

Das falsche Signal:

DEHOGA Berlin

enttäuscht über Erhöhung der
Übernachtungssteuer (City Tax)

Verwaltungsreform – eine historische Chance für Berlin

Ein Gespräch mit Martina Klement,
Staatssekretärin für Digitalisierung
und Verwaltungsmodernisierung

Glasbläserei
Heiko Schulz
Dammstrasse 15
14798 Pritzerbe
Tel / Fax (032834) 230

Fliegel Textilservice ist Mitglied bei MaxTex



NACHHALTIGKEIT

» Nachhaltigkeits ist ein zukunftsweisendes Geschäftsmodell im Gastgewerbe. Gemeinsam die Zukunft einer nachhaltigen Textilwirtschaft zu gestalten macht die Arbeit bei MaxTex wertvoll. «

– Carsten Schlegel, Geschäftsführer Fliegel Textilservice Berlin



#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:	
Unser Konzept: Leistungsträger stärken!	4
Das falsche Signal:	
DEHOGA Berlin zur Erhöhung der City Tax	5
Konnektivität Digital: Verwaltungsreform	
Interview mit Martina Klement	6
Branchentag:	
Das Gastgewerbe fordert einen Politikwechsel	8

WIR IN BERLIN

Fachgruppensitzung:	
Die Kunst, die KI zu beherrschen	10
Wettbewerb:	
Gastgewerbe kürt seine Jugendmeister	12
Azubi-Hotel: Tschüss, Direktor ...	14
Global Destination Sustainability Index:	
Berlin rückt auf Platz 5 vor	16
Esskultur: Zum Wandel im Lebensmittelsystem	18
Barrierefreiheitsstärkungsgesetz 2025:	
Die Zukunft der inklusiven Gastlichkeit	20
DEHOGA Berlin informiert:	
Zur Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung	21
DEHOGA Berlin Social Media-Gemeinschaft:	
Folgen Sie uns auf LinkedIn & Co	23

DEHOGA BERLIN-PARTNER

FleuraMetz:	
Alles für den Wohlfühl-Effekt	24
OpenTable:	
In der festlichen Jahreszeit mehr Reservierungen erzielen	26
Connectoor:	
Erfolgreich Stellen besetzen mit dem DEHOGA Berlin	27

NEWS

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	30
Save the Date	
Jubiläen im Dezember, Neue Mitglieder	32
30 Jahre Estrel Berlin	
Europas größtes Hotel-, Congress- und Entertainment-Center	33

RECHT & RAT

Neuregelungen ab dem 1. Januar 2025:	
Einführung der obligatorischen elektronischen Rechnung für B2B-Umsätze	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: © Scholvien
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.

Unser Konzept: Leistungsträger stärken!

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

was sind das für turbulente Zeiten! Die politischen Entwicklungen der letzten Wochen in diesem Land demonstrieren auf erschreckende Weise Stillstand statt Aufbruch, Fragezeichen statt Antworten. Und das in einer Zeit, in der unsere ganze Branche angesichts steigender Energie- und Personalkosten, zunehmenden Bürokratie-Wahnsinns und unverhältnismäßiger steuerlicher Belastungen massiv unter Druck steht.

Schon macht sich Wahlkampfgetöse breit, das mich nicht selten zweifeln lässt, ob die Akteure überhaupt wissen, was uns als Leistungsträgern der Gesellschaft auf den Nägeln brennt. Es sind Existenzfragen, denn die derzeitige Wirtschaftspolitik gefährdet die Wettbewerbsfähigkeit und das Überleben vieler Gastgeber-Betriebe. Wir brauchen Politiker*innen, die uns als Leistungsträger nicht nur wertschätzen, sondern unsere Forderungen als Handlungsaufforderung sehen und die Sorgen des Mittelstandes ernst nehmen. Hotellerie und Gastronomie sind standorttreu, wir zahlen hier unsere Steuern und leisten so unseren Beitrag, Berlin und die Republik zu finanzieren. Doch statt Entlastungen gibt es immer mehr Belastungen, die Investitionen ausbremsen oder schlichtweg unmöglich machen.

Jüngstes Beispiel dafür ist die Erhöhung der City Tax auf 7,5 Prozent, die die schwarz-rote Koalition im Zuge der Sparmaßnahmen am 19. November beschloss, obwohl wir mehrfach eindringlich auf die Risiken hingewiesen und Termine für Gespräche hierzu eingefordert haben. Diese Entscheidung ist für uns alle mehr als enttäuschend und wirklichkeitsfremd. Das Ergebnis: Die Attraktivität unserer Stadt wird weiter sinken. Wir Gastgeber*innen schaffen Lebensqualität. Wir erwarten, als Leistungsträger intensiv in diese Entscheidungsprozesse als Partner der Politik einbezogen zu werden. Diese scheint sich nicht zu trauen. Diese Form von Bevormundung hat für uns nichts mit partnerschaftlicher Zusammenarbeit gemein. Ein Armutszeugnis für die politischen Entscheidungsträger. Das führt unweigerlich zu massivem Vertrauensverlust. Unsere Forderungen und Vorschläge sind klar formuliert und liegen auf dem Tisch. Ein Schlüssel für gemeinsamen Erfolg ist für mich immer Vertrauen; dieses wird mit solchen Maßnahmen unweigerlich verspielt.



© DEHOGA Berlin

Und noch etwas treibt mich um: der respektlose Umgang der Politiker*innen untereinander, die Aggressivität der Wortwahl, die verbale Brandstifterei. Das zieht sich durch alle Parteien. Wer einmal eine Bundestagsdebatte live verfolgt hat, weiß, dass dieses Land ein Kultur- und Haltungsproblem hat, und ich befürchte, dass der bereits begonnene Wahlkampf dies auf eine unrühmliche Spitze treiben wird. Brauchen wir nicht viel mehr ein Zusammenwirken aller demokratischen Kräfte über Parteigrenzen hinweg, um endlich dieses Land wieder in eine Aufbruchsstimmung zu bringen?

Wir schauen in diesen Tagen auf ein schwieriges Jahr zurück und wissen, dass keine leichten Zeiten folgen. Seien Sie versichert, dass sich der DEHOGA Berlin auch weiterhin mit Nachdruck dafür einsetzt, die Rahmenbedingungen für die Unternehmerinnen und Unternehmer unserer Branche zu verbessern. Für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung möchten wir Ihnen herzlich danken.

Angesichts der vielen Herausforderungen ist es umso wichtiger, zwischendurch zur Ruhe zu kommen und einige schöne Stunden im Kreis der Familie zu verbringen.

Ihnen, Ihren Mitarbeitenden und Ihren Angehörigen wünsche ich eine besinnliche Weihnachtszeit und hoffe, dass sich die Dinge für uns alle in naher Zukunft wieder zum Positiven wenden.

Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

 www.dehoga-berlin.de

Das falsche Signal



© DEHOGA Berlin

Gerrit Buchhorn,
Hauptgeschäftsführer
DEHOGA Berlin

DEHOGA Berlin zeigt sich enttäuscht über die Entscheidung zur Erhöhung der Übernachtungssteuer (City Tax)

Die schwarz-rote Koalition in Berlin hat die Erhöhung der Übernachtungssteuer auf 7,5 % beschlossen. Der Hotel- und Gastronomieverband Berlin (DEHOGA Berlin) äußert seine Enttäuschung über diese Entscheidung und sieht die Wettbewerbsfähigkeit Berlins als Tourismus- und Kongressstandort gefährdet. „In einer Zeit, in der die Branche immer noch die Auswirkungen der Pandemie und anderer Krisen spürt, setzt diese Maßnahme das falsche Signal.“, erklärt Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin.

*„Wir rufen den Senat dazu auf,
Maßnahmen zu ergreifen,
die den Tourismusstandort Berlin stärken,
anstatt ihn zu belasten“*

Finanzielle Belastung für Betriebe und Gäste

Die Erhöhung der Übernachtungssteuer führt zu höheren Preisen, die letztlich die Gäste tragen müssen. In einem preiseempfindlichen Umfeld wird dies zu einem Rückgang der Besucherzahlen und Umsätze führen. Auch Investitionen in den Betrieben wird diese Entscheidung negativ beeinflussen. Die Auslastung der Berliner Hotels liegt weiterhin unter dem Vorkrisenniveau, und zusätzliche Kosten werden die Erholung der Branche weiter verzögern. Auch die Einschnitte im Kulturbereich werden sich negativ auf die Attraktivität Berlins als Tourismusstandort auswirken.

Kritik an der Kurzfristigkeit und fehlenden Abstimmung

Der DEHOGA Berlin kritisiert die kurzfristige Umsetzung und die fehlende Einbindung der betroffenen Akteure. „Diese Entscheidung wurde unverständlicherweise getroffen, ohne mit der Branche und den Interessenvertretungen zu sprechen“, ergänzt Buchhorn. Der Verband fordert grundsätzlich eine Einbindung bei der Ausgestaltung solcher Maßnahmen.

Der DEHOGA Berlin prüft derzeit die Möglichkeit, rechtliche Schritte gegen die Entscheidung einzuleiten. Der Verband wird alle Mittel nutzen, um die Interessen seiner Mitglieder und der Branche zu vertreten und sich weiterhin für faire Rahmenbedingungen einsetzen.

„Wir rufen den Senat dazu auf, Maßnahmen zu ergreifen, die den Tourismusstandort Berlin stärken, anstatt ihn zu belasten“, appelliert Buchhorn. Der DEHOGA Berlin und andere Verbände haben mehrfach angeboten, gemeinsam an Lösungen zu arbeiten.

Mit einem offenen Brief haben wir uns am 25. November erneut an den Regierenden Bürgermeister gewandt, um die Interessen unserer Branche zu vertreten.

Den offenen Brief an den Regierenden Bürgermeister können Sie hier einsehen:

Offener_Brief.pdf



Im Oktober dieses Jahres starteten wir in **hogaAKTIV** eine Beitragsserie zum

Mega-Trend Konnektivität.

Nach einem Interview mit Ute Bonde, Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt, in unserer November-Ausgabe trafen wir jetzt **Staatssekretärin Martina Klement**, Chief Digital Officer des Landes Berlin und Staatssekretärin für Digitalisierung und Verwaltungsmodernisierung.

