

# hoga**AKTIV**

2|2025

Das Magazin: für die Gastgeber Berlins

**FAQ zur Über-  
nachtungssteuer**

**DEHOGA Wahlcheck**  
zur Bundestagswahl 2025

**Menschen,  
Unternehmen  
und Ideen vernetzen**

Ein Gespräch mit Franziska Giffey,  
Senatorin für Wirtschaft,  
Energie und Betriebe

# FLIEGEL – DER FILM



Fliegel Textilservice



Fliegel Textilservice

Subscribe



Entdecken Sie in unserem neuen Film, warum Fliegel Textilservice der perfekte Partner für die Hotellerie ist – innovativ, nachhaltig und zuverlässig.

Jetzt QR-Code scannen und Film starten:



#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





6



16



20

## AKTUELL

Editorial: Gemeinsam für ein starkes Gastgewerbe	4
FAQ zur Übernachtungssteuer	5
DEHOGA Kampagne zur Bundestagswahl	6
Menschen, Unternehmen und Ideen vernetzen: Gespräch mit Senatorin Franziska Giffey	10

## WIR IN BERLIN

DEHOGA Berlin Seminare: Aktuelle Termine mit freien Plätzen	12
Save The Date: Young Stars BB	13
<i>visitBerlin</i> : Berlin-Highlights 2025	14
Vielfalt in der Hotellerie: Hotel-Ratgeber zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung	16
Zwischen Krise und Konsum: Eine Hauptstadtbilanz	18
eat! berlin 2025: Das neue Programm ist online	20
Renaissance-Theater: „Ein Berlinical“: Berlin is ja so groß	21

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

MB Energie GmbH: Kostensenkungen bei Berliner Hotels und Gaststätten	22
hotelkit: Neuer Look und neue Auszeichnung für eine große Vision	24
bett1: Die optimale Matratze fürs Hotelbett	25
Berlin Food Affair 2025	26

## NEWS 28

## MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	30
Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date Jubiläen im Februar, Neue Mitglieder	32
Restaurant Dittmann's Zwischen Fassbrause und Flammkuchen	33

## RECHT & RAT

Änderungen im Arbeits- und Sozialrecht für 2025	34
--	----

## Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 3180480, F +49 30 31804828, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Manuela Hutzler, T +49 30 31804823, 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, T +49 30 43777820  
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © pixaby  
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 2025.

Trotz Gegenwind:

# Gemeinsam für ein starkes Gastgewerbe in Berlin

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,  
liebe Leserinnen und Leser,

der Jahreswechsel ist traditionell eine Zeit, um auf Vergangenes zu schauen und Kraft zu schöpfen für Kommendes – ich bin mir ganz sicher, dass wir angesichts der aktuellen Nachrichten aus aller Welt und der wirtschaftlichen Lage im Land viel Kraft brauchen, um 2025 zu einem erfolgreichen Jahr zu gestalten. Die Vorzeichen dafür sind ernüchternd: Den gestiegenen Kosten für Energie und Produkte sind wir als Branche ausgeliefert, die notwendigen Preiserhöhungen schrecken Gäste ab. Die unverändert hohe Inflationsrate – sie legte zum Jahresende zum dritten Mal in Folge zu und lag im Dezember 2024 um 2,6 Prozent über dem Niveau des Vorjahresmonats – macht die Lage nicht besser. Jetzt verkündete Ryanair, dass die Airline ab Sommer 2025 sechs Flugverbindungen vom BER streicht.

Raue Zeiten für unsere Branche – da wirkt die Senatsentscheidung zur Erhöhung der City Tax wie eine zusätzliche Bürde. Aber wir lassen uns nicht unterkriegen: In einem Vier-Augen-Gespräch mit Finanzsenator Evers wurde die Evaluation der Einnahmen durch die City Tax verabredet. Unabhängig davon prüfen wir rechtliche Schritte gegen die Erhöhung.

