der Branche, hat der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe ein Beratungsprogramm zum Thema „Mitarbeitergewinnung und -bindung“ konzipiert. Das Programm startet nun in die zweite Runde.

Auch in 2024 und 2025 werden die kostenlosen Beratungen ergänzend zu den bereits bestehenden DEHOGA Berlin Seminaren angeboten. Teil dieser Beratungen sind beispielsweise individuelle Führungsanalysen. Die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe fördert die Coachingreihe „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“ im Rahmen der Fortführung des Berliner Neustartprogramms.

Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe, Franziska Giffey: „Wir wollen die besten Köpfe und Hände für Berlin sichern. Das Gastgewerbe bietet viele spannende Berufe. Oft ist es aber nicht nur die Tätigkeit, die für die Jobwahl ausschlaggebend ist, sondern auch die Zufriedenheit im Team und das Verhältnis zu den Vorgesetzten. Mit dem von der Senatswirtschaftsverwaltung geförderten Coaching-Angebot bekommen Personalverantwortliche maßgeschneiderte Beratung und können ihre Führungskompetenz stetig ausbauen. Das ist gut für das Team und den Betrieb. Mit dem DEHOGA Berlin wissen wir einen verlässlichen Partner für die Umsetzung der Beratung an unserer Seite.“

DEHOGA Berlin-Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn: „Es ist großartig, dass das Programm „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“ in die nächste Runde geht. Die positive Resonanz aus der ersten Runde hat gezeigt, dass unser Ansatz, praxisorientierte Seminare mit individuellen Beratungsangeboten zu kombinieren, genau der richtige Weg ist. Die Personalgewinnung und -bindung ist nach wie vor eine der drängendsten Aufgaben unserer Branche. Mit den zielgerichteten Coachings bieten wir den Betrieben konkrete Hilfestellungen, um diesen Herausforderungen zu begegnen und ihre Arbeitgebermarke nachhaltig zu stärken. Durch die enge Zusammenarbeit mit der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe setzen wir wichtige Impulse für eine zukunftssichere Entwicklung des Gastgewerbes in Berlin.“

In der Erstberatung vor dem DEHOGA Berlin-Seminar analysiert das Berater-Team gemeinsam mit den Teilnehmenden die Personalführung im Betrieb systematisch.

Anschließend erhalten die Teilnehmenden theoretische Grundlagen im jeweils gebuchten DEHOGA Berlin-Seminar. In der anschließenden Zweitberatung sollen Erkenntnisse aus der Erstberatung und dem Seminar individuell nutzbar gemacht werden. Die passenden Termine vereinbaren die Coaches mit den Teilnehmenden individuell.

Interessierte Betriebe finden die Seminar PLUS-Angebote unter www.seminare.dehoga-berlin.de; Kategorie „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“.



☆☆ EDNA ☆☆

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

pikante Minis



Art. 1218*
Mini-Snack-Box,
4-fach sortiert

Maße: L 7,5 x B 5,5 x H 3,0 cm
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 2721*
Party Quiche Sortiment,
5-fach sortiert

Maße: Ø 4,0 x H 2,3 cm
Gewicht: 18 g, 125 St. / Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 14084*
Mini-Mix
Blätterteighäppchen,
6-fach sortiert

Maße: L 5,0 x B 4,2 x H 1,5 cm
Gewicht: 22 g, 180 St. / Kt.
❄️ Teigling

Flammkuchen



Art. 429*
Flammkuchen-Stange

Maße: L 21,0 x B 3,0 x H 3,0 cm
Gewicht: 150 g, 35 St. / Kt.
❄️ vorgegart



Art. 1896*
Flammkuchen
„Original Elsässer Art“

Maße: L 28,0 x B 23,0 x H 0,8 cm
Gewicht: 180 g, 10 St. / Kt.
❄️ vorgebacken



Die
EDNA App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

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

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen



EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI E-Mail info@edna.de
☎ 0800 722 722 4 ☎ 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. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

Weltpremiere:

Berlin, New York und Kapstadt starten globale touristische Kooperation

Touristische Partnerschaft
„One Small World“ für interkontinentalen Tourismus in New York vorgestellt



Die Berliner DJ Annie O legte nicht nur beim Launch-Event „One Small World“ auf, sondern spielt auch eine Hauptrolle in dem Film

Berlin zählt mit New York und Kapstadt zu den drei besten Reisezielen der Welt, was in einer einmaligen, interkontinentalen touristischen Kooperation der drei Top-Städte auf drei Kontinenten mündete.



Die Tourismusorganisationen der drei Städte arbeiten künftig eng zusammen, um innovative Programme für internationale Gäste zu entwickeln, gemeinsame Marketinginitiativen umzusetzen und eine mobile kosmopolitische Zielgruppe anzusprechen. Ziel der Kooperation ist es außerdem, sich gegenseitig bei den globalen Herausforderungen im Städtetourismus zu unterstützen und den Tourismus mit internationalem Know-how zukunftsweisend weiterzuentwickeln. Zum Launch der Kooperation wurde im Mercer Lab in New York ein gemeinsamer Kurzfilm mit dem Titel „One Small World“ vorgestellt. Der Film zeigt nicht nur die Vielfalt der drei Städte, sondern auch Gemeinsamkeiten, die über Kontinente hinweg verbinden.

„Wir möchten im Rahmen der Kooperation eine junge, gut ausgebildete, internationale Zielgruppe ansprechen, die beim Reisen einen weltoffenen und von Internationalität und Kultur

geprägten Lebensstil sucht“, sagt Burkhard Kieker, Sprecher der Geschäftsführung von *visitBerlin*. „Nur wenige Städte könnten das bieten – Berlin, New York und Kapstadt gehören dazu und arbeiten deshalb zusammen. In einer kleiner werdenden Welt sind sie damit Vorbild für einen neuen Städtetourismus, der sich an den Bedürfnissen einer neuen Generation ausrichtet.“

Die gemeinsame Marketinginitiative und neue Partnerschaft der drei Destinationsmarketing- und -managementorganisationen Cape Town Tourism, New York Tourism und *visitBerlin* basiert auf jahrelanger Verbundenheit. Details zur Marketingkampagne „One Small World“ in den sozialen Medien über den Hashtag #1SmallWorld. Weitere Informationen und das Video finden Sie auf www.about.visitBerlin.de.