© bei Stefanie Herbst

Verwaltungsreform – eine historische Chance für Berlin

Ein Gespräch mit Martina Klement, Chief Digital Officer des Landes Berlin und Staatssekretärin für Digitalisierung und Verwaltungsmodernisierung

Sie übernahmen im Mai 2023 Ihren neu geschaffenen Aufgabenbereich. Was genau gehört dazu?

Als Staatssekretärin und Chief Digital Officer des Landes Berlin verantworte ich die Bereiche Digitalisierung und Verwaltungsmodernisierung. Zu meinen Aufgaben zählt auch die gesamtstädtische Steuerung der Bürgerämter und die grundlegende Reform der Berliner Verwaltung. Nach der Wiederholungswahl im Frühjahr 2023 hat der Regierende Bürgermeister diese Bereiche zur Chefsache erklärt und dieses Amt im Roten Rathaus angesiedelt.

Was waren Ihre wichtigsten Vorhaben?

In der ersten Zeit haben wir viel Aufbauarbeit geleistet, um den Bereich insgesamt schlagkräftig aufzustellen. Mittlerweile haben wir einiges umgesetzt: Wir haben 100 zusätzliche Stellen in den Berliner Bürgerämtern geschaffen und einen Springpool aufgebaut. Personalausfälle können so schnell ausgeglichen werden. Unsere Bürgerämter erbringen jetzt etwa 30.000 Dienstleistungen monatlich mehr als noch im Vorjahr. Mehr als 350 Behördendienstleistungen sind jetzt in Berlin digital verfügbar. Und im Oktober 2024 haben wir die elektro-

nische Wohnsitzanmeldung eingeführt, die vielen Berlinerinnen und Berlinern den Gang zum Amt erspart. Unser wichtigstes Projekt ist derzeit aber ganz klar die Umsetzung der Berliner Verwaltungsreform. Darüber wird seit Jahrzehnten gesprochen. Jetzt haben wir die realistische Perspektive, dass eine grundlegende Reform auch tatsächlich gelingen kann. Das ist eine historische Chance für unsere Stadt.

Was sind die größten Herausforderungen auf dem Weg zu einer modernen, digitalen Verwaltung in der Metropole Berlin?

Als gebürtige Bayerin sei mir die Anmerkung erlaubt: Berlin ist in vielen Bereichen deutlich besser als sein Ruf. Das bestätigen auch unterschiedliche Studien, beispielsweise der Bitkom-Länderindex zur Digitalisierung. Dort belegt Berlin den zweiten Platz, knapp hinter Hamburg und deutlich vor allen anderen. In der aktuellen E-Government-Survey der Vereinten Nationen landete Berlin weltweit in den Top 10 – untersucht wurden 193 Städte. Ich will damit sagen: Berlin hat enormes Potenzial – und das sollten wir keineswegs kleinreden, auch wenn manche Dinge im Alltag natürlich immer noch nicht so laufen, wie wir uns alle das vielleicht wünschen.

Seit Mai 2023 Chief Digital Officer des Landes Berlin und Staatssekretärin für Digitalisierung und Verwaltungsmodernisierung

Die Juristin (zweites Juristisches Staatsexamen in Augsburg) begann ihre berufliche Laufbahn 2006 im Bayerischen Staatsministerium des Innern.

Von 2012 –2014 war sie Referentin im Büro des Parlamentarischen Geschäftsführers der CSU-Landesgruppe im Deutschen Bundestag, anschließend neun Jahre Leiterin des Büros des Parlamentarischen Geschäftsführers der CSU-Landesgruppe im Deutschen Bundestag.

Herausforderungen stellen sich freilich auch uns. Ein Problem ist sicher die Komplexität der Berliner Verwaltung. Berlin ist Stadt und Land zugleich – ein Stadtstaat mit zwölf Bezirken, die von ihrer Bevölkerungszahl eigenständigen Großstädten gleichkommen. Es hat sich historisch so entwickelt, dass Zuständigkeiten nicht immer klar geregelt waren. Mit der Verwaltungsreform arbeiten wir daran, dieses Problem nachhaltig zu lösen. Deshalb sage ich auch, dass es eine historische Chance für unsere Stadt ist. Deshalb brauchen wir auch das Landesorganisationsgesetz. Ein wichtiger Baustein für das Gelingen der Verwaltungsreform ist auch eine effiziente IT-Infrastruktur. Dafür stellen sich jetzt unsere landeseigenen IT-Dienstleister ITDZ deutlich besser auf. Ich freue mich sehr, dass wir mit Frau Dr. Maria Borelli dafür seit Sommer eine neue, höchstqualifizierte Vorständin gewinnen konnten.

Inwiefern beeinflusst die Digitalisierung der Verwaltung die digitale Infrastruktur der Berliner Unternehmen, Organisationen, Haushalte und öffentlichen Institutionen?

Eine digitale Verwaltung ist nicht nur leistungsfähiger, sondern auch bürgerfreundlicher. Viele Dinge, für die man früher einen Termin beim Amt brauchte, kann man heute schon von zu Hause aus erledigen. Von dieser Flexibilität und der damit einhergehenden Beschleunigung der Prozesse profitieren auch Unternehmen und Organisationen.

Was bedeutet das konkret für die Nutzung der Bürgerdienstleistungen? Wie verändert sich der Kontakt zu den Behörden?

Die Art und Weise, wie wir mit Behörden in Kontakt treten, wird sich langfristig ändern, davon bin ich überzeugt. Dafür müssen wir uns alle anfangs vielleicht ein wenig umstellen.

Ein Beispiel: Für die elektronische Wohnsitzanmeldung sind ein digitales Nutzerkonto und der elektronische Personalausweis samt PIN notwendig. Das kostet einmalig etwas Vorbereitungszeit: Man muss ein Nutzerkonto anlegen, eine App auf das Smartphone herunterladen und eventuell noch die PIN des Personalausweises zurücksetzen. Wer das ein einziges Mal gemacht hat, kann künftig eine Vielzahl anderer Bürgerdienste online nutzen und profitiert damit langfristig. Deshalb werde ich dafür, dass mehr Menschen sich für den digitalen Weg entscheiden.

Sie sagten ja, dass seit Mitte Oktober die Berliner*innen einen Wohnsitzwechsel online melden können. Welche weiteren Maßnahmen sind geplant, um den Alltag der Bürger*innen und die Arbeit der Amtsmitarbeiter*innen zu erleichtern?

Voraussichtlich wird Ende dieses oder Anfang des nächs-

ten Jahres die Beantragung zum Führerschein in Teilen digitalisiert werden. Den Wohnberechtigungsschein kann man außerdem ebenfalls seit Kurzem auch digital beantragen. Als nächstes digitalisieren wir die Dienstleistungen der Standesämter. Aber auch hier geht schon mehr digital, als man vielleicht denkt. Die Ausstellung von Ehe-, Lebenspartnerschafts- und Sterbeurkunden ist beispielsweise heute schon möglich. Ein weiteres Projekt ist der digitale Anwohnerparkausweis, der hinter dem Kennzeichen hinterlegt sein wird.

Gibt es im gesamten Stadtgebiet – einschließlich des Stadtrandes – ein kostenloses WLAN?

Heute gibt es schon an vielen Orten im gesamten Stadtgebiet öffentliches WLAN – und wir planen, das Angebot noch weiter auszubauen. Hunderte Berlinerinnen und Berliner haben bis Ende Oktober an einem öffentlichen Beteiligungsverfahren teilgenommen und ihre Ideen für neue WLAN-Standorte eingebracht. Jetzt werten wir das aus. Danach werden wir auf dieser Basis das Angebot weiter ausbauen.

Bis wann ist eine vollständige 5G-Versorgung für alle Haushalte, Unternehmensstandorte und oberirdischen Verkehrswege geplant?

Im Jahr 2019 wurden die 5G-Lizenzen versteigert. Zu den Auflagen, die das Wirtschaftsministerium damals aufstellte, gehörte unter anderem, dass bis Ende 2022 insgesamt 98 Prozent der deutschen Haushalte eine schnelle Verbindung haben sollen. Darüber hinaus musste sichergestellt werden, dass bis Ende 2024 alle Bundes-, Landes- und Staatsstraßen eine Verbindung von mindestens 100 Mbit/s haben sollen. Laut unseren Zahlen liegt die 5G-Abdeckung in Berlin heute schon bei 99,7 Prozent.

Welche Maßnahmen ergreift Berlin, um digitale Barrieren abzubauen und sicherzustellen, dass alle Bürger*innen Zugang zu digitalen Dienstleistungen haben?

Wir bieten eine Reihe von Maßnahmen an. In den Bürgerämtern soll es beispielsweise bald Digitallotsen geben, die den Kunden im persönlichen Gespräch Schritt für Schritt erklären, wie sie bestimmte Dienstleistungen auch online erledigen könnten. Speziell für Senioren bietet die AWO im Kooperation mit der Senatskanzlei das Seniorennetzwerk an. „Silbernetz“ hat eine vom Senat geförderte Telefonhotline eingerichtet, an die man sich unkompliziert wenden kann, wenn man Fragen zur digitalen Nutzung hat. Wir bieten mit dem sogenannten „Digital-Zebra“ auch in den öffentlichen Bibliotheken Unterstützung an.

Gestatten Sie eine private Frage:

Sie sind ständig mit Digitalisierungsprozessen beschäftigt.

Ist Offline für Sie eine Form von Luxus, oder vermissen Sie sofort digitale Verknüpfungen, wenn sie nicht da sind?

Ich gebe zu: mal ein paar Stunden offline zu sein, empfinde ich durchaus manchmal als Luxus. Aber ansonsten genieße ich natürlich gerne die Vorteile, die uns die Digitalisierung bietet und unser aller Leben komplett verändert hat. Man kann sich ja heutzutage kaum mehr vorstellen, wie ein Leben ohne Smartphone und Computer wäre.

Das Gastgewerbe fordert einen Politikwechsel

Auf dem DEHOGA Branchentag am 12. November 2024 in Berlin hat Guido Zöllick, der am Vortag wiedergewählte Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), eine konsequente Neuausrichtung der Politik gefordert.