Ich würde mir generell mehr Empathie aus der Politik für uns Gastgeber wünschen. In einer Phase der Erholung sollte die Politik keine Maßnahmen einbringen, die diese Erholung bremsen. Ich denke an dieser Stelle auch an die Streichungen im Kunst- und Kulturbereich. Über die Hälfte aller Touristen kommt in die Hauptstadt, um das umfangreiche und vielfältige Kulturangebot zu erleben. Ziel muss es sein, an die Erfolge aus den Jahren vor 2020 anzuknüpfen.



© DEHOGA Berlin

Um es auf den Punkt zu bringen: Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft, die täglich hart dafür arbeiten, unsere Gäste glücklich zu machen. Wir bleiben 2025 weiterhin in engem Austausch mit der Politik, um die Rahmenbedingungen unserer Branche zu verbessern. Auf unserer Agenda stehen unter anderem das Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz, eine nachhaltige Veranstaltungsplanung für Berlin sowie die Optimierung der Rahmenbedingungen für die Außengastronomie. Das Thema Flughafen BER wird uns weiterhin sehr beschäftigen, eine Studie, u. a. mit Handlungsempfehlungen wie man die Auslastung erhöhen kann, ist in Arbeit. Die Bundestagswahlen können eine große Chance für unsere Branche sein. Der DEHOGA Bundesverband und die Landesverbände arbeiten daran, unsere zentralen Anliegen auf Bundesebene voranzubringen. Im DEHOGA-Wahlcheck stellen wir bis zur Bundestagswahl unsere zentralen Fragen und Forderungen an die Wahlkreiskandidaten und Parteien. Aus über 30 Branchenthemen haben wir die drängendsten Prioritäten identifiziert – und wollen wissen, wer sich für die Interessen der heimischen Gastgeber einsetzt. Lesen Sie dazu auch den Beitrag auf den Seiten 6 bis 8. In einer Zeit zwischen Existenzangst und Hoffnung entscheide ich mich für die Hoffnung. Deshalb meine Bitte: Pflegen Sie das zarte Pflänzchen Optimismus, denn Zuversicht ist unverzichtbar. Als starker Verband werden wir uns mit Nachdruck für Sie einsetzen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und allen Menschen, die Ihnen nah sind, ein erfolgreiches und friedliches 2025.

*Ihr Christian Andresen*  
Präsident des DEHOGA Berlin

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

# FAQ zur Übernachtungssteuer

Am 19. Dezember 2024 hat das Berliner Abgeordnetenhaus die Erhöhung der Übernachtungssteuer (City Tax) zum 1. Januar 2025 beschlossen. Am 9. Januar wurde das Zweite Gesetz zur Änderung des Übernachtungssteuergesetzes veröffentlicht. Es trat am 1. Januar 2025 in Kraft.

Ab  
1. Januar  
2025

Die nachfolgenden FAQs werden fortlaufend von uns aktualisiert. Zusätzlich wird die Senatsverwaltung für Finanzen den „Leitfaden für Beherbergungsbetriebe zur Übernachtungssteuer“ und das „Merkblatt für Gäste“ überarbeiten. Sobald diese fertiggestellt sind, stellen wir sie auf unserer Website bereit.

## 1. Wie hoch ist die City Tax ab dem 1. Januar 2025?

Die Steuer beträgt 7,5 Prozent der Bemessungsgrundlage (§ 5).

## 2. Am 16. Dezember 2024 hat ein Gast eine Buchung für den 13. Januar 2025 abgeschlossen. Welcher Steuersatz gilt?

Die Höhe des Steuersatzes hängt davon ab, ob die Übergangsregelung des (geplanten) neuen § 12 Absatz 3 Übernachtungssteuergesetz (ÜnStG) gilt. Mit dieser Übergangsregelung wird das Vertrauen auf die bislang geltende Rechtslage geschützt. Die Regelung gilt für Beherbergungsbetriebe, die in den entsprechenden Fällen wegen rechtsverbindlich vereinbarter Übernachtungsleistungen die Steuer von den Übernachtungsgästen nicht lückenlos einfordern können. Diese Übergangsregelung findet bei Verträgen zwischen einem Beherbergungsbetrieb und dessen Kunden Anwendung, wenn der Übernachtungspreis nach dem 31. März 2024 und vor dem 1. Januar 2025 endgültig festgelegt wurde und nicht mehr geändert werden kann. Bei Vorliegen dieser Voraussetzungen ist im Zeitpunkt der Ausführung der preisgebundenen Buchung (Zeitpunkt des Aufenthalts) das Übernachtungssteuergesetz in der am 1. April 2024 geltenden Fassung anzuwenden.