Gaben die touristische Kooperation „One Small World“ bekannt: Burkhard Kieker (*visitBerlin*), Nancy Mammana, (*New York City Tourism + Conventions*) & Enver Duminy (*Cape Town Tourism*)

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



Berlin Tourism & MICE Summit 2024

Branchenkongress der Berliner Tourismus- und Veranstaltungsindustrie erstmalig im November 2024

Am 15. November 2024 wird die Berliner Tourismus- und MICE-Industrie einen Blick in die Zukunft werfen. Wir möchten gemeinsam mit Ihnen neue Perspektiven aufzeigen, Herausforderungen diskutieren und Ansätze finden, um die Destination Berlin im Sinne aller beteiligten Akteure zu stärken und weiterzuentwickeln. Seien auch Sie dabei und sprechen Sie mit für Ihr Unternehmen, die Branche und für Berlin.

In Kooperation mit der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, *visitBerlin*, dem Berlin Event Network (BEN) e.V., dem DEHOGA Berlin, der IHK Berlin sowie dem *visitBerlin* Partnerhotels e.V. möchten wir die Herausforderungen unserer Branche gemeinsam diskutieren und innovative Lösungen für den positiven Fortschritt Berlins entwickeln und vorantreiben.

Im Jahr von UEFA EURO 2024 und 35 Jahre Mauerfall wird das übergreifende Thema „Großveranstaltungen“ sein. Wir wollen in die Zukunft schauen und uns in Form von Keynotes und Workshops u.a. mit den folgenden Fragen befassen: Welche Rolle spielen Großveranstaltungen in Berlin in einem idealen 2035? Welche Chancen bieten Großveranstaltungen, und wie können sie die Destination Berlin verändern? Wie können wir mitgestalten und als Stadtgesellschaft von Großveranstaltungen profitieren?

Der Berlin Tourism & MICE Summit dient der Vernetzung und aktiven Mitgestaltung. In Zeiten des starken wirtschaftlichen Wandels der Stadt und des nicht ruhenden internationalen Wettbewerbs ist der Wissensaustausch und die Innovationskraft der Tourismus- und Veranstaltungsindustrie die Basis für eine starke Destination. Keynotes und Podien werden durch Workshops ergänzt, geben Impulse und sammeln Input zu Anforderungen und Potenzialen zukünftiger Großveranstaltungen für Berlin.

Der Berlin Tourism & MICE Summit findet erstmals am 15. November 2024 statt. Er verbindet den Tag des Tourismus und den Berlin MICE Summit, die bisher jährlich im Wechsel stattgefunden haben, zu einem dialogorientierten Treffen der gesamten Branche.

Datum: 15. November 2024

Uhrzeit: ab 10:00 Uhr bis ca. 17:15 Uhr

Ort: Gasometer auf dem EUREF Campus

Thema: Berlin denkt Großveranstaltung

Ticket: 39 Euro zzgl. MwSt. für DEHOGA Berlin-Mitglieder (regulär 69 Euro)

Infos

www.about.visitberlin.de/berlin-tourism-mice-summit-2024



© visitBerlin, Foto: Uwe Steinert

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

Folge 134
**CHAOS UNTER
EINEM DACH**



Bis 30. November
Der Auftakt zur neuen GWSW-Staffel
Infos & Tickets unter primetimetheater.de

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Gemeinsam miteinander

Starke Partner des Berliner Gastgewerbes

Netzwerktreffen im BEAST am Alex

Traditionell lädt der DEHOGA Berlin gegen Ende des Jahres seine Partnerunternehmen ein, um über aktuelle und zukünftige Herausforderungen zu sprechen, Kontakte zu pflegen, Projekte zu diskutieren – viel Stoff für Gespräche über die aktuelle Situation in der Branche. In diesem Jahr fand die gastfreundliche Netzwerkrunde am 10. Oktober im BEAST Berlin am Alexanderplatz statt.

Rund 75 Unternehmen sind mit dem DEHOGA Berlin zum Teil schon seit vielen Jahren partnerschaftlich verbunden – Dienstleister, Zulieferer sowie Firmen aus dem Bereich Tourismus. „Dieses partnerschaftliche Netzwerk mit den Top-Firmen des Berliner Wirtschaftslebens“, würdigte Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, als eine starke Säule für die tägliche Arbeit der Gastgeber in dieser Stadt. Er bedankte sich bei den Firmen für die stabile Unterstützung und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Der Präsident des DEHOGA Berlin informierte über die aktuellen Schwerpunkte der Verbandsarbeit in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. „Wir alle, die dafür arbeiten, Berlin weiter nach vorn zu bringen, brauchen den starken und fairen Zusammenhalt.“ Christian Andresen berichtete, dass der Regierende Bürgermeister Kai Wegner ein offenes Ohr für die Belange der Branche hat. Auf der Agenda des Verbandes stehen das Dauerthema Flugverbindungen von und nach Berlin, neue Konferenzflächen für den Kongressstandort Berlin und mehr verkaufsoffene Sonntage (Berlin hat vier – London und Paris haben an allen Sonntagen ihre Geschäfte geöffnet).



Gerrit Buchhorn & Christian Andresen

Der Präsident des DEHOGA Berlin übergab dann das Wort an Gerrit Buchhorn, seit 2008 im Verband tätig und seit vier Monaten dessen Hauptgeschäftsführer. Gerrit Buchhorn informierte über aktuelle Projekte des Verbandes. „Gerade erarbeiten wir eine neue Website, auf der wir Sie als Partner des DEHOGA Berlin bestens präsentieren werden.“ Auch die neue DEHOGA-App, die gemeinsam mit anderen Landesverbänden entwickelt wurde, stellt die Partner mit ihren Leistungen für Hotellerie

und Gastronomie vor. Immer mehr Gestalt nimmt der HOGA-Campus an: Zwei Grundstücke für das ehrgeizige Ausbildungsprojekt stehen zur Auswahl, die Gründung der Genossenschaft soll im kommenden Jahr erfolgen.



Neu im DEHOGA Berlin: Das BEAST am Alexanderplatz

Bevor das im Sommer dieses Jahres neu eröffnete BEAST am Alexanderplatz mit seiner gehobenen Steakhaukultur überzeugen konnte, begrüßte Gastgeber Alexander Freund die Gäste. Das einstige Pressecafé ist heute Bar & Restaurant im modernen lässigen Retro-Look, das seine Gäste neben gutem Essen (auch vegetarisch und vegan) mit Live-Musik unterhält. Fast jeder Platz ermöglicht die Sicht durch die große Fensterfront auf ein lebendige Szenerie vor Ort. Alexander Freund ist mit dem BEAST neues Mitglied im DEHOGA Berlin. Schnell kamen die Gäste ins Gespräch.