Guido Zöllick

Dringend notwendig sei eine Politik, „die die Wirtschaft stärkt und für Aufbruchstimmung im Land sorgt“, so Zöllick. „Wir brauchen eine Politik, die Unternehmertum wertschätzt und fördert sowie Lust auf Selbstständigkeit macht.“ Zöllick verlangte fairen Wettbewerb durch die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants, mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit und weniger Bürokratie. Die Spitzenpolitiker Friedrich Merz, Wolfgang Kubicki, Cem Özdemir und Alexander Dobrindt stellten sich in ihren Reden bei der DEHOGA-Veranstaltung demonstrativ an die Seite des Gastgewerbes und unterstützten vor 650 Gastgebern aus ganz Deutschland die zentrale Branchenforderung zur einheitlichen Besteuerung von Essen mit sieben Prozent. Friedrich Merz, Vorsitzender der CDU Deutschlands und Vorsitzender der CDU/CSU-Fraktion im Deutschen Bundestag, möchte Nahrungsmittel einheitlich mit dem ermäßigten Steuersatz belegen, egal wie sie zubereitet oder eingenommen werden. Es müssten zudem Entscheidungen gegen die Überregulierung des Arbeitsmarktes getroffen werden. Merz sprach sich hier für die Einführung einer Wochenarbeitszeit im Sinne der EU-Richtlinie aus. Zudem forderte er, dass die

hohen Kosten für Energie gesenkt werden müssten. Dafür sollten die Netzentgelte halbiert werden. Merz plädierte dafür, Unternehmensgewinne zukünftig nur noch mit 25 Prozent zu versteuern. Eine neue Regierung müsse alles tun, um so schnell wie möglich „die Wettbewerbsfähigkeit unserer Volkswirtschaft zu erhöhen“, sagte der CDU-Kanzlerkandidat.

Wolfgang Kubicki, der stellvertretende Bundesvorsitzende der FDP und Vizepräsident des Deutschen Bundestages, rief den Vertretern des Gastgewerbes zu, dass die Branche bewiesen habe, was sie könne. Man müsse mit Vernunft an politische Herausforderungen herangehen, nicht mit Ideologie, sagte Kubicki, und versprach, sich für die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie einzusetzen: „Sie können sich sicher sein, dass ich mit aller Kraft für die sieben Prozent kämpfen werde.“ Auch flexiblere Arbeitszeiten und die Wochenarbeitszeit finden die Zustimmung von Kubicki. Mit deutlicher Kritik an bürokratischen Hindernissen rief Kubicki unter dem Beifall der Hoteliers und Gastronomen: „Wir sind freie Menschen in einem freien Land“. Einem gesetzlichen Mindestlohn erteilte Kubicki eine Absage.



© DEHOGA Bundesverband

(v.l.n.r.) Angela Merkel, Guido Zöllick, Friedrich Merz & Ingrid Hartges

Starke Impulse zur Branchenpolitik gab es darüber hinaus von den Mitgliedern im DEHOGA-Initiativkreis Gastgewerbe Dr. Steffen Greubel, Chief Executive Officer METRO AG, Thorsten Fischer, Gründer und CEO FLYERALARM GmbH, und Peter Hack, Vorstandsvorsitzender HACK AG.

Die vollständige Rede von DEHOGA-Präsident Guido Zöllick sowie Impressionen zum DEHOGA Branchentag stehen unter  www.dehoga.de zur Verfügung.

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



Fachgruppensitzung Gastronomie und Hotellerie



Im DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm fand am 14. Oktober 2024 die Fachgruppensitzung Gastronomie und Hotellerie statt.

In gewohnt spritziger Art führten Jörn Brinkmann, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie, und Philip Ibrahim, Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, durch die Sitzung. Nachdem die Aktivitäten des Verbandes vorgestellt waren gab Benjamin Biermann, Global Goals Berlin e.V., einen Einblick in die Vorbereitungen zur Expo 2035 in Berlin.

Doch das beherrschende Thema war die KI (Künstliche Intelligenz) und alles was sie mit sich bringt. Michael Maus, einer der führenden ChatGPT-Experten stellte seinen Impulsvortrag unter die Überschrift „Die Kunst, die KI zu beherrschen und nicht die KI uns!“ und füllte ihn mit Inhalten, angefangen bei was kann die KI heute schon, wie wendet man sie richtig an, über Praxisbeispiele und wie bereits heute schon 80 Prozent der kompletten Content-Erstellung übernommen werden kann.

Hauptthema:

Die Kunst, die KI zu beherrschen

Die Mitglieder hörten aufmerksam zu und hatten bereits während des Vortrages viele Fragen, die im anschließenden Panel beantwortet wurden. Das Panel bestand aus Olga Heuser, Gründerin und Geschäftsführerin von DialogShift, einer Kommunikationsplattform für ganzheitliche und KI-basierte Chat-Lösungen, Jan Henningsen – General Manager im Hotel Berlin und Michael Maus.



Das Thema KI ist omnipräsent in der Branche. Viele Gastronomen und Hoteliers fragen sich, wie sie von dieser scheinbar magischen Künstlichen Intelligenz in ihrem Arbeitsalltag und in ihrem Unternehmen profitieren können. KI allein bringt noch keinen Nutzen, nur weil sie existiert und sich weiterentwickelt. Es braucht für sie passende Anwendungen und Umgebungen, um ihr Potenzial zu entfalten. Viele tolle Anwendungen konkret für die Hotellerie können Unternehmen bereits jetzt enorm entlasten. Ein KI-Mindset zu etablieren, bedeutet, die Weichen für die Zukunft zu stellen.

Die Hotelbranche befindet sich in einem Wandel, und wer heute anfängt, KI-Technologien mit einer offenen und mutigen Denkweise zu testen, legt die Basis für langfristigen Erfolg. KI wird keine menschliche Wärme ersetzen, aber sie kann Raum schaffen für mehr Menschlichkeit: für intensivere Gespräche, persönliche Empfehlungen und sogar besondere Erlebnisse mit den Gästen, die ohne die Unterstützung durch KI zeitlich gar nicht möglich wären.

Nach einer informativen Sitzung gingen die Gespräche beim anschließenden Get-together weiter. Für das leibliche Wohl war gut gesorgt durch das Serviceteam des Hotels, dafür herzlichen Dank.



Gastgewerbe kürt seine Jugendmeister



Die 51 Teilnehmer der 42. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen.

© DEHOGA Bundesverband

Ein Wettbewerb, der Maßstäbe setzt: Deutschlands 51 beste angehende Köche, Restaurant- und Hotelfachleute kämpften in Königswinter bei den 42. Deutschen Jugendmeisterschaften in den gastgewerblichen Ausbildungsberufen um den begehrten Titel.

Jetzt stehen die Deutschen Jugendmeister 2024 fest. Im Ausbildungsberuf Hotelfachmann/-frau siegte Linus Doufrain, Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg). Die Goldmedaille im Restaurantfach ging ebenfalls nach Baden-Württemberg und zwar an Johannes Lauth, Hotel Bareiss, Baiersbrunn. Bei den Koch*innen triumphierte Dennis Schneider, Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden (Saarland). Die Wettbewerbsteilnehmenden hatten sich zuvor in Landesmeisterschaften, die von den 17 DEHOGA-Landesverbänden organisiert werden, qualifiziert und bildeten zusammen eine Mannschaft

„Ihr seid alle Gewinner“, rief Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband), den Teilnehmern bei der feierlichen Siegerehrung im Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg vor 350 geladenen Gästen zu. „Eure Leistungen sind

ein leuchtendes Beispiel dafür, was in unserer Branche der Chancen möglich ist.“ Die Nachwuchstalente seien beste Botschafter für den hohen Stellenwert der dualen Berufsausbildung und eine exzellente Ausbildung in der Branche, erklärte Zöllick und verwies auf die mutmachende Entwicklung bei den Ausbildungszahlen. Mit 23.421 Neuverträgen in 2023 verzeichnet die Branche ein sattes Plus von fast zehn Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Vom 19. bis 20. Oktober 2024 hatte der Branchennachwuchs gezeigt, was in ihm steckt. In den Räumlichkeiten des Steigenberger Icon Grandhotel & Spa Petersberg herrschten Wettkampfstimmung und Nervenkitzel pur. Die Teilnehmer waren aufgerufen, ihr theoretisches Wissen wie auch ihr praktisches Können unter Beweis zu stellen. Neben den schriftlichen Arbeiten und der Warenerkennung gehörten zu den Wettkampfaufgaben, je nach Ausbildungsberuf, das Zubereiten von Speisen, das Mixen von Cocktails, das Gestalten von Speisekarten, das Eindecken von Tafeln, das Erarbeiten von Konzepten oder das Führen von Rezeptions- und Verkaufsgesprächen. Das festliche Abendessen am Sonntag bildete den Höhepunkt des Wettbewerbs.

Als Anerkennung und Auszeichnung für ihre hervorragenden Kenntnisse und Fähigkeiten gab es für die Teilnehmer*innen darüber hinaus Weiterbildungs- und Hotelgutscheine und Sachpreise, wie zum Beispiel Fachliteratur.

Die Besten ihres Fachs
bei den Deutschen Jugendmeisterschaften 2024



So sehen strahlende Gewinner aus: Hotelfachmann Linus Doufrain (r.) und Restaurantfachmann Johannes Lauth (l.), beide aus Baden-Württemberg, umrahmen Goldkoch Dennis Schneider aus dem Saarland.

Hotelfachmann/-frau

1. Linus Doufrain
Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden (Baden-Württemberg)
2. Justus Reise
Leipzig Marriott Hotel, Leipzig (Sachsen)
3. Adrian Hasani
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden (Saarland)

Restaurantfachmann/-frau bzw. Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

1. Restaurantfachmann Johannes Lauth
Hotel Bareiss, Baiersbronn (Baden-Württemberg)
2. Restaurantfachmann Vidun Rossouw
Hotel Bayerischer Hof, München (Bayern)
3. Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Henrik Galla
Hommage Parkhotel Bremen, Bremen (Bremen)

Koch/Köchin

1. Dennis Schneider
Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden (Saarland)
2. Kassian Börner
Tiger & Palmen Gruppe, Frankfurt (Hessen)
3. John Delbrouck The Charles Hotel, München (Bayern)



Unsere Berliner Azubis (v.l.n.r.): Christian Eitle, Maureen-Virginia Höppner, Jacqueline Timm & Thi Ngoc Anh Nguyen)

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**

bis 30.11.24

Freundschaft, Flirt
und Flurfunk

**Folge 134
CHAOS UNTER
EINEM DACH**



ab 04.12.24

Berlin steht kurz
vorm „Spexit“



ab 02.01.25

Tatsächlich ...
WEDDING

Eine
Winterkomödie



unser Kindertheaterstück

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer
voll gemüsialer Superkräfte



**Infos & Tickets unter
primetimetheater.de**

Prime Time Theater · Müllerstraße 163 · 13353 Berlin-Wedding

Tschüss, Direktor ... wir übernehmen jetzt dann mal das Hotel

Mission Future Boss:

Im Azubi-Hotel sind 13 Auszubildende sechs Wochen lang Chef im Haus



© Living Hotels

„Wir sind die Fachkräfte von morgen. Wir sind das Azubi-Hotel 2024“.