Wichtig und zu beachten ist, dass die Übergangsregelung nicht anwendbar ist, wenn der Beherbergungsbetrieb die Möglichkeit hat, den entsprechenden Vertrag zu ändern. Dies ist z. B. der Fall, wenn der Vertrag eine Öffnungsklausel für Steuererhöhungen enthält. Es gilt dann die Rechtslage zum Zeitpunkt der Übernachtung (Zeitpunkt des Aufenthaltstags).

Die (geplante) Übergangsregelung in § 12 Absatz 3 ÜnStG

► ist nicht anwendbar, wenn eine Änderungsmöglichkeit, der im Dezember 2024 gebuchten Übernachtungen hinsichtlich der Übernachtungssteuer seitens des Beherbergungsbetriebes besteht.

Bei Ausführung der Übernachtungen im Januar 2025 beträgt der Steuersatz dann 7,5 Prozent.

► ist anwendbar, wenn keine Änderungsmöglichkeit (ggf. auch unter Beachtung von Allgemeinen Geschäftsbedingungen – AGB) der im Dezember 2024 gebuchten Übernachtungen seitens des Beherbergungsbetriebes besteht. Es liegt dann insoweit eine rechtsverbindliche Vereinbarung vor. Bei Ausführung der Übernachtungen im Januar 2025 beträgt der Steuersatz 5 Prozent.

## 3. Was ändert sich hinsichtlich der 21-Tage-Regelung?

Bisher galt: Bei mehr als 21 zusammenhängenden Übernachtungen unterlagen die weiteren Übernachtungen nicht der Besteuerung.

Neu: Kurzfristige Beherbergungsmöglichkeiten unterliegen nun der Steuer. Als „kurzfristig“ gilt eine Beherbergung, die für einen Zeitraum von weniger als sechs Monaten zur Verfügung gestellt wird (§ 1).

## 4. Was ändert sich noch?

► Änderung des Besteuerungszeitraums:

Der Besteuerungszeitraum wird vom Kalendermonat auf das Kalendervierteljahr umgestellt (ab 1. Januar 2026). Das bisherige Wahlrecht für Betriebe mit weniger als zehn Betten entfällt.

► Verpflichtung zur elektronischen Datenübermittlung:

Ab 2026 müssen Steueranmeldungen verpflichtend elektronisch nach einem amtlich vorgeschriebenen Datensatz übermittelt werden. Eine Härtefallregelung erlaubt Ausnahmen.

► Erweiterung der Datenlieferungen durch Bezirksamter:

Zusätzliche Daten wie Geburtsdatum, Firmenname und Handelsregisternummer sollen künftig an die Finanzämter übermittelt werden, um die Steuererhebung effizienter zu gestalten.

**Hinweis:** Die uns vorliegenden Fragen wurden an die Senatsverwaltung für Finanzen weitergeleitet und entsprechend beantwortet. Wir übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben.

Weitere Fragen können jederzeit an die Geschäftsstelle gerichtet werden. Nutzen Sie hierfür bitte die E-Mail-Adresse

📧 [info@dehoga-berlin.de](mailto:info@dehoga-berlin.de).

Aktuelle Hinweise finden Sie auf unserer Website unter Brancheninfos / City Tax: 🌐 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

Stand: 19. Dezember 2024, aktualisiert: 9. Januar 2025



# DEHOGA Wahlcheck zur Bundestagswahl 2025

Die Bundestagswahl am 23. Februar 2025 wird richtungsweisend für den Standort Deutschland. Gastronomie und Hotellerie wollen ihren Beitrag leisten, um Deutschland wieder nach vorne zu bringen. Dafür benötigen wir eine konsequente Neuausrichtung der Politik. Wir fordern eine Politik, die die Wirtschaft stärkt, den Unternehmen Mut gibt und Perspektiven schafft. Aus über 30 Branchenthemen wurden die dringendsten Prioritäten ermittelt. Die einheitliche Besteuerung von Essen mit 7 Prozent, weniger Bürokratie und mehr Flexibilität für Betriebe wie Beschäftigte stehen dabei im Mittelpunkt.