Auf ein bisher gutes Geschäftsjahr 2024 blickt das Unternehmen Hotel-Partner Revenue Management, das Hotels mit moderner Technologie hilft, den Logisumsatz zu steigern, zeitgleich die Kosten zu senken und

den Arbeitsaufwand zu reduzieren. Sascha Dahlig, Managing Director Germany & CBDO, konstatiert einen erfreulichen Trend in der Hotellerie: „die Bereitschaft, ordentliche Preise zu generieren und sich nicht unter Wert zu verkaufen.“ Zugleich versprechen die bisher vorliegenden Zahlen einen erfolgreichen Ferientourismus für das Jahr 2025.

Eine Prognose, die Ragna Werler, Prokuristin des Wäsche-Serviceunternehmens Fliegel, gern hört, denn der Blick auf das laufende Geschäftsjahres ist eher ernüchternd. „Ein schwieriges Jahr“, konstatiert Ragna Werler. „Wir sind mit viel Optimismus ins Jahr 2024 gestartet, mussten aber sehr schnell feststellen, dass selbst große Events wie die Fußball-EM durchwachsene Ergebnisse brachten.“

Gelebte Partnerschaften

Einen kurzen Weg zum Veranstaltungsort hatten Juliane Gutgesell und Andreas Temple, beide Abteilungsdirektoren der Berliner Sparkasse. Die Bank, bei der jedes dritte Berliner Unternehmen Kunde ist, hat ihren Firmensitz am Alexanderplatz. „Wir sind der Branche ganz nah und kennen die Probleme, Hoffnungen und Wünsche der Gastronomen und Hoteliers sehr genau“, berichtete Juliane Gutgesell, die Chefin des Branchenteams Gastgewerbe der Berliner Sparkasse ist. „Wir erleben, wie sehr Hotellerie und Gastronomie von den aktuellen Entwicklungen abhängig sind. Als Bank setzen wir unsere ganze Kompetenz ein, die Branche zu unterstützen und freuen uns, die digitale und ESG-Transformation zu begleiten.“

Ganz nah an den Problemen der Gastgeber sind Unternehmen der Energiebranche. „Das Chaos der Energiekrise hat sich gelegt“, weiß Energieberater Marc Bauer, der auf dem Höhepunkt dieser Energiekrise 2022 Partner des DEHOGA Berlin wurde und seitdem Mitglieder des Verbandes in Sachen nachhaltiger Energieeffizienz berät, die in der Balance von Ökonomie und Ökologie zu einer langfristigen und nachhaltigen Kostensenkung führt. „Die Energieversor-



Tim Wunderlich, FleuraMetz



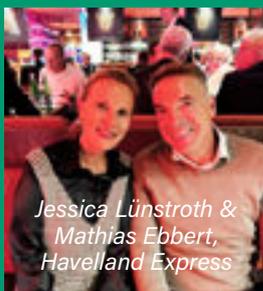
René Conle, Dinamix & Anja Schenke, Hildebrand & Bartsch



Dana Greiser & Andrea Kurtzky, J.J. Darboven



Jana Dewitz, Messe Berlin & Ragna Werler, Fliegel



Jessica Lünstroth & Mathias Ebbert, Havelland Express



Andreas Tempke & Juliane Gutgesell, Sparkasse Berlin



Ricardo Proksch, TGA-Vision

gung hierzulande ist sichergestellt“, weiß Fachmann Bauer, der schnell im Fachgespräch mit Ricardo Proksch war, dem geschäftsführenden Gesellschafter der TGA-Vision Ingenieurgesellschaft mbH. Das Unternehmen plant und überwacht Anlagen der Wärmerückgewinnung „Wir arbeiten für Hotels, deren Gebäudesubstanz älter als zwei Jahre ist. Die Technik ist sehr ausgefeilt und hocheffizient, sodass die Investitionen sich sehr schnell amortisieren. Das beweisen die Zahlen“, so Ricardo Proksch.

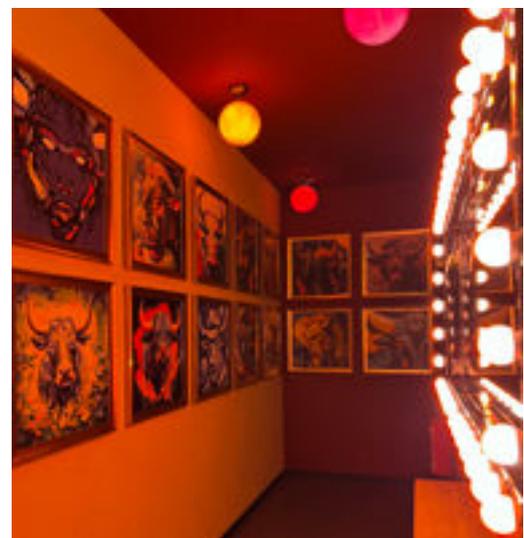
Die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit bestimmt bereits jetzt den Arbeitsalltag von Tim Wunderlich, Commercial Manager des Service-Partners FleuraMetz, der sich um die schmückenden Dinge des Lebens kümmert: Blumen, Pflanzen und Accessoires sowohl online als auch vor Ort in Schönefeld. „Natürlich inspirieren wir gern zu stimmigen Arrangements“, bekennt der professionelle Ästhet. Im Trend sind neben den traditionellen Weihnachtsfarben Rot und Grün schwarz-weiße oder neonfarbene Kreationen, „die mit dem Umfeld harmonisieren sollten“, so Tim Wunderlich.

Als das Netzwerk-Treffen zu Ende ging, waren viele neue Kontakte geknüpft und bestehende Beziehungen intensiviert worden. „Ohne dieses Engagement und die Unterstützung könnte der Verband seine Aufgaben in der derzeitigen Qualität nicht erfüllen“, fasste Christian Andresen einen gesprächsreichen Abend zusammen.

von Brigitte Menge

Alle Partner des DEHOGA Berlin mit ihren Leistungen und Angeboten für die Verbandsmitglieder unter:

www.dehoga-berlin.de/partner



© DEHOGA Berlin

Stärkung der Hotellerie gegenüber Booking

Die Einstufung von Booking.com als Gatekeeper durch die EU-Kommission im Rahmen des Digital Markets Acts (DMA) markiert eine entscheidende Wende im Kräfteverhältnis zwischen der Hotellerie und dem führenden Anbieter von Online-Hotelbuchungen. Der DMA gibt der EU-Kommission nun die Möglichkeit, strikte Regeln im Wettbewerb zu implementieren und Verstöße mit erheblichen Geldstrafen zu ahnden, die bis zu 10% des weltweiten Umsatzes betragen können. Dies stellt einen enormen Druck auf Plattformen wie Booking dar, deren bisherige Taktik, Rechtsstreitigkeiten zu provozieren, durch das Risiko sofortiger und hoher Sanktionen stark eingeschränkt wird. Für die Hotellerie bedeutet dies eine deutliche Stärkung ihrer Position gegenüber Booking, da bestimmte Praktiken, wie die umstrittene Bestpreisklausel, nun in ganz Europa abgeschafft werden müssen. Markus Luthé, Geschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), sieht dies als eine fundamentale Veränderung im Wettbewerb und betont, dass die EU nun mit „scharfen Zähnen“ agiert, um Missbräuche zu verhindern.