(Von hinten li. nach vorne re.) Benjamin Singer, 21, Gelson Fernandes, 20 und Jakob Matteo Tönges, 18.

Duc Tam Nguyen, 33, Thi Ngoc Thuy Nguyen aka Tui, 31, Julia Blasche, 18, Nguyen Thi Phuong aka Pia, 27 und Nicole Moscoso Ruiz, 26. Ny Aina Andria-Antenaina, 25, Eleni Klinken, 19, Hamedeh Sobhani, 35, Kevin Lang, 20 und David Ramos, 32.

Alle sprechen über Fachkräftemangel und Ausbildungsvakuum. Im Azubi-Hotel Berlin Mitte setzt die Hotelgruppe Living Hotels darauf, Auszubildende aus den eigenen Reihen zu Fachkräften auszubilden. Mit Erfolg. Weil es der nachhaltigste Ansatz der Ausbildung ist.



Zum zweiten Mal führen 13 Auszubildende aus verschiedenen Living Hotels sechs Wochen lang eigenverantwortlich das Hotel Berlin-Mitte. Geblieben ist dabei der Kerngedanke, eine Ausbildung mit hohem Mehrwert zu schaffen, den Nachwuchs aus den eigenen Reihen zu Fachkräften auszubilden und jungen Menschen zu zeigen, wie zukunftsfähig Ausbildung per se und wie voller Chancen die Branche der Hotellerie ist. Das trägt, das merkt man an den von Jahr zu Jahr steigenden Azubi-Bewerber- und Einstellungszahlen. So können offene Stellen frühzeitig besetzt werden und über 70 Prozent der Absolvent*innen wollen übernommen werden.

Neu ist, dass mit Kevin Lang ein Azubi aus München bereits zum zweiten Mal teilnimmt und für das neue Team auch als Azubi-Hotelpate fungiert. Erstmals gibt es eine Nachhaltigkeitswoche mit verschiedenen Aktionen zum Schulungsprogramm und eine – darüber freut sich das ganze Unternehmen ganz besonders – andere Form der Team-Besetzung, welche die Altersstruktur, Lebenslinien und Herkunft betreffen.

Die Altersbandbreite der Azubis reicht von 18 bis 35 Jahre. Vier Azubis stammen aus Deutschland, neun aus Ländern wie Vietnam, Madagaskar, Iran, Kolumbien, Angola – die meisten davon mit



einem abgeschlossenen Studium und zum Teil Berufserfahrung.

Das Unternehmen ist positiv gestimmt über die steigenden Bewerbungen aus Ländern wie Vietnam und Madagaskar. Neue Kolleg*innen, die bereits einen Beruf haben, fangen hierzulande voller Vorfreude nochmal von vorne an.

Wer mehr über das Azubi-Hotel erfahren und den Auszubildenden beim Arbeiten zu sehen möchte, auf Social Media geben 13 Held*innen viele Einblicke in ihren Alltag:

 www.instagram.com/livinghotelsofficial/



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

Partnertarif
für Verbandsmitglieder

Berlin gehört zu den nachhaltigsten Reisezielen weltweit

Im „Global Destination Sustainability Index“ (GDSI) rückt Berlin auf Platz 5 vor

Berlin festigt die Position als eine der weltweit nachhaltigsten Metropolen und belegt im wichtigsten internationalen Nachhaltigkeits-Ranking für die Tourismus- und Veranstaltungsbranche einen der begehrten Plätze an der Spitze. Unter den Großstädten mit mehr als 1,5 Millionen Einwohner*innen ist Berlin im „Global Destination Sustainability Index“ auf Platz 5 vorgerückt und erzielte eine Gesamtpformance von 76 Prozent – und das unter rund 100 Reisezielen aus aller Welt. Das Ranking wurde auf dem GDS-Forum in Brügge bekannt gegeben.

Sabine Wendt, Geschäftsführerin von *visitBerlin*: „Berlin ist verdient unter den Top 5 der nachhaltigsten internationalen Metropolen. Das ist ein Ergebnis der guten Zusammenarbeit vieler engagierter Partner für die Zukunft der Stadt. Gemeinsam arbeiten wir daran, Berlin zu einer der klimafreundlichsten und lebenswertesten Städtereiseziele und Kongressmetropolen Europas zu machen.“

Berlin gehört zu den fünf nachhaltigsten Metropolen weltweit

Wie positiv sich die deutsche Metropole ökologisch, sozial und wirtschaftlich entwickelt, zeigt die wiederholt sehr gute Platzierung im weltweiten Wettbewerb der nachhaltigsten Destinationen.

Berlin liegt direkt hinter Singapur, Sydney, Paris und Melbourne. Die 77 qualitativen und quantitativen Kriterien des „Global Destination Sustainability Index“ belegen die positive Entwicklung dieser Städte. Ziel des Rankings ist es einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Tourismus zu fördern.

Anzahl der nachhaltigen Hotels hat sich verdoppelt

Der „Global Destination Sustainability Index“ belegt die Nachhaltigkeitsbemühungen der Hauptstadt. Ein besonders positiver Trend zeigt sich in Berlins Hotellerie: 137 Hotels mit jeweils mehr als 75 Zimmern haben inzwischen eine Nachhaltigkeitszertifizierung. Das sind 50,4 Prozent und entspricht fast einer Verdoppelung.

Mit dem Programm „Sustainable Berlin“ trägt *visitBerlin* dazu bei, dass sich die Stadt zukunftsfähig aufstellt und begleitet Hotels, Locations, touristische Partner, Freizeitangebote und Eventagenturen auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

Weitere Informationen:  about.visitberlin.de/sustainable-berlin



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

BERLIN



EssKulturWandel – Die Weiterbildung vom Acker bis in die Köpfe von **Die Gemeinschaft e.V.**

Mit großem Netzwerk, Impulsen und Praxis zum Wandel im Lebensmittelsystem!



Wie geht Market Gardening?

Carla Ulrich von Tiny Farms führt über die Gemüsefelder des Projekts und erläutert die Vor- und Nachteile des Modells für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem.

Aktuelle ökologische, soziale und politische Krisen treffen auch die Lebensmittelbranche – doch es fehlt an Fachkräften, attraktiven Ausbildungen und Austausch, um ihnen zu begegnen. Seit drei Jahren geht Die Gemeinschaft e.V. diese Herausforderungen mit ihrer Weiterbildung „EssKulturWandel“ an. Sie erweitert die klassische Ausbildung um Themen wie regenerative Landwirtschaft, transparente Wertschöpfungsketten, bessere Arbeitsbedingungen und mehr Kollaboration. EssKulturWandel vermittelt Wissen, stellt Werkzeuge und ein Netzwerk für kulinarische Akteur*innen bereit, um als Multiplikator*innen aktiv zu werden.

Im Herbst 2024 fand die vierte Ausgabe von EssKulturWandel statt. Am ersten Wochenende der Weiterbildung vermitteln Expert*innen theoretische Perspektiven auf Klimawandel, Biodiversität, Kreislaufwirtschaft und soziale Gerechtigkeit im Lebensmittelsystem. In Vorträgen, Workshops und Peer-Coachings verknüpfen die Teilnehmenden die eigene berufliche Realität mit theoretischem Wissen. Am zweiten Wochenende geht es auf Tour durch die Praxis. Vorreiter*innen der Branchen geben Einblicke in ihre Arbeit und diskutieren die Umsetzung fairer, transparenter und regenerativer Wertschöpfungsketten – auf dem Acker und den Weiden, in Gasträumen und Backstuben oder Küchen, von Kantinen bis Fine Dining.

Das Alumni-Netzwerk zählt mittlerweile rund 60 Alumni: eine vielfältige Gruppe aus dem deutschsprachigen Raum, die sich über Jahrgänge hinweg vernetzt und gegenseitig unterstützt. Der branchenübergreifende Dialog zwischen Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie fördert Verständnis und Zusammenarbeit, um Herausforderungen und strukturelle Probleme im Lebensmittelsystem kollektiv anzugehen. Egal, ob Mitarbeiter*in in der Landwirtschaft oder Bäckerei, Azubi in der Küche oder Student*in – auch 2025 gibt es die Möglichkeit, sich für EssKulturWandel zu bewerben und Teil der Bewegung zu werden.

Weitere Informationen und Termine unter

 www.die-gemeinschaft.net/esskulturwandel.



Lebensmittelhandwerk neu gedacht?

Sabine Jürß von Scellebelle aus Münster gibt Einblick in ihre Arbeit als unbeugsame Hirtin und versierte Käsemacherin.

© Nils Böttgermeier

☆☆ 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
☎ 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. 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.



Die Zukunft der inklusiven Gastlichkeit: Ab Juni 2025 müssen Gastronomie und Hotellerie ihre digitalen Angebote barrierefrei gestalten

Das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG) verpflichtet ab 28. Juni 2025 auch die Gastronomie und Hotellerie, ihre digitalen Angebote barrierefrei zu gestalten. Ziel des Gesetzes ist es, Menschen mit Behinderungen und älteren Menschen eine gleichberechtigte Teilhabe zu ermöglichen. Webseiten und Apps für Dienstleistungen wie Online-Reservierungen, Bestellungen oder Buchungen müssen barrierefrei zugänglich sein.

Wer ist betroffen?

Es betrifft alle Betriebe, die digitale Dienstleistungen für Endverbraucher in der EU anbieten. Dazu zählen auch Restaurants und Hotels, die Online-Buchungs- oder Bestellmöglichkeiten anbieten. Ausgenommen sind Kleinunternehmen mit weniger als zehn Mitarbeitern und einem Jahresumsatz unter zwei Millionen Euro.