**B**ereits Anfang Januar hatte der DEHOGA Bundesverband die Erwartungen der Hoteliers und Gastronomen an die Parteispitzen adressiert. Bis zum 24. Januar wurden die Fragen an alle feststehenden Kandidaten für den Bundestag gesandt. Aus den Ergebnissen der Befragungen erstellt der DEHOGA eine Synopse zum Wahlcheck und veröffentlicht ihn auf der Website [www.dehoga.de](http://www.dehoga.de). Auch wir werden Sie kontinuierlich auf unserer Website und im Newsletter informieren.

# Was Gastronomen und Hoteliers jetzt von der Politik erwarten

AKTUELL

## Einheitliche Besteuerung:

Nur eine einheitliche Besteuerung von Speisen mit 7 Prozent ist fair und gerecht. Die Folgen der Mehrwertsteuererhöhung für Speisen in der Gastronomie zum 1. Januar 2024 sind unübersehbar: Weniger Gäste, fallende Umsätze, sinkende Erträge, weniger Investitionen und ein Verlust an kulinarischer Vielfalt in unseren Innenstädten und ländlichen Regionen, darunter leidet am Ende auch das Tourismusland Deutschland.

Europa zeigt, wie es besser geht: In 20 EU-Ländern gilt ein reduzierter Satz für Speisen in der Gastronomie – so sieht Wertschätzung für gesunde Ernährung und kulinarische Kultur, aber auch für das soziale Miteinander in der Gastronomie als unverzichtbarer Teil der Gesellschaft aus.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Werden Sie sich aktiv für einen dauerhaft ermäßigten Mehrwertsteuersatz für Essen und damit für die längst überfällige Gleichbehandlung von Essen in Restaurants, Cafés und den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kitas, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betrieben einsetzen?

## Flexiblere Arbeitszeiten:

Unternehmen und Beschäftigten muss erlaubt werden, die Arbeitszeit gemeinsam flexibler auf die Wochentage zu verteilen. Dafür ist die Höchstgrenze im Arbeitszeitgesetz vom Tag auf die Woche umzustellen. So wie es die EU-Arbeitszeitrichtlinie vorsieht. Um es klar zu sagen: Niemand soll in der Summe länger arbeiten müssen, es geht nur um mehr Flexibilität, wie sie auch in anderen europäischen Ländern möglich ist.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Setzen Sie sich dafür ein, dass die starre tägliche Höchst-arbeitszeit im Arbeitszeitgesetz durch die Wochenarbeitszeit nach EU-Recht ersetzt wird?

## Bürokratie reduzieren:

Ein radikaler Bürokratieabbau ist überfällig, damit sich Gastgeber wieder auf ihr Kerngeschäft konzentrieren können: Die persönliche Betreuung ihrer Gäste, die Unterstützung ihrer Mitarbeiter und die Weiterentwicklung der Betriebe. Deutschland sollte das wirtschaftliche Zugpferd in Europa sein, statt sich in überflüssiger Bürokratie zu verlieren. Wir brauchen außerdem spürbare Entlastungen für Kleinbetriebe.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Kommt mit Ihnen jedes neue Gesetz vor Verabschiedung in einen Praxiseck unter Beteiligung der Unternehmen, um die Entstehung von weiterer Bürokratie zu verhindern?

Wollen Sie die Ungleichbehandlung beseitigen, wonach digitale Arbeitsverträge in Hotellerie und Gastronomie nicht als Nachweis der Arbeitsbedingungen anerkannt werden?

Werden Sie dafür sorgen, dass Speisekarten lesbar bleiben und sich gegen weitere Kennzeichnungspflichten aussprechen?