Obwohl die Hoteliers gestärkt aus dieser Neuregelung hervorgehen, bleiben Bedenken bestehen. Die IHA fürchtet, dass Booking alternative Wege finden könnte, Hotels, die nicht konform agieren, subtil zu benachteiligen, etwa durch algorithmische Anpassungen, die die Sichtbarkeit einzelner Hotels beeinträchtigen könnten. Luthé fordert daher eine strikte Überwachung durch die EU und eine genaue Untersuchung von Programmen wie dem Genius-Programm.

Eine weitere spannende Entwicklung wird die geforderte Transparenz sein, die Booking in Bezug auf Kundendaten und die direkte Verbindung zu den Hotels schaffen muss. Künftig wird Booking verpflichtet sein, den Hotels mehr Einblicke in das Such- und Buchungsverhalten der Kunden zu gewähren und direkte Zugänge zu den Hotel-Webseiten zu ermöglichen. Insgesamt verändert der DMA das Gleichgewicht zwischen der Hotellerie und den großen Plattformen signifikant zugunsten der Hotels, während Booking seine Geschäftspraktiken grundlegend überdenken muss.

NEBENAN von Daniel Kehlmann

Schauspiel mit Oliver Mommsen, Stephan Grossmann, Anne Weber, Günter Märtens / Torsten Hammann



Ein bekannter Filmschauspieler, dessen Karriere eigentlich nicht zu bremsen ist und dem auch privat alles zu gelingen scheint, trifft kurz vor einem wichtigen Casting in London, das seine internationale Karriere beschleunigen soll, unten in der Eckkneipe in dem Haus, in dem er ein Loft gekauft hat, auf einen ihm unbekanntem Nachbarn. Der fängt an, ihn mit immer neuen Details aus seinem Privatleben zu provozieren. Woher weiß er das alles? Das kann er nicht alles wissen, nur weil er auf der anderen Seite des Innenhofes lebt.

Er entpuppt sich als Mitarbeiter eines Kreditkartenunternehmens, der sich aus den Kontobewegungen seiner Kunden ein exaktes Bild von deren Leben machen kann. Immer wenn der Schauspieler zum Taxi will, enthüllt er ein neues Detail: über die Untreue der Ehefrau, über ganz private Internet-Surfereien,

über neue Filmprojekte, die zu scheitern drohen. Und auch zu den gespielten Filmrollen des Schauspielers hat der Nachbar eine ganz dezidierte Meinung. Der sieht plötzlich sein ganzes Leben vor sich. Und langsam begreift er, dass sich um einen ausgeklügelten Racheplan von jemand handelt, der sich als Gentrifizierungsopfer und Wendeverlierer sieht. Und er scheint zu funktionieren und fängt an, das Leben des vermeintlichen Gewinners völlig durcheinanderzubringen. Daniel Kehlmann gelingt damit nach „Heilig Abend“ erneut ein richtiger und in dem Aufeinandertreffen dieser zwei eigentlich nicht kompatiblen Welten auch sehr komischer Theaterkrimi mit starken Dialogen und einem überraschenden Plot.

Eine Produktion des St. Pauli Theater Hamburg in Zusammenarbeit mit dem Renaissance-Theater Berlin. Spielzeit November 2024

renaissance-theater.de/produktion/nebenan-vor-daniel-kehlmann/



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

**Sie Hochzeit.
Wir Hochglanz.**



RAZ Media
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

Rechtskonforme Arbeitszeiterfassung

per App

Bei der Dokumentation und Abrechnung von Arbeitszeiten gibt es in vielen Branchen große Unterschiede zwischen Theorie und gelebter Praxis.

Eine clevere App kann rechtskonforme Abhilfe schaffen.

Jede Sekunde zählt. Das gilt für den Arbeitsalltag in vielen Branchen – die gesetzlich geforderte zuverlässige Zeiterfassung bleibt da oft auf der Strecke. In der gelebten Alltagspraxis wird sie nicht selten durch Zettelwirtschaft, WhatsApp-Gruppen oder ähnliche Lösungen realisiert. Das rächt sich spätestens, wenn im Rahmen einer Betriebsprüfung durch das Finanzamt oder eines Besuchs des Zolls die vorgeschriebenen Nachweise vorgelegt werden müssen.

Beispiel Einzelhandel: Hier erfolgt die Kommunikation von Dienstplänen oft auf Zuruf, zum Beispiel in Chatgruppen. Die Dokumentation erfolgt üblicherweise auf Papier und wird erst zeitversetzt durch Abtippen „digitalisiert“. Entstehen dabei Fehler, kann diese später niemand mehr nachvollziehen. Dass hohe Fluktuationen und ein hoher Anteil an Aushilfskräften branchenüblich sind, verbessert die Situation nicht.

Beispiel Bau und Handwerk: Hier läuft nach wie vor viel auf Vertrauensbasis. Zeiterfassung, Materialverbrauch, Abnahmen und andere Dokumentationen finden auf Papier oder allenfalls mit isolierten Tools statt. Die branchenübliche Schichtarbeit, wetterbedingte Verschiebungen und häufige Sprachbarrieren tragen zusätzliche Herausforderungen bei.

Beispiel Landwirtschaft: Auch hier erschweren Saisonkräfte und Sprachbarrieren die Dokumentation. Zudem sind Arbeitnehmer und Arbeitgeber ihrer Arbeitsrealität von der Erfüllung von DSGVO- und EU-Rechtsvorgaben teilweise weit entfernt.

Und dies sind nur drei Beispiele – ähnliche Themen und Herausforderungen gibt es in sehr vielen Branchen.