Was bedeutet das in der Praxis?

Für Gastronomen und Hoteliere bedeutet das eine Anpassung ihrer digitalen Systeme. Buchungssysteme und Menüs auf Webseiten oder Apps müssen barrierefrei gestaltet sein – etwa durch alternative Texte für Bilder, kontrastreiche Farben und intuitive Navigationsfunktionen. Texte und visuelle Inhalte müssen mit Screenreader-Technologie kompatibel sein, sodass sie auch vorgelesen werden können. Außerdem soll-

ten Inhalte auf Webseiten und in Apps sich, wo möglich, hörbar machen lassen. Zudem müssen für multimediale Inhalte, wie Videos, Untertitel oder eine Audiobeschreibung verfügbar sein.

Dies erfordert oft die Erfüllung spezifischer Normen, insbesondere der harmonisierten europäischen Norm für digitale Barrierefreiheit EN 301 549. Sie definiert Standards für barrierefreie Informations- und Kommunikationstechnik (Web, Software, Hardware, mobile Anwendungen und Dokumente) und gilt als verbindlicher Standard.

Unterstützung für die Umsetzung

IT-Mitarbeiter können dafür sorgen, dass Webseiten und Apps den technischen Standards für Barrierefreiheit entsprechen. Spezialisierte Agenturen können Gastronomiebetriebe bei der barrierefreien Gestaltung ihrer Websites und Apps unterstützen und beraten.

Durch die frühzeitige Auseinandersetzung mit dem BFSG können sich Betriebe nicht nur auf gesetzliche Anforderungen vorbereiten, sondern auch ihren Kundenservice für eine breitere Zielgruppe verbessern. So trägt die Barrierefreiheit zu einer inklusiveren Gesellschaft und einem erweiterten Kundenkreis bei, der für die Branche langfristig von Vorteil sein kann.

Bundesfachstelle Barrierefreiheit:

 www.bundesfachstelle-barrierefreiheit.de/

Ausgabe 4 · 36. Jahrgang
Winter 2024/2025 · 7,- €

D A S H A U P T S T A D T - M A G A Z I N

top magazin

BERLIN

Ab 6.12.
an über
4.500 Stellen
erhältlich

people
25 Jahre Genuss
Jubiläum der Berliner Meisterköche

mobility
Eine Legende wird 50
Der Porsche 911 Turbo

Winter 2024/25

www.top-magazin-berlin.de Menschen · Lifestyle · Wirtschaft

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:
www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

Werde Teil der DEHOGA Berlin Social Media-Gemeinschaft

LinkedIn, Instagram und Facebook

im Fokus

Unsere Social Media-Kanäle bieten uns die große Möglichkeit, unsere Gemeinschaft zu stärken, über aktuelle Entwicklungen zu informieren und ein positives Bild des DEHOGA Berlin und des Gastgewerbes in der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dafür brauchen wir Ihre Unterstützung!



Folgen Sie uns auf LinkedIn & Co

Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand und verpassen Sie keine wichtigen Informationen mehr. Folgen Sie uns auf LinkedIn, Instagram und Facebook.

Hier teilen wir regelmäßig Neuigkeiten, spannende Einblicke in unsere Arbeit und wertvolle Tipps rund um das Gastgewerbe.

Bringen Sie sich ein und profitieren Sie

Wir möchten unsere Social Media-Kanäle auch nutzen, um Ihre Geschichten und Erfahrungen zu teilen. Welches interessante Thema möchten Sie gerne mit anderen Mitgliedern teilen? Welche speziellen Inhalte möchten auf unseren Kanälen sehen?

Zögern Sie nicht und senden uns Ihre Themenvorschläge per E-Mail an projekte@dehoga-berlin.de.

Ihre Ideen sind uns wichtig und helfen uns, noch relevanter und interessanter zu werden.

Liken, Teilen und Kommentieren

Ihre Interaktion ist der Schlüssel zum Erfolg unserer Social Media-Aktivitäten. Bitte liken, teilen und kommentieren Sie unsere Beiträge!

Je mehr Engagement unsere Posts erhalten, desto größer wird unsere Reichweite. So können wir gemeinsam sicherstellen, dass wichtige Informationen und positive Nachrichten möglichst viele Menschen erreichen.

Gemeinsam stark

Durch Ihre Unterstützung können wir auf Social Media eine einflussreiche Präsenz aufbauen und ein positives Bild des DEHOGA Berlin und der Branche vermitteln. Lassen Sie uns gemeinsam darstellen, wie vielfältig und dynamisch Hotellerie und Gastronomie in Berlin sind.

Vielen Dank, wir freuen uns, Sie als Follower begrüßen zu dürfen.

Ihr Team des DEHOGA Berlin

DEHOGA Berlin informiert:

Position zur geplanten Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung in der Gastronomie

Der DEHOGA Berlin bekräftigt seine ablehnende Haltung gegenüber einer Ausweitung der staatlichen Tierhaltungskennzeichnung in der Gastronomie. Das haben wir in einer Stellungnahme und Anhörung im Deutschen Bundestag deutlich gemacht. Die verpflichtende Kennzeichnung für Gastronomiebetriebe würde große praktischen Herausforderungen und einen erheblichen bürokratischen Mehraufwand für Gastronomen mit sich bringen. Geplant ist sie derzeit für Schweinefleisch, eine weitere Ausweitung auf Rind und Geflügel soll folgen.

Unsere Hauptargumente gegen die Ausweitung der Kennzeichnungspflicht

- Eine Speisekarte muss lesbar bleiben: Eine Tierhaltungskennzeichnung in der Speisekarte an den einzelnen Gerichten würde die Speisekarten völlig überfrachten.
- Wenn Fleisch aus unterschiedlichen Tierhaltungsformen verwendet wird, ist eine Kennzeichnung in der Speisekarte schwer praktikabel: Bei Hackfleisch müsste gekennzeichnet werden, dass es beispielsweise zu 30 Prozent von Tieren aus der Halteform Stall, zu 35 Prozent von Tieren aus der Halteform Frischluftstall und zu 35 Prozent von Tieren aus der Halteform Auslauf/Weide stammt.
- Die Gastronomen sind häufig gezwungen, bei Lieferengpässen auf andere Lieferanten auszuweichen. Wenn dann Schweinefleisch aus anderen Halteformen gekauft werden muss, dann müssten auch die Speisekarten wieder neu gedruckt werden.
- Auch ist zu berücksichtigen, dass Verwerfungen durch Ausweichreaktionen vorprogrammiert sind. Denn nach dem Gesetz unterliegt Schweinefleisch aus dem Ausland und dem nicht EU-Ausland nicht der Tierhaltungskennzeichnung.

Diese und weitere Punkte haben wir in unserer hier verlinkten Stellungnahme www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/09%DEHOGA%compact/Anlagen%2024/Stellungnahme%20Tierhaltungskennzeichnung.pdf zusammengefasst.

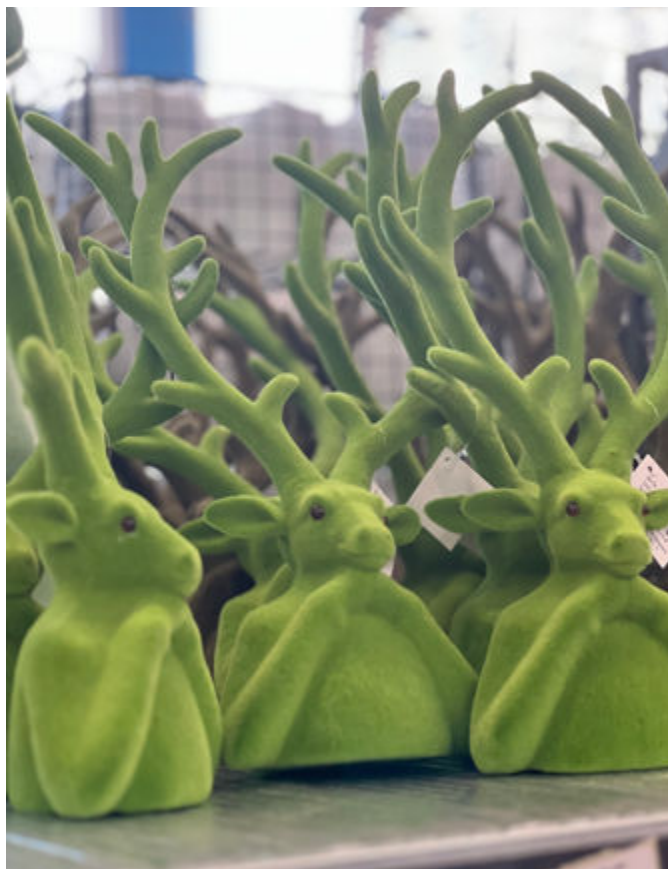
Hintergrund: Hintergrund ist das im August 2023 beschlossene Gesetz zur verpflichtenden Tierhaltungskennzeichnung, das ursprünglich nur für den Einzelhandel gilt. Die Bundesregierung plant jedoch, diese Kennzeichnungspflicht auf die Gastronomie und den gesamten Außer-Haus-Markt auszuweiten. Der DEHOGA Berlin sieht darin einen unverhältnismäßigen Aufwand ohne spürbaren Mehrwert für die Gäste, da dieser im Restaurant anders als im Handel in der Regel ohnehin nicht zwischen verschiedenen Halteformen wählen kann, und fordert stattdessen praktikable Lösungen, die den administrativen Aufwand der Betriebe berücksichtigen.



Alles für den *Wohlfühl*-Effekt

Der Dienstleister und DEHOGA Berlin-Partner FleuraMetz

liefert Blühendes, Accessoires und ganz viele Ideen



© DEHOGA Berlin

„Oh ist das schön ...“,

Tim Wunderlich, Commercial Manager bei FleuraMetz, kennt diesen spontanen Ausruf, wenn Besucher*innen den Präsentationsraum des Unternehmens am östlichen Stadtrand Berlins betreten. Gegenwärtig ist das ein Weihnachts-Wunderland. Es leuchtet, strahlt, glitzert, ist stimmungsvoll, kunstreich und – wer's mag – auch poppig oder schräg.