## Faire Löhne:

Die Mindestlohnkommission aus Vertretern von Arbeitgebern und Arbeitnehmern wurde geschaffen, um Löhne unabhängig und nach sachlichen Kriterien festzulegen. Wenn sich jedoch Politiker im Wahlkampf mit immer neuen Mindestlohnversprechen überbieten, untergräbt dies die Arbeit der Mindestlohnkommission. Tarifautonomie bedeutet, dass Löhne nicht nach Wahltaktik, sondern entsprechend der wirtschaftlichen Bedingungen und im Dialog zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern festgelegt werden.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Ist für Sie Tarifautonomie nicht nur ein Schlagwort und erheben Sie folgerichtig Ihre Stimme gegen staatliche Lohnfestsetzung? Respektieren Sie die klare Zuständigkeit und die Entscheidungen der Mindestlohnkommission?

## Mehr Netto vom Brutto:

Die Sozialversicherungsbeiträge müssen stabilisiert werden und wieder auf unter 40 Prozent sinken. Das „Bürgergeld“ ist so auszugestalten, dass der Anreiz zu arbeiten erhöht wird und Hürden für die Arbeitsaufnahme konsequent beseitigt werden. Aktuell wird trotz steigender Bruttolöhne das verfügbare Einkommen aufgrund der staatlich zu verantwortenden Rahmenbedingungen kleiner. Kalte Progression, Inflation und vor allem immer weiter steigende Sozialversicherungsbeiträge reduzieren das reale Netto der Beschäftigten.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Sorgen Sie dafür, dass unseren Beschäftigten wieder mehr Netto vom Brutto bleibt und setzen Sie Anreize für Arbeit statt Sozialtransfers?

Packen Sie endlich Reformen bei Rente, Gesundheit und Pflege an, die auch zu einer Reduzierung der Sozialversicherungsbeiträge für Unternehmen und Beschäftigte führen?

## Integration fördern:

Viele Branchen, besonders das Gastgewerbe, leiden unter Fach- und Arbeitskräftemangel. Wir brauchen deshalb gezielte Unterstützung des Arbeitsmarktes durch Arbeitskräfte und Auszubildende aus dem Ausland. Ohne diesen Baustein zur Arbeitssicherung wird sich die bereits heute angespannte Situation aufgrund der demografischen Entwicklung in den kommenden Jahren weiter verschärfen. Für berufserfahrene Arbeitskräfte muss es auch ohne formale Qualifikation Wege in Beschäftigung geben. Bürokratische Hürden bei der Arbeitsaufnahme, aber auch Fehlanreize für Sozialleistungen statt Erwerbsarbeit verhindern Einstieg und Verbleib in Arbeit.

## Unsere Fragen an die Parteien und Kandidaten

Werden Sie Mittel bereitstellen, um die Umsetzung der Erwerbsmigration zu verbessern, insbesondere Visaverfahren zu beschleunigen und Unternehmen bei der Rekrutierung im Ausland zu unterstützen und zu beraten?

Wollen Sie Zuwanderungsmöglichkeiten für Arbeitskräfte aus Drittstaaten vereinfachen und verbessern?

Sorgen Sie dafür, dass Auszubildende aus dem Ausland in Deutschland angemessen gefördert werden und nach erfolgreicher Ausbildung nahtlos weiterbeschäftigt werden dürfen?

# Für faire & einheitliche Steuern auf alle Speisen!

 DEHOGA



## Zeit für echte Lösungen

Gemeinsam stark: Jetzt die DEHOGA-Kampagne zur Bundestagswahl 2025 unterstützen!

Die Bundestagswahl 2025 entscheidet über die Zukunft unserer Branche – und wir müssen gehört werden! Mit der Kampagne „Zeit für echte Lösungen“ setzt sich der DEHOGA für eine Politik ein, die unsere Unternehmen stärkt, Perspektiven schafft und Arbeit wieder lohnenswert macht. Ein Weiter so darf es nicht geben!

Bleiben Sie informiert und engagiert! Abonnieren Sie den offiziellen DEHOGA-Kampagnen-Kanal auf WhatsApp, um aktuelle Infos, Forderungen und Aktionen direkt zu erhalten. Scannen Sie den QR-Code – und machen Sie mit!