Modulare App bietet alles Erforderliche

Als Digitalisierungspartner aller Branchen hat Vodafone eine Lösung gesucht – und gefunden: Die App-basierte Lösung „WorkCompass“ liefert überzeugende Antworten auf alle skizzierten Fragen. Sie ist modular aufgebaut und kann neben dem Grundmodul „Arbeitszeit und Urlaub“ zum Beispiel auch Dienstpläne in Echtzeit verwalten und kommunizieren (Modul „Kommunikation und Aufgaben“). Selbst für kurzfristige Änderungen, etwa wegen ungünstiger Wetterverhältnisse, ist sie gerüstet. Die spezifischen Aufgabenstellungen in Baubranche und Handwerk adressiert das Modul „Bau und Produktion“ mit Funktionen wie einem Bautagebuch, Rapporten, Materialbestellung und -verbrauchserfassung, Kfz- und Lagerverwaltung sowie Abnahme-Dokumentation. Für die gegebenenfalls erforderliche Übersetzung in der Kommunikation mit

Hilfskräften sorgt ein eigenes Modul, das rund 100 Sprachen unterstützt. Auch die App selbst lässt sich auf die Muttersprache des Mitarbeitenden umstellen. Zusätzlich zu ihren aus der Praxis entwickelten Funktionen stellt die App sicher, dass private und dienstliche Kommunikation immer getrennt bleiben und dass alle Vorgaben der DSGVO und anderer Gesetze und Vorschriften eingehalten werden.

Wie bei Vodafone üblich, erhalten Mitglieder von Genossenschaften, Verbänden und Verbundgruppen auch bei der Nutzung von „WorkCompass“ Sonderkonditionen. Außerdem zeigen wir Anwendern in einer kostenfreien Einführung, wie sie das zugehörige Admin-Portal bedienen und erfasste Daten auswerten können.

Haben Sie noch Fragen?

Ihr Ansprechpartner für Branchen- und Verbundgruppen:

@ andreas.vorbau@vodafone.com.

Informieren Sie sich über die Vorteilsbedingungen im Rahmenvertrag 303140.



Together we can
vodafone
business

Maitre Vite – Ihr Gourmetbäcker seit 1989

Wir sind eine Berliner inhabergeführte Meisterbackstube, die seit 1989 für traditionelle Handwerkskunst steht. Wir bieten ein umfassendes Vollsortiment an Frischbackwaren und feinsten Konditoreiartikeln an, die überwiegend von Hand gefertigt werden.



© Maitre vite

Unser Angebot:

Produktion und Lieferung: 365 Tage im Jahr liefern wir zuverlässig und flexibel frische Backwaren an unsere Kunden.

Großverbraucher-Spezialisierung: Unser Fokus liegt auf der Belieferung von Großverbrauchern, wie Hotels und Gemeinschaftsverpflegungen jeder Art.

Großhandelspreise und eigene Logistik: Durch unsere eigene Logistik und attraktive Großhandelspreise stellen wir sicher, dass unsere Kunden stets bestens versorgt sind.

Warum Maitre Vite – Ihr Gourmetbäcker?

Regionale Qualität: Wir setzen auf hochwertige Rohstoffe von regionalen Lieferanten, um stets die beste Qualität zu gewährleisten.

Zuverlässigkeit und Flexibilität: Wir passen uns den Anforderungen unserer Kunden an und bieten stets höchste Servicequalität.

Neue Produktionsstätte seit 08/2023: Mit optimierten Produktionsabläufen und erhöhter Kapazität können wir nun noch schneller und in größerer Menge frische Qualitätsbackwaren herstellen.

Persönliche Betreuung: Unser Außendienst steht Ihnen für individuelle Beratung und Betreuung jederzeit zur Verfügung.

Grüne Energie: Der Betrieb der Backstube wird ab November 2024 durch eine eigene Photovoltaikanlage weitgehend mit grünem Strom versorgt.

Effiziente Produktion: Wir setzen täglich auf eine, bedarfsgerechte Produktion, um Überproduktionen zu vermeiden.

Umweltfreundlicher Fuhrpark: Der Fuhrpark wird sukzessive auf umweltfreundlichere Alternativen umgestellt. Die ersten zwei Lieferfahrzeuge fahren bereits mit Erdgas.

Soziale Verantwortung als Unternehmensphilosophie: Das multinationale Team, bestehend aus Menschen aus über sieben Nationen, fördert ein familiäres Miteinander, das den respektvollen Umgang miteinander in den Vordergrund stellt.

Mit unserer langjährigen Erfahrung, hochwertigen Produkten und dem Engagement für Nachhaltigkeit ist Maitre Vite ihr verlässlicher Partner für erstklassiges Backhandwerk – jeden Tag aufs Neue.

Tel: 030. 26366960
@ post@maitrevite.de
www.maitrevite.de

Praxistipp:

Prävention ist die beste Firewall

In der heutigen, digitalen Welt ist Cyberschutz wichtiger denn je. Cyberangriffe können nicht nur zu finanziellen Verlusten führen, sondern auch das Vertrauen Ihrer Gäste und Partner gefährden. Daher ist es essenziell, allem voran proaktive (Präventions-)Maßnahmen zu ergreifen, um Ihr Hotel vor den vielfältigen IT-Bedrohungen zu schützen. Prävention ist die beste Firewall; und in diesem Artikel geben wir Ihnen konkrete Tipps an die Hand, wie Sie Ihre Cybersicherheit als Hotel- & Gastronomiebetrieb überprüfen und bei Bedarf verbessern können.

In 7 Schritten zu mehr Sicherheit:

1. Sensibilisierung der Mitarbeiter

Der Mensch ist leider oft das schwächste Glied in der Sicherheitskette. Schulungen zur Sensibilisierung für Cyberbedrohungen sind daher unerlässlich. Stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter über die gängigsten Angriffsarten wie Phishing und Social-Engineering informiert sind. Regelmäßige Workshops und Schulungen helfen dabei, das Bewusstsein zu schärfen und die Reaktionsfähigkeit im Ernstfall deutlich zu erhöhen. Und seien Sie sich im Klaren: Es können große wie kleine Hotel-Betriebe betroffen sein.

2. Starke Passwörter und Multi-Faktor-Authentifizierung

Ein starkes Passwort ist der erste Schritt zur Sicherung Ihrer digitalen Ressourcen. Verwenden Sie komplexe Passwörter, die aus einer Kombination von Buchstaben, Zahlen und Sonderzeichen bestehen. Darüber hinaus sollte die Multi-Faktor-Authentifizierung (MFA) implementiert werden, um einen zusätzlichen Schutzschild für Ihre Daten (und die Ihrer Gäste!) hinzuzufügen. Diese Maßnahme kann das Risiko eines unbefugten Zugriffs erheblich reduzieren.

3. Regelmäßige Software-Updates

Halten Sie Ihre Software und Systeme stets auf dem neuesten Stand. Cyberkriminelle nutzen häufig Sicherheitslücken in veralteten Programmen aus. Durch regelmäßige Updates und Patches können Sie sicherstellen, dass Ihre Systeme gegen die neuesten Bedrohungen geschützt sind. Automatisieren Sie diesen Prozess, wenn möglich, um sicherzustellen, dass keine Updates übersehen werden.