FM Plaza Schönefeld
12529 Schönefeld,
Zeppelinstraße 8
 www.fleurametz.com

*Tim Wunderlich & Georg
Augustin von FleuraMetz
Tim Wunderlich & Georg
Augustin von FleuraMetz*

Kein Großmarkt im herkömmlichen Sinne, in dem die Kunden sich die Ware aus Kartons kramen. „Wir liefern auf rund 1.000 Quadratmetern Ideen für Arrangements, Dekorationen und beraten auch gern, wie man mit Blumen, verschiedensten Dekorationsartikeln, Accessoires und Farben seinen Stil definieren oder pflegen kann“, erklärt Tim Wunderlich und zeigt auf die Präsentationstische, die perfekt dekoriert sind. „Studien haben bewiesen, dass der Mensch in drei Sekunden spürt, ob er sich wohlfühlt oder nicht. Wir sorgen dafür, dass diese kurze Zeitspanne ein positives Ergebnis hat“, so der Manager.

Im Februar 2024 eröffnete das Deko-Paradies, das auf 75 Jahre Erfahrungen des Mutterunternehmens bauen kann. Einkaufen vor Ort oder zeitsparend im Webshop können bei FleuraMetz ausschließlich Geschäftskunden. Von Beginn an gehören Hotels und gastronomische Betriebe dazu. Kein Zufall, denn die Artikel sind mit viel Fachwissen rund um die Ansprüche und Bedürfnisse der Gastgeber ausgewählt – nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch praktisch zu handhaben und zu pflegen. Ein Beispiel: Farbige Vasen sind aus durchgefärbtem Glas und behalten die Farbe auch in der gewerblichen Spülmaschine.





Die große Blumenhalle von FleuraMetz ist ein florales Paradies, das sowohl in Frische als auch Farben und Düften schwelgt. Wer im Webshop kauft, kann auf intelligente Weise filtern und so passgenau finden. Neben den bekannten Filtern wie Farbe, Länge, Preis und bevorzugter Lieferant gibt es Suchkategorien für spezifische Bedürfnisse, so SEASONAL (frisch und aktuell), OFT GEKAUFT, PROMO, SURPRISE (speziell und exklusiv) und SALE (kostengünstig und frisch). Für alles Blühende gilt: Heute bestellt, morgen geliefert. Dahinter steht die ausgefeilte Logistik des Dienstleisters.

Unser Tipp:

Gerade läuft bei FleuraMetz die Weihnachtsaktion – wer also jetzt noch etwas für Hotel oder Restaurant benötigt, kauft besonders günstig. Und das nächste Weihnachtsfest kommt ganz bestimmt ... Die Gedanken von Tim Wunderlich und seinem kreativen Team sind aber längst im nächsten Frühjahr und damit bei Blühendem und Oster-Deko.

Mit unwiderstehlichen *Experiences* in der festlichen Jahreszeit mehr Reservierungen erzielen

Präsentieren Sie Ihr Restaurant in weihnachtlichem Glanz

Während der Festtage strahlt Ihr Restaurant am schönsten. Dabei kann ein voller Speisesaal zwar mehr Umsatz bedeuten, es bedarf aber auch Finesse bei den Abläufen. Mit Experiences und den Automatisierungsfunktionen von OpenTable kann beides Hand in Hand gehen, sodass Sie Ihren Gästen unvergessliche Erlebnisse beschere, während Ihr Betrieb reibungslos läuft.

Verwandeln Sie besondere Anlässe in bleibende Erinnerungen

Experiences sind Events wie Kochkurse oder Degustationsmenüs, die Gäste über OpenTable online reservieren können – wenn Sie es wünschen, auch mit Vorauszahlung, um No-Shows reduzieren zu können. Die neuen Experiences mit Tickets bieten zudem noch mehr Flexibilität, denn Sie können auch Restaurant-Events vermarkten, bei denen Gäste nicht zwangsläufig an Tischen platziert werden.

Ganz unabhängig davon, ob Sie OpenTable nutzen oder nicht: Um das Meiste aus der Feiertagssaison rauszuholen, sollten Sie überlegen, wie Ihre Gäste am liebsten feiern und wie Sie sie mit Ihren Angeboten begeistern können. Laden Sie Theaterpublikum zu Aperitif & Snacks vor der Vorstellung ein, geben Sie Weihnachtsbackkurse oder schmeißen Sie eine glamouröse Weihnachtsfeier.

Nutzen Sie das OpenTable-Gästenetzwerk in Berlin

Mit OpenTable hat Ihr Restaurant Zugriff auf ein Gästernetzwerk in Berlin, wodurch Sie mehr Gäste erreichen können, wenn diese nach Feiertagsevents suchen. Ihre Experiences werden dabei auf der OpenTable Website hervorgehoben und Sie haben die Chance, in E-Mail-Newslettern vorgestellt zu werden.

Vereinfachen Sie Arbeitsabläufe

Mit den Pro-Funktionen von OpenTable arbeitet Ihr Team noch effektiver. Die Integration Ihres Kassensystems mit OpenTable ermöglicht beispielsweise die automatische Erstellung von Gastetiketten, die Gäste anhand von Faktoren wie Besuchs-, Ausgaben- und Bestelldaten in Gruppen einteilen, wodurch Sie maßgeschneiderten Service bieten. Die smarte Tischzuweisung optimiert Ihren Raumplan, sodass Sie so viele Gäste wie möglich platzieren können, ohne dass die Servicequalität darunter leidet.

Bereit, das Meiste aus der Festtagssaison herauszuholen?

Besuchen Sie

www.restaurant.opentable.de oder kontaktieren Sie unser lokales Sales Team unter Mobil 0151.42338400 oder crabstein@opentable.com, um jetzt mit OpenTable Experiences loszulegen.



Erfolgreich Stellen besetzen mit dem DEHOGA Berlin

Neue Funktionen des Connectoor Recruiting Systems, um leichter Mitarbeiter*innen zu finden

Connectoor



Durch die einfache Steuerung im Connectoor können Sie schnell und unkompliziert Ihre Ausschreibungen verwalten und sicherstellen, dass alle Informationen immer aktuell sind.

Mit dem Connectoor:
Einfach mehr Bewerber

Die neuen Funktionen des Connectoor Recruiting Systems bieten Gastronomen und Hoteliers effektive Tools, um gezielt Fachkräfte anzusprechen und den Bewerbungsprozess zu optimieren. Die Kombination aus kostenfreiem Multiposting über Google Jobs, Indeed, CareerJet und vielen weiteren Portalen sowie der smarten Steuerung der Recruiting-Prozesse, stellt Ihnen ein umfassendes Instrument zur Verfügung, um schnell die passenden Bewerber einzustellen.

Fachkräftemangel und hoher Wettbewerbsdruck – in der Gastronomie und Hotellerie stehen viele Betriebe vor großen Herausforderungen, wenn es darum geht, geeignete Mitarbeiter*innen zu finden. Der DEHOGA Berlin hat sich das Ziel gesetzt, seine Mitglieder bestmöglich in der Personalgewinnung zu unterstützen. Mit dem innovativen Recruiting-System Connectoor bietet sich nun eine besonders effektive Lösung an, die durch neue Funktionen noch mehr Vorteile für Mitglieder bereithält.

1. Der Connectoor Jumpstart: Einfach und kostenfrei auf Google Jobs

Mit dieser Lizenz haben Sie die Möglichkeit, kostenfrei bis zu drei Ausbildungsplätze auf Google Jobs zu platzieren. Gerade für Betriebe, die regelmäßig Nachwuchs suchen, ist dies eine hervorragende Gelegenheit, um die Sichtbarkeit ihrer Ausbildungsangebote zu erhöhen. Durch die Listung auf Google Jobs werden Ihre Jobs von potenziellen Azubis direkt gefunden und stoßen auf großes Interesse – eine Win-Win-Situation für Bewerber und Arbeitgeber.

2. SEO-optimierte Stellenanzeigen mit dem Connectoor Jobs Wordpress-Plugin

Eine professionelle und ansprechende Karriereseite ist heute unverzichtbar. Mit dem Connectoor Jobs Wordpress-Plugin integrieren Sie Ihre Jobs direkt in Ihre eigene Webseite. Das Plugin sorgt für eine SEO-optimierte Darstellung und ermöglicht es Ihnen, die Anzeigen im individuellen Corporate Design Ihres Betriebs zu präsentieren.

Ihre Vorteile

Als Mitglied des DEHOGA Berlin erhalten Sie folgende Rabatte und Ihre Stellenanzeigen werden in unserem Job Board angezeigt.

■ Für Bestandsmitglieder

15 Prozent auf alle Lizenzmodelle und Support-Services

■ Exklusiv nur für Neu-Mitglieder

Die Connectoor Basic+KI Lizenz im ersten Jahr komplett kostenfrei. Sie sparen 690 Euro.

15 Prozent auf Jahreslizenzen (ab Grow-Lizenz).



Dominic Carlberg:

@ carlberg@connectoor.com

Tel: 030. 555787720

www.connectoor.com/



Suppe mit Sinn – löffelweise Gutes tun

Die Berliner Tafel e.V. startet wieder mit „Suppe mit Sinn“, der gemeinschaftlichen Spendenaktion von Berliner Gastronom*innen und Berliner Tafel zur Kältehilfe wohnungsloser Menschen. Von November bis März können gastronomische Betriebe mit ihrer Teilnahme einen wichtigen sozialen Beitrag zur Berliner Kältehilfe leisten und die tägliche Lebensmittelsammlung für Notunterkünfte, Nachtcafés und Kältebusse unterstützen – und so ein wenig Wärme in die kalte Jahreszeit bringen!

Die Aktion funktioniert denkbar einfach: Das teilnehmende Lokal wählt eine Suppe oder ein anderes Gericht auf seiner Karte aus, dass seine „Suppe mit Sinn“ wird. Wenn ein Gast dieses Gericht dann bestellt, wird 1 Euro an die Berliner Tafel gespendet.

www.berliner-tafel.de/helfen/spenden-spezial/suppe-mit-sinn



© Berlin Partner

Carolin Meltendorf ist neue Leiterin Unternehmenskommunikation bei Berlin Partner

Seit September 2024 verantwortet Carolin Meltendorf als Leiterin Unternehmenskommunikation und Pressesprecherin die strategische Kommunikation bei Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie. In dieser Funktion wird sie die Außenkommunikation des Unternehmens steuern und als zentrale Ansprechpartnerin für Medien und Presseanfragen zur Verfügung stehen.