Teilen Sie unsere Forderungen, sprechen Sie darüber und sorgen Sie mit uns für echte Lösungen! Jede Stimme zählt – jetzt ist die Zeit, gemeinsam etwas zu bewegen.

Der offizielle DEHOGA-Kampagnen-Kanal auf WhatsApp mit aktuellen Informationen rund um die Bundestagswahl 2025.

Scannen Sie den QR-Code mit der Kamera, um diesen Kanal anzusehen und zu abonnieren.



 [www.dehoga-bundesverband.de](http://www.dehoga-bundesverband.de)

# Sie Wein. *Wir Design.*



**RAZ** Media  
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](http://www.raz-media.de)

# Menschen, Unternehmen und Ideen vernetzen

Ein Gespräch mit Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe

**I**m Oktober 2024 starteten wir in hogaAKTIV eine Beitragsreihe zum Mega-Trend Konnektivität. Nach Interviews mit Ute Bonde, Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt, in unserer November-Ausgabe sowie mit Staatssekretärin Martina Klement, Chief Digital Officer des Landes Berlin und Staatssekretärin für Digitalisierung und Verwaltungsmodernisierung, im Dezember, sprachen wir jetzt mit Franziska Giffey, Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe zum Thema Konnektivität.

**Berlin hatte große Standortvorteile für Wirtschaftsunternehmen, natürlich auch für Hotellerie und Gastronomie, die angesichts verfügbarer Flächen und bezahlbarer Mieten schwinden. Besteht angesichts leerer Kassen überhaupt eine Chance, hier die Bedingungen zu verbessern?**

Die Kassen sind nicht leer. Wir haben trotz Einsparungen im Jahr 2025 einen Rekordhaushalt von 40 Mrd. Euro. Nach den Krisenjahren müssen wir wieder auf ein normales Niveau zurückkehren und unsere Standortvorteile haben weiter Bestand. Wir haben die Infrastruktur, vom Stromnetz bis zum Startup-Hub, sind Veranstaltungsort für internationale Leitmesse und haben ein Wirtschaftswachstum, das trotz herausfordernder Lage über dem Bundesdurchschnitt liegt. Die lebendige Berliner Kulturszene, von Techno bis Theater, macht Berlin darüber hinaus für Talente aus Deutschland und der ganzen Welt zu einem Anziehungsort. Auch die internationale Community und gelebte Willkommenskultur zieht an und erleichtert es Einzelnen, ihre Ideen hier zu verwirklichen. Der Tourismus ist nach den Pandemie Jahren wieder auf sehr gutem Kurs. Wir liegen bei 91 Prozent des Vorkrisenniveaus. Davon profitieren Hotellerie und Gastronomie. Wir unterstützen bei Ansiedlungen und Gründungen auch mit unserer Wirtschaftsfördergesellschaft Berlin Partner und mit attraktiven Förderungen über die Investitionsbank Berlin. Gründerinnen und Gründer erhalten beispielsweise den GründungsBONUS Plus oder das Startup-Stipendium.

**Die Politik fördert die Vernetzung der Gründungsszene mit den Akteuren der Berliner Wirtschaft. Wie sieht das konkret aus und was kann daraus bestenfalls entstehen?**

In der Wirtschaftsverwaltung halten wir in regelmäßigen Roundtables engen Kontakt mit der Berliner Startup-Szene und wissen, wo die Bedarfe sind und wie wir unterstützen können. Das spiegelt sich unter anderem in unserer Startup-Agenda 2022 – 2026 wider. Gemeinsam mit zentralen Akteuren aus dem Startup-Ökosystem wurde darin unter anderem das Thema „Kooperationen“ als eines von fünf Fokusfeldern

identifiziert. Wir haben schon viel erreicht, wollen aber gerade durch weitere Kooperationsnetzwerke die Branche stärken. Die Eventreihe „Industrie trifft Startups“, bei der Mittelstand und Konzerne mit innovativen Unternehmen zusammenkommen, schafft schon heute eine effiziente Möglichkeit, Synergieeffekte zu nutzen. Unsere Berliner Landesbetriebe arbeiten bereits mit Startups zusammen, um Digitalisierung und Modernisierung voranzutreiben. Auch das im Jahr 2024 etablierte Berliner House of Finance and Tech unterstützt dabei, moderne FinTech Lösungen für den Mittelstand zugänglich zu machen.