4. Datensicherung

Eine umfassende Datensicherung ist unerlässlich. Erstellen Sie regelmäßige Backups Ihrer wichtigen Daten und speichern Sie diese an einem sicheren Ort (gerne auch



in physischer Form via externer Festplatte). Im Falle eines Cyberangriffs oder eines Datenverlusts können Sie schnell wiederherstellen, was verloren gegangen ist.

5. Firewall und Antivirus-Software

Eine zuverlässige Firewall und aktuelle Antivirus-Software sind grundlegende Elemente Ihrer Cybersicherheitsstrategie. Diese Tools helfen, unerwünschte Zugriffe zu blockieren und schadhafte Software zu erkennen, bevor sie Schaden anrichten kann. Stellen Sie sicher, dass diese Systeme regelmäßig aktualisiert werden, um den bestmöglichen Schutz zu gewährleisten.

6. Sicherheitsüberprüfungen und Audits

Führen Sie regelmäßige Sicherheitsüberprüfungen und Audits durch, um Schwachstellen in Ihrem System zu identifizieren. Diese Überprüfungen sollten sowohl technische als auch organisatorische Aspekte umfassen. Ein externer IT-Sicherheitsdienstleister kann Ihnen helfen, eine objektive Bewertung Ihrer Sicherheitslage vorzunehmen und Verbesserungspotenziale aufzuzeigen.

7. Notfallplan

Darüber hinaus sollten Sie einen Notfallplan entwickeln, welcher klare Schritte für ihren internen Umgang mit einem Sicherheitsvorfall festlegt.

→ Leitfaden zum Download auf unserer Webseite erhältlich

In unserer Kategorie „News & Wissen“ finden Sie weitere Informationen zum Thema Cybercrime.

Die Experten von Martens & Prah! HOGA PROTECT stehen Ihnen bei Fragen und für eine individuelle Beratung gerne zur Verfügung.



Martens & Prahl HOGA PROTECT ist seit mehr als 20 Jahren mit maßgeschneiderten Versicherungslösungen auf die optimale und individuelle Absicherung der Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.



Ihr Versicherungsspezialist
für Hotellerie & Gastronomie
www.mp-hotel.de



Beratungstermin jetzt
[hier online buchen.](#)

MARTENS/
PRAHL/HOGA PROTECT

Wir **LEBEN** Hotel.

Berliner Hotel macht aus Kaffeesatz vegane Seife

Nachhaltigkeit kennt viele Facetten und Ansätze. Um beispielsweise im gastronomischen Bereich weniger Müll zu produzieren, sammelt das Hotel Berlin im Bezirk Berlin-Tiergarten den im Hotel- und Restaurant-Betrieb anfallenden Kaffeesatz und stellt daraus in Verbindung mit einer Palmölfreien Basisseife „Scrubbish“ her, eine eigene und aus dem Kaffeegrund gewonnene vegane Seife. Diese wird in recyceltem Papier eingewickelt und im Hotel genutzt.

www.hotel-berlin.de/nachhaltigkeit

Das Matthias in Berlin-Prenzlauer Berg von Silvio Pfeufer

Silvio Pfeufer eröffnet „Das Matthias“ im Prenzlauer-Berg. Der gebürtige Berliner aus Lichtenberg, der nach seiner Ausbildung zum Koch mehrere Jahre Erfahrungen auf Sterne-Niveau unter namhaften Chefs wie Jens Rittmeyer, Jan Hartwig und Michael Kempf sammelte, war von 2019 an Küchenchef im einsunternull in Berlin-Mitte. Er erkochte sich ein Michelin-Stern und weitere Anerkennungen. Doch vor zwei Jahren war das Kapitel einsunternull beendet, das Restaurant schloss seine Türen. Nach dem Ende seines Sternerestaurants kochte Silvio Pfeufer im vergangenen Jahr im UUU in Wedding – ein Pop-Up der besonderen Art, schließlich finden an der tresenähnlichen Tafel des exklusiven chinesischen Restaurants im Sprengelkiez gerade mal acht Personen Platz.

www.matthiasrestaurant.com/



© Luis Bompastor



© Florian Kroll

Neuer Executive Chef im BEAST BERLIN: Alexander Freund gewinnt Philipp Bergk

Philipp Bergk ist in der Berliner Gastrozene bekannt und vor allem gut vernetzt. Der erfahrene Koch hat in den letzten fünf Jahren für Roland Marys Gast Art Restaurations als Executive Chef gearbeitet. Nun wechselt der 45-Jährige in gleicher Position zu den Restaurants Beast Berlin, Jaeger & Lustig und Fischer & Lustig. Bergk entwickelt die kulinarischen Konzepte der Restaurants weiter und entlastet Freund, der sich nun vermehrt auf die Personal- und Geschäftsführung konzentrieren wird. Seinen Einstand gab Philipp Bergk am 15. September 2024 mit einer neuen Speisekarte für das im Juli eröffnete Restaurant Beast Berlin am Alexanderplatz, im ehemaligen Pressecafé.

www.beast-berlin.com/

Renovierung bei Leonardo

Das Hotel Berlin Köpenick by Leonardo Hotels wird ab Anfang 2025 zu einem NYX Hotel umgestaltet. Das Hotel verfügt über 190 Zimmer, eine Open Lobby mit Bar und Restaurant sowie einen Fitnessraum mit Sauna.

Es bietet zudem einen Tagungsbereich mit einer Gesamtfläche von über 900 Quadratmetern und Außenbereich direkt am Ufer der Dahme.

www.leonardo-hotels.de/berlin/hotel-berlin-kopenick-by-leonardo-hotels

Gerasimos Koronaios ist der neue Restaurantleiter des Sticks'n'Sushi Kantstraße

Es ist ein kleines Gastro-Märchen: Der ehemalige Schiffsoffizier Gerasimos Koronaios geht der Liebe we-



© Sticks'n'Sushi



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

Partnerarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

gen nach London und steigt dort im Sticks'n'Sushi-Kosmos innerhalb von nur fünf Jahren vom Foodrunner zum General Manager des Restaurants in der Berliner Kantstraße auf. Der gelernte Ingenieur aus Patras, der seine Ausbildung in Athen an der Merchant Marine Academy absolviert hat, arbeitet acht Jahre lang als Offizier an Bord eines Schiffs, ehe er sich mit einem Schmuckgeschäft in Griechenland niederließ. 2019 zog es ihn nach London, wo er innerhalb der nächsten fünf Jahre einige Restaurants kennenlernen sollte. Er startete in der Sticks'n'Sushi Filiale Covent Garden als Foodrunner und wechselte nach nur einem halben Jahr in die Teamführung in Wimbledon. Keine zwei Jahre später kehrte er als Abteilungsleiter zurück nach Covent Garden. Im Sommer 2022 wurde Koronaios stellvertretender Generalmanager in Wimbledon. Seit Kurzem ist der 40-Jährige in Berlin General Manager bei Sticks'n'Sushi in der Kantstraße.