Carolin Meltendorf ist seit Mai 2022 bei Berlin Partner tätig. Zunächst arbeitete sie als Pressereferentin und übernahm zuletzt die Elternzeitvertretung des Pressesprechers. Vor ihrem Wechsel zu Berlin Partner war die gebürtige Hamburgerin von 2011 bis 2022 als Pressesprecherin des Hotels Regent Berlin tätig, wo sie sich in der Hotellerie-Kommunikation einen Namen gemacht hat.

www.berlin-partner.de



Rita &
Andreas Peter

Beliebtes „Café Anneliese“ zurück in Zehlendorf!

Im vergangenen Jahr stand das Traditionslokal am Teltower Damm nach fast 90 Jahren kurz vor dem Aus. Glücklicherweise kam das Ehepaar Andreas und Rita Peter; übernahm, renovierte und eröffnete am 3. August neu. Unter bewährtem Namen, mit frischem Wiener Kaffeehausflair, lädt das komplett modernisierte Café erneut Gäste ein, die familiäre Atmosphäre bei Kaffee, Kuchen, Herzhaftem und einem „5 o'clock Tea“ zu genießen. Das Lokal bietet 40 Plätze innen und 35 außen auf der neu gestalteten Terrasse. Die Peters, selbst vor Ort aktiv, setzen auf frische Zubereitung und eine herzliche Atmosphäre und freuen sich über zahlreiche Stammkunden, die zurückkehren und Neugierige, die das Café neu entdecken.

www.cafe-anneliese.berlin



© Berlin Partner

Marie-Louise Madsbjerg ist nach sechs Jahren als Director of Operations wieder in Berlin

Das muss Liebe sein: Nachdem Marie-Louise Madsbjerg 2018 als langjähriges Sticks'n'Sushi Teammitglied das Berliner Restaurant in der Potsdamer Straße miteröffnet hatte, zog sie das Heimweh zurück nach Kopenhagen. Obwohl sie seither dort u.a. Erfolge als Director of Operations beim 25hours feierte, brauchte Sticks'n'Sushi-CEO Andreas Karlsson nicht viele Argumente, um sie nun zu einer Rückkehr nach Berlin zu überreden. Dass auch Song Lee, mit dem sie damals gemeinsam die Anfänge im Berliner Sticks'n'Sushi gestaltet hat, ebenfalls nach ein paar beruflichen Wanderjahren zurückgekommen ist, freut Marie-Louise Madsbjerg sehr.

www.sticksnsushi.com/de

Zeëv Rosenberg übernimmt die Leitung des SO/ Berlin Das Stue

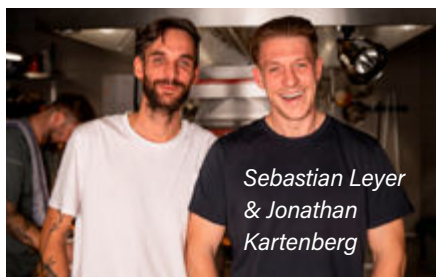
Er wurde zum neuen Hoteldirektor des Berliner Luxury Lifestyle Boutique-Hotels SO/ Berlin Das Stue ernannt. Er war zuvor als Director of Business Development bei der Amano Group tätig und sammelte insgesamt acht Jahre Erfahrung als General Manager im Boutique-Hotel i31. Das Hotel hat 78 Zimmer und Suiten, das Restaurant Casual, die Stue Bar, ein Spa und einen Fitnessraum sowie einen privaten Zugang zum Berliner Zoo. Für Tagungen, Seminare, Pop-Up-Modenschauen und private Veranstaltungen stehen unter anderem zwei Konferenzräume zur Verfügung.

www.so-berlin-das-stue.com/

Kochen nach Maß: Sebastian Leyer liefert feinste Kulinarik

Neu im Irma la Douce: Individuelles
Fine-Dining für private Events

Das Berliner Restaurant Irma la Douce bietet nun einen Private-Catering-Service für besondere Anlässe. Spitzenkoch Sebastian Leyer, bekannt aus der Sternegastronomie, und Gastgeber Jonathan Kartenberg gestalten kulinarische Erlebnisse – ob private Dinnerpartys, luxuriöse Familienfeiern oder exklusive Picknicks. Der Service richtet sich an kleine, private Veranstaltungen, bei denen jedes Menü individuell auf die Wünsche der Gäste abgestimmt wird. Leyer übernimmt die Küche, Kartenberg die Organisation.



Sebastian Leyer
& Jonathan
Kartenberg

www.irmaladouce.de/

Sylter Hof Berlin feiert Wiedereröffnung als modernes Economy-Hotel

Nach drei Jahren Schließung eröffnet das Sylter Hof Berlin nun wieder seine Türen. Unter der neuen Leitung von Toni Ritter als General Manager präsentiert sich das Hotel als attraktives Economy-Angebot in der City West. Die Titanic-Hotels übernehmen den Betrieb und bringen frischen Schwung in die traditionsreiche Herberge im Bezirk Tiergarten. Nur 750 Meter entfernt von kulturellen Sehenswürdigkeiten, dem bekannten Einkaufsboulevard Ku'damm und dem Luxuskaufhaus KaDeWe, bietet das Hotel 120 komfortable Zimmer sowie einen einladenden Lobbybereich – perfekt für alle, die Berlin günstig erkunden möchten.

www.sylter-hof-berlin-hotel.hotel-ds.com/de

MICHELIN Key: Neue Auszeichnung für Spitzenhotels

Der Guide MICHELIN führte im April 2024 den MICHELIN Key ein, ein Qualitätssiegel für herausragende Hotels weltweit. Am 9. Oktober 2024 wurden erstmals deutsche Hotels mit einem, zwei oder drei Keys prämiert, basierend auf unabhängigen Bewertungen in fünf Kategorien: Innenausstattung und Architektur, authentische Individualität, hoher Service- und Komfortstandard, Einbindung ins Reiseziel und außergewöhnliches Erlebnis zum angemessenen Preis. In Berlin gibt es fünf 2-Key-Hotels (Hotel am Steinplatz, Hotel de Rome, Patrick Hellmann Schlosshotel, Telegraphenamt, The Ritz-Carlton Berlin) und sechs 1-Key-Hotels (Casa Camper Berlin, Château Royal, Hotel Orania, Berlin, SO/ Berlin Das Stue, The Mandala Hotel, Wilmina Hotel), jedoch noch keine mit 3 Keys.

www.guide.michelin.com/



© Guide MICHELIN

Jonas Zörner neuer Küchenchef im Lorenz Adlon Esszimmer

Ab dem 12. Februar 2025 übernimmt Jonas Zörner die Leitung der Küche im renommierten Zwei-Sterne-Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer, Hotel Adlon Kempinski.

Der 31-Jährige tritt die Nachfolge von Reto Brändli an, der in die Schweiz zurückkehrt.

Zörner startete seine Karriere mit einer Ausbildung im Berliner Zwei-Sterne-Restaurant Facil am Potsdamer Platz und bringt umfangreiche Erfahrung aus den Michelin-ausgezeichneten Dolder Grand Zürich und dem Golvet Berlin mit. Hoteldirektorin Karina Ansoos freut sich, mit ihm ein kreatives Talent für die Weiterentwicklung des Gourmetrestaurants gewonnen zu haben.

www.lorenzadlon-esszimmer.de/

Wahlen im DEHOGA Bundesverband – DEHOGA-Präsidium neu aufgestellt

Die Delegiertenversammlung des DEHOGA Bundesverband hat am 11. November 2024 ihr Präsidium neu gewählt. Für weitere vier Jahre in seinem Amt als Präsident erneut bestätigt wurde in geheimer Abstimmung Guido Zöllick mit 95 von 98 gültig abgegebenen Stimmen. Zur neuen stellvertretenden Präsidentin gewählt wurde Angela Inselkammer (Brauereigasthof Hotel Aying), Präsidentin des DEHOGA Bayern. Zöllick zur Seite stehen als weitere Stellvertreter Stephan von Bülow (Block Gruppe, Hamburg), Vorsitzender der Fachabteilung Systemgastronomie im DEHOGA, für den Fachbereich Gastronomie sowie Otto Lindner (Hospitality X, Düsseldorf), Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA), für den Fachbereich Hotellerie.

www.dehoga-bundesverband.de/presse-events/pressemitteilungen/



Guido Zöllick (6.v.l.), Angela Inselkammer, Otto Lindner (5.v.r.) und Schatzmeister Gereon Haumann (4.v.l.) sowie den Präsidiumsmitgliedern (v.l.) Patrick Rothkopf, Michael Steiger, Florian Hary, Michael Schmidt, Fritz Engelhardt, Robert Mangold und Holger Bösch.

© DEHOGA Bundesverband

Jubiläen *im Verband*



Gudrun Küsel vom Restaurant Entrecote hat die Urkunde für das 25-jährige Betriebsjubiläum gerne entgegengenommen.

www.entrecote.de/



Bernhard Moser hatte die Ehre die Urkunde für 55 Jahre Berliner Fernsehturm an die Geschäftsführerin Anja Nitsch zu übergeben.

www.tv-turm.de/



Sabine Wegge von der Cantina Kiezküchen hat die Urkunde zur 20-jährigen Mitgliedschaft von Jeannette Sonderhoff (Mitgliederbetreuung) entgegengenommen.

www.kiezkuechen-catering.de/



Gleich drei Urkunden für drei Hotels darf Oliver Kranz (General Manager) von Philip Ibrahim (Vizepräsident Hotellerie) entgegennehmen. 20-jähriges Betriebsjubiläum feiert das Novotel Suites Berlin City, Ibis Berlin City und das Ibis Budget Berlin City am Potsdamer Platz.

www.novotel.accor.com/

www.all.accor.com/ssr/app/ibis/hotels/berlin



Zum großartigen 120-jährigen Betriebsjubiläum des Lokals Zum Anker und zu 15 Jahren Mitgliedschaft im Verband gratulierte unser Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn ganz herzlich Malgorzata Würfl.

www.ankerberlin.de/

Nihat Sorgec, Geschäftsführer des BWK BildungsWerk in Kreuzberg hat zum 25-jährigen Betriebsjubiläum die Urkunde von Gerrit Buchhorn entgegengenommen.

www.bwk-berlin.de



Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums des Estrel Berlin und seiner ebenso langen Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin überreichte Christina Aue, stellv. Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA, eine Ehrenurkunde an Estrel Geschäftsführerin Ute Jacobs.

www.estrel.com/de/



Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING **SCHLECHTES WEDDING**®

Staffelauftritt nicht verpassen –
JETZT EINSTEIGEN!