**Sie gehören zu den Politiker\*innen, die sich seit Jahren für mehr Konnektivität am Flughafen Berlin-Brandenburg (BER) einsetzen, um das Wirtschaftswachstum der Hauptstadt zu stärken. Wie ist der aktuelle Stand bei den Lang- und Mittelstreckenflügen?**

Im aktuellen Winterflugplan werden 133 Ziele von 69 Airlines angefliegen. Das sind acht neue Ziele im Vergleich zum Vorjahr und 22 neue im Vergleich zu 2022/2023. Wir sehen eine Stabilisierung in den Flugzielen und Frequenzen auf der Mittelstrecke. Auf der Langstrecke sind Peking, Doha, Dschidda, Singapur, Dubai, New York/Newark und Miami vertreten. Und ganz neu kommt in 2025 eine Verbindung nach Toronto. Wir arbeiten mit der Luftverkehrsinitiative der Berliner Wirtschaft und den anderen ostdeutschen Bundesländern daran, auch für die Fluggesellschaft Emirates einen Einflughafen in Berlin zu ermöglichen, um insbesondere Zugänge in den asiatischen Raum weiter auszubauen.

Für uns ist aber klar: Wenn Berlin wirtschaftlich erfolgreich bleiben und wachsen soll, brauchen wir eine bessere Konnektivität vom und zum Flughafen. Gerade für das Messe- und Kongressgeschäft, aber natürlich auch für den Tourismus allgemein und die Attraktivität Berlins und Ostdeutschlands ist das eine zwingende Bedingung. Der BER ist der wichtigste Flughafen Ostdeutschlands, hat aber im Vergleich zu westdeutschen Flughäfen eine deutlich geringere Zahl an Langstreckenverbindungen. Das muss sich ändern.

**Berlin ist ein wichtiger Messe- und Kongressstandort. Uns als Branche trifft die Erhöhung der City Tax von bisher fünf Prozent auf siebeneinhalb Prozent hart. Das Vorgehen widerspricht dem erklärten Ziel, mehr Gäste nach Berlin zu holen. Wie ist Ihre Meinung dazu?**

Wir haben die City Tax auf das Brandenburger Niveau von 7,5 Prozent erhöht. Andere Großstädte in Europa, wie Amsterdam, verlangen deutlich höhere City Tax-Abgaben. Die Besucherzahlen bleiben dennoch hoch. Ich bin zuversichtlich,



## Franziska Giffey

Jahrgang 78, geboren in Frankfurt (Oder),  
Diplom-Verwaltungswirtin;  
Master für Europäisches Verwaltungsmanagement;  
seit April 2023 Senatorin für Wirtschaft, Energie  
und Betriebe sowie Bürgermeisterin von Berlin;  
vom 21. Dezember 2021 bis zum 27. April 2023  
Regierende Bürgermeisterin von Berlin;  
2018 bis 2021 Bundesfamilienministerin;  
von 2010 bis 2015 Bezirksstadträtin für Bildung,  
Schule, Kultur und Sport des Bezirks Neukölln;  
von April 2015 bis März 2018 Bürgermeisterin  
des Bezirkes

 [www.franziska-giffey.de](http://www.franziska-giffey.de)

dass die Touristinnen und Touristen das breite Angebot unseres Kultur- und Nachtlebens, den öffentlichen Nahverkehr, die vielen Parks und nicht zuletzt die qualitativ hochwertige und vielfältige Gastronomie hier bei uns trotz moderat höherer City Tax nicht missen wollen. Gleiches gilt für die Geschäftsreisenden. Mit unseren Partnern wie *visitBerlin* arbeiten wir natürlich gleichzeitig daran, Berlin als Destination attraktiv zu halten und unseren Gästen weiterhin gute Angebote machen zu können.

**Wie wichtig ist Ihnen