Luna D'Ora ist das neue Restaurant im Clärchens Ballhaus

Das Clärchens Ballhaus öffnet die Türen zur neuen alten Welt – Zum 111-jährigen Jubiläum fasziniert die Berliner Institution mit Restaurant, Comeback des Schwoofs und viel Wertschätzung.

Als „neue Clara“ stellte sich Restaurantleiterin Anh Vu vor und den Executive Chef Tobias Beck, den sein Beruf nicht nur nach Japan und Argentinien, sondern auch zu Berlins Sternerestaurant „erst“ geführt hat. Zuletzt hat der 31-jährige mit dem BBQ-Konzept „Ember“ das Kochen im Freien über offenem Holzfeuer zelebriert. Das erklärte Ziel des 31-jährigen ist es, „alte deutsche Küche wieder mit Stolz und Identität“ zu füllen.



*Luna D'Oro-Team in Clärchens Ballhaus:
Executive Chef Tobias Beck,
General Manager Claudia Steinbauer
und Restaurantleiterin Anh Vu.*

Jubiläen im Verband

Ein großartiges Jubiläum feiert das Team des Hotel Schöneberg. 45-jähriges Betriebsjubiläum und genauso lang hält es dem Verband seine Treue. Vielen Dank und herzlichen Glückwunsch.



Gerhard Koch und seine bezaubernde Frau nahmen die Urkunde entgegen. Katja Winter (2.r.) Empfangsdirektorin, Manuel Belis, Technischer Leiter und die Direktorin Sandra Hohwieler-Peters machen das Führungsteam komplett.



© DEHOGA Berlin

www.hotel-schoeneberg.de/



Ein doppeltes Jubiläum für das AMERON Berlin Abion Spreebogen Waterside: 30-jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum. Herzlichen Glückwunsch. Philip Ibrahim (l.) übergab gemeinsam mit Bernhard Moser die Urkunde an die Damen Rabia Valtin (2.l.) und die Direktorin Steffi Stark (r.)

www.ameroncollection.com/de/berlin-abion-spreebogen-waterside



Und noch ein Jubiläum wurde gefeiert. Das Park Inn Alexanderplatz ist ebenso seit 30 Jahren Mitglied im Verband. Einmal mehr sagen wir Danke für die langjährige Treue und gleichzeitig für die Unterstützung. Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin (l.) und Philip Ibrahim, Vizepräsident Fachgruppe Hotellerie (r.) überreichten die Urkunde an Jürgen Gangl, Direktor und sein Team.

www.parkinn-berlin.de/



Thomas Kammeier (l.) von der EUREF Event GmbH freut sich über die 10-jährige Mitgliedschaft im Verband. Jörn Brinkmann, Vizepräsident Fachgruppe Gastronomie übergab die Urkunde.

www.euref.de/



35-jährige Mitgliedschaft im Verband feiert das Charlottchen. Gerrit Buchhorn (l.) übergab die Urkunde an Frank Jeromin (2.l.) und sein Team.

www.gastro.mosaik-berlin.de/restaurant-charlottchen/

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Staffelauftakt nicht verpassen –
JETZT EINSTEIGEN!

**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding     primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ + *Luxus Superior*
Hotel Adlon Kempinski Berlin

★★★★★ *First Class*
DERAG Livinghotel Berlin-Mitte
Holiday Inn Berlin City West
Schlosspark Hotel

★★★ *Komfort*
VCH Hotel Christophorus

★★★ *Komfort Garni*
Hotel Benn



▶ Betriebsjubiläen im November 2024

Adina Apartment Hotel Berlin Hauptbahnhof 15 Jahre ■ Arabel Design Apartments 10 Jahre ■ Boulevard Friedrichstraße 20 Jahre ■ Café Manstein 10 Jahre ■ Imbiss zur Bratpfanne Steglitz 75 Jahre ■ Landhaus Perle 15 Jahre ■ Motel One Berlin-Bellevue 15 Jahre ■ Restaurant April 20 Jahre ■ Restaurant Peking Ente 25 Jahre ■ Schust-Restaurant 5 Jahre ■ Taverna Athene 40 Jahre ■ Yorcks Bar 5 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober 2024

Adina Apartment Hotel Berlin Hauptbahnhof 15 Jahre ■ Café Manstein 10 Jahre ■ Chez Michelle 5 Jahre ■ eins44 5 Jahre ■ Gaststätte Alt Berlin 20 Jahre ■ Jordan Catering 5 Jahre ■ Kochu Karu 5 Jahre ■ Ristorante Centro Sud Italiano 20 Jahre ■ Rutz Restaurant 5 Jahre ■ Schlosshotel Berlin by Patrick Hellmann 5 Jahre ■ Spree-Kantine 5 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| ■ asiagourmet | ■ Restaurant Dorfaue |
| ■ Jomo Restaurant | ■ Restaurant Hühnerwald |
| ■ Julchen Hoppe | ■ Restaurant Klement's II |
| ■ MiaCao Restaurant | ■ Tapiocaria |
| ■ Papaya am Südstern | ■ Trattoria à Muntagnola |
| ■ Papaya by Khun Mae | |

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

Mittwoch, 18. Dezember 2024

Vollversammlung der Delegierten

SANA Berlin Hotel

Lampenschirme für Hotels

Produktion in Polen 140km von Berlin

karkas@karkas.pl www.karkas.pl +48 607 067 404



Das Restaurant Sandmann in Köpenick

Ein Wohlfühlort

NEU
im
DEHOGA
Berlin

Der 1. FC Union gehört zu Köpenick wie die Spree oder der legendäre Hauptmann von Köpenick. Da wundert es nicht, dass am Restaurant Sandmann unweit des Stadions An der Alten Försterei an diesem sonnigen Herbsttag zu lesen ist: „Liebe Unioner, schön, daß ihr wieder hier seid! EISERN“. Mit dem Club verbindet den Sandmann eine lange gemeinsame Geschichte. Einst (1967–97) war hier die Union-Fankneipe mit Vereinszimmer, großen Siegesfeiern und Trost bei Niederlagen. Als der damalige Wirt in Rente ging, zogen die Fans weiter. Der Ort fiel in einen tiefen Sandmann-Schlaf. Erst 2008 erweckte Michael Zacke den Sandmann zu neuem Leben und verwandelte die dunkle Kneipe in einen Wohlfühlort: einzelne gemütlich gestaltete Räume wie in einer großen Wohnung, Holzdielen, Bilder und Gegenstände an den Wänden, die in die Geschichte Köpenicks führen, und natürlich der große picobello geputzte Tresen, an dem sieben verschiedene Fassbiere aus dem Hahn zum Ausschank kommen.