**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding     [primetimetheater](https://www.primetimetheater.de)

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Dock10
- Golden Fleece
- Hauptstadtfloß
- Hoa Rong
- Jäger & Lustig
- Kabinet 3,14
- Restaurant zum Speicher
- Spreeküche Catering

SAVE
THE
DATE

► Betriebsjubiläen im Dezember 2024

Aveato 25 Jahre ■ Bar Cafe Varga Hennecke 10 Jahre ■ Brauhaus Spandau 30 Jahre ■ Café Mein Haus am See 15 Jahre ■ GOLVET 20 Jahre ■ Hotel Buchholz 30 Jahre ■ InterCityHotel Berlin Ostbahnhof 25 Jahre ■ Melt Café Crêperie 5 Jahre ■ Mokka Mitte 5 Jahre ■ Motel One Berlin-Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Motel One Berlin-Tiergarten 15 Jahre ■ NH Berlin Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Paint your Style 5 Jahre ■ Restaurant Galija am Schloß 55 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Dezember 2024

Aspria Hotel 15 Jahre ■ B&B Hotel Berlin Potsdamer Platz 15 Jahre ■ Call a Pizza Friedenau 5 Jahre ■ City-Hotel Gotland in Berlin 15 Jahre ■ Destille 15 Jahre ■ Dicke Wirtin 15 Jahre ■ Dorint Hotel Berlin Adlershof 20 Jahre ■ Faustus Restaurant Biermass 20 Jahre ■ Fjord Hotel Berlin 30 Jahre ■ Hotel Aquino Tagungszentrum 25 Jahre ■ InterCityHotel Berlin Ostbahnhof 25 Jahre ■ Kleine Nachtrevue 10 Jahre ■ Leonardo Berlin Ku'damm 40 Jahre ■ Motel One Berlin-Potsdamer Platz 10 Jahre ■ Taverne Pikilia 5 Jahre ■ Tiroler Stuben 40 Jahre ■ Weißes Rössl 10 Jahre ■ Willi Mangler 10 Jahre

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Mittwoch, 18. Dezember 2024

Vollversammlung der Delegierten

SANA Berlin Hotel

Montag, 10. Februar 2025

Gastro Business Club

Ort wird noch bekannt gegeben



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

Estrel Berlin feiert 30-jähriges Jubiläum

Von Deutschlands größtem Hotel

zu Europas größtem Hotel-, Congress- und Entertainment-Center

30
Jahre

Estrel Berlin: Das ist nicht nur die Geschichte eines außergewöhnlichen Kongress- und Entertainment-Hotels, sondern auch die von Ekkehard Streletzki und eines besonderen Familienunternehmens. Das größte Hotel Europas hat Berlin nachhaltig geprägt, neue Standards gesetzt und unzählige Arbeitsplätze geschaffen. Die Fertigstellung des Estrel Towers und damit Berlins höchstem Wolkenkratzer ist für Ende 2025 geplant und symbolisiert die stete Weiterentwicklung von einem visionären Projekt zu einem internationalen Hotspot.

Erster Spatenstich in 1993: Ekkehard Streletzki revolutioniert die Hotel-landschaft

Vor drei Jahrzehnten startete in Berlin-Neukölln ein Projekt, das die Hotel- und Eventlandschaft der Hauptstadt revolutionieren sollte: das Estrel. Was 1993 mit dem ersten Spatenstich begann, ist heute ein weltweit anerkanntes Hotel- und Kongresszentrum – das größte seiner Art in Europa.

Multifunktionales Gebäude nach amerikanischem Vorbild

Schon der Baubeginn im Juni 1993 war ein Meilenstein. Inspiriert von den großen amerikanischen Hotelkomplexen, schufen Ekkehard Streletzki und der Architekt Heiner Hennes ein multifunktionales Gebäude, das mehr als nur Unterkunft bieten sollte. Nur ein Jahr später, am 14. Oktober 1994, begrüßte das Estrel seine ersten Gäste in dem bis dato fertiggestellten „Central Wing“, einem der insgesamt vier Flügel des Hotelkomplexes. Nach Fertigstellung aller 1.125 Zimmer und öffentlichen Bereiche fand im Mai 1995 die offizielle Eröffnung von Deutschlands größtem Hotel mit 2000 geladenen Gästen, darunter Prominente aus Wirtschaft und Kultur, im weitläufigen Atrium des Hauses statt.

Bau des Estrel Convention Centers

Der endgültige Durchbruch gelang dann mit dem Bau des Estrel Convention Centers im September 1999. Die Liste der Veranstaltungen, die seitdem im Estrel Convention Center stattfinden, liest sich wie das Who's Who der internationalen Eventbranche. Neben medialen Highlights wie „Wetten, dass...?“, Box- Weltmeisterschaften, Bambi- und Echo-Preisverleihungen finden hier nationale und internationale Großkongresse mit Tausenden Teilnehmern statt. Die positive Kundenresonanz führte 2015 zur Errichtung der Convention Hall II und 2021 zur Eröffnung des Auditoriums, sodass zum heutigen Zeitpunkt insgesamt 30.000 Quadratmeter Veranstaltungsfläche für die unterschiedlichsten Events zur Verfügung stehen.

550 Mitarbeiter aus 23 Nationen, 1200 Veranstaltungen im Jahr

Das Estrel beschäftigt aktuell 550 feste Mitarbeiter aus 23 Nationen, darunter 91 Auszubildende. Insgesamt absolvierten bereits 785 junge Menschen ihre Ausbildung im Estrel und sammelten Erfahrung bei den rund 1200 Veranstaltungen pro Jahr. Einen großen Stellenwert hat auch das soziale Engagement des Estrel- zahlreiche Initiativen werden unterstützt und jährlich das Frank Zander Weihnachtsessen für Obdachlose durchgeführt.



Auf dem Foto „Längste Mitarbeiter“ von links nach rechts:

1. Reihe: Kerstin Tappendorf, Petra Wroblewski, Ute Jacobs, Dr. Sigrid Streletzki

2. Reihe: Rainer-Jens Weinrich, Brigitte Ebner, Peter Griebel, Ruth Tefke

3. Reihe: John Barrie, Matthias Mandow, Ekkehard Streletzki

Die Köche, die die Torte tragen, sind links: Christopher Chilambe und rechts: Shabeer Ahmad

Einführung der elektronischen Rechnung für B2B-Umsätze

Die Einführung einer obligatorischen elektronischen Rechnung für B2B-Umsätze hat seit Bekanntwerden der Pläne zu großer Verunsicherung und einer Vielzahl von Fragen geführt. Der DEHOGA hat diese offenen Fragen im Rahmen einer Stellungnahme bereits im Mai 2023 an das Bundesministerium der Finanzen adressiert und um Klärung gebeten.

Die Neuregelungen zu den E-Rechnungen berücksichtigen in keiner Weise die betrieblichen Abläufe in der Gastronomie im Verhältnis des Gastwirts zu seinen Gästen. Bei einer geschäftlichen Bewirtung, also einer Bewirtung an einen anderen Unternehmer mit einem Rechnungsbetrag von über 250,- Euro (bis 250,- Euro brutto gilt eine befreiende Kleinbetragsregelung) müsste der Gastwirt eine E-Rechnung im neuen elektronischen Format ausstellen. Dies gilt auch, wenn beispielsweise eine geschäftliche Bewirtung im Oktoberfestzelt stattfindet und der Rechnungsbetrag über 250,- Euro liegt. Die Servicekraft müsste eine E-Rechnung im neuen Format ausstellen. Auch wenn für das Ausstellen von Rechnungen im neuen Format Übergangsfristen bis längstens 31. Dezember 2027 gelten, ist damit das eigentliche Problem nicht gelöst.

Das finale „BMF-Schreiben zur Einführung der obligatorischen elektronischen Rechnung bei Umsätzen zwischen inländischen Unternehmern ab dem 1. Januar 2025“ vom 5. Oktober 2024 berücksichtigt solche Sachverhalte überhaupt nicht und lässt weitere Fragen offen.

Wesentliche Inhalte der Neuregelungen

Ab dem 1. Januar 2025 können Unternehmen bei Leistungen an andere Unternehmer (B2B-Umsätze) ohne Zustimmung des Rechnungsempfängers elektronische Rechnungen im dann nur noch gültigen elektronischen Format ausstellen und übermitteln. Es sei an dieser Stelle schon darauf hingewiesen, dass dafür ein entsprechendes Format (maschinen- und nicht menschenlesbar) normiert ist. Eine E-Mail mit einer PDF-Rechnung ist keine elektronische Rechnung.



© CHT

Ab dem 1. Januar 2025 besteht für inländische Unternehmer daher die Notwendigkeit, eine E-Rechnung empfangen zu können. Hierfür reicht es aus, wenn der Rechnungsempfänger ein E-Mail-Postfach zur Verfügung stellt. Dabei ist es nicht zwingend erforderlich, dass es sich um ein gesondertes E-Mail-Postfach nur für den Empfang von E-Rechnungen handelt.

Es bedarf dann eines Programmes, mit dem die elektronische Rechnung sichtbar, also menschenlesbar, gemacht werden kann. Ein solches Programm will die Finanzverwaltung rechtzeitig kostenlos zur Verfügung stellen.

Alle Unternehmen können weiterhin auch nach dem 1. Januar 2025 Papierrechnungen oder Rechnungen in anderen Formaten, beispielsweise als PDF-Dokument per Mail, erstellen und versenden. Die Übergangsfrist für das Ausstellen von Papier- oder sonstigen Rechnungen endet am 31. Dezember 2026.

Alle notwendigen Informationen finden Sie im Merkblatt „Einführung einer obligatorischen elektronischen Rechnung für B2B-Umsätze“ unter www.dehoga-berlin.de/downloads/, im Downloadbereich in der Rubrik „Verschiedenes“. Halten Sie hierfür bitte Ihr Logindaten bereit.

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT

 www.cht-legal.com

Sie bewirten. *Wir bewirken.*



RAZMedia
EINFACH MEHR DAVON

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

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

www.raz-media.de

Ihr Gast
verdient ein Jubi