Die UNION-Geschichte führte Michael Zacke weiter, denn bis zum Neubau des Stadions an der Alten Försterei, zu dem eine moderne große Küche gehört, war er mit seinem Catering viele Jahre Haus- und Hoflieferant für die Mannschaft. Den Satz: „Es wird nicht gespielt ohne Essen vom Sandmann“ kennen noch alteingesessene Union-Fans. „Heimspieltage gibt es 18, wir haben 363 Öffnungstage“, kommentiert der Gastronom den Versorgungsabschied. Längst ist der Sandmann ein Restaurant, das über die Grenzen Köpenicks hinaus bekannt ist. Dafür sorgt – neben der Wohlfühlatmosphäre – vor allem die gute Küche des Hauses. Serviert werden bodenständige deutsche Gerichte, Spezialität: Schnitzel. Wenn man alle Schnitzel-Gerichte, die es in den Versionen groß und klein gibt, addiert, ergibt das die Summe von 72.



Ein Wohlfühlgasträum mit viel Köpenicker Historie.

© Brigitte Menge

Michael Zacke, Inhaber des Restaurants Sandmann in Berlin-Köpenick.

Und das alles in einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Dafür steht auch die Wochenkarte. Alle Gerichte sind handgemacht. „Fertigprodukte oder Essen aus der Tüte gibt es bei uns nicht“, erklärt der Wirt, der auf eine stabile Mannschaft in Küche und Service bauen kann.

In der warmen Jahreszeit kommen zu den rund 70 Plätzen im Restaurant knapp 50 im Außenbereich. Der Sandmann bietet einen Catering-Service an. Auch eine separate Location für Firmen- und Familienfeiern wird gern gebucht.

Ganz neu ist die Mitgliedschaft von Michael Zacke im DEHOGA Berlin. „Der entscheidende Grund war für mich der Rabatt bei den GEMA-Gebühren“, bekennt er. Rechnen kann der gelernte Kaufmann.

Restaurant Sandmann, Parrisiusstraße 19, 12555 Berlin
Täglich von 10.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.

 www.restaurant-sandmann.de

von Brigitte Menge



Hallo, ich bin Willi Muchajer

Berlin ist mein zweites Zuhause. Genau deshalb arbeite ich auch so gerne hier. Als Ihr persönlicher Berater bei der IKK BB beantworte ich alle Fragen zur Mitgliedschaft und Ihrer Vorteile sowie Zusatzleistungen und Boni.



 0170 3 25 58 42

**Jetzt auch mit
Videoberatung!**

E-Rechnungspflicht ab 1. Januar 2025



© CHT

Was müssen Unternehmen beachten?

Ab dem 1. Januar 2025 muss jedes Unternehmen im Geschäftsverkehr mit anderen Unternehmen (B2B) E-Rechnungen (elektronische Rechnungen) empfangen können, wenn beide Unternehmen im Inland ansässig sind. Eine E-Rechnung ist eine Rechnung, die in einem vorgegebenen strukturierten elektronischen Format ausgestellt, übermittelt und empfangen wird und den Anforderungen der EU-Richtlinie 2014/55/EU entsprechen muss. Erfüllt werden diese Anforderungen z.B. von der XRechnung, oder dem hybriden ZUGFeRD-Format. Sonstige Rechnungen sind Papierrechnungen, aber auch Rechnungen, die in einem anderen elektronischen Format übermittelt werden, wie eine per E-Mail versandte PDF-Rechnung, die ab dem 1. Januar 2025 nicht mehr als elektronische Rechnung gilt. Für den Übermittlungsweg von E-Rechnungen gibt es keine Vorgaben, so dass auch der Empfang einer E-Rechnung über ein E-Mail-Postfach ausreichend ist. Kleinbetragsrechnungen bis 250 Euro dürfen weiterhin in Papierform versendet werden.

Wegen des Umsetzungsaufwandes will der Gesetzgeber nachfolgende Übergangsregelungen erlassen, die bisher in einem Entwurf festgehalten sind. Bis Ende 2026 dürfen

für in 2025 und 2026 ausgeführte B2B-Umsätze weiterhin Papierrechnungen und elektronische Rechnungen (mit Zustimmung des Rechnungsempfängers), die nicht dem neuen Format entsprechen, übermittelt werden. Gleiches gilt für in 2027 ausgeführte B2B-Umsätze, sofern der Rechnungsaussteller einen Vorjahresumsatz von max. 800.000 Euro erzielt hat. Ab 2028 müssen die neuen Anforderungen an die E-Rechnungen und ihre Übermittlung zwingend eingehalten werden. Unabhängig von den Übergangsregelungen müssen Unternehmen ab dem 1. Januar 2025 den Empfang von E-Rechnungen und die Verarbeitung sicherstellen, so dass am besten frühzeitig mit der Umstellung (Schaffung technischer Voraussetzungen) begonnen werden sollte.

Rechnungen an Verbraucher können weiterhin mittels Papierform oder PDF verschickt werden.

Weitere Einzelheiten zu steuerrechtlichen Fragen besprechen Sie bitte mit Ihrem Steuerberater.

 www.cht-legal.com

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT
Rechtsanwälte GbR

Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in der Gastronomie und Hotellerie

Eine nachhaltige Unternehmensstrategie kann auf jeden Fall zum Erfolgsfaktor werden – gerade in einer Metropole wie Berlin. Neben positiven Effekten auf die Umwelt können Sie auch von wirtschaftlichen Vorteilen profitieren, zum Beispiel im Bereich der Energieversorgung. Wer in Energiesparmaßnahmen investiert, kann langfristig seine Kosten reduzieren. Ein weiterer Vorteil von Nachhaltigkeit ergibt sich in der Außenwirkung Ihres Unternehmens. So können Sie Ihre Arbeitgebermarke insbesondere bei jüngeren Menschen stärken. Und auch in Richtung Ihrer Kunden kann ein nachhaltiges Image neue Zielgruppen ansprechen und zu mehr Strahlkraft Ihres Unternehmens führen.



VATTENFALL 

Erfahren Sie in unserem Artikel im Vattenfall Kundenmagazin, von welchen nachhaltigen Maßnahmen Ihr Betrieb profitieren kann:
Nachhaltigkeit in KMUs: Das bringt sie Ihnen | Vattenfall

**DAS SCHÖNSTE
AN BERLIN IST,
WENN MAN
WIEDER HIER IST.**

BERLIN



**Sowas von
Clublife.**



 **SOWAS VON
BERLINER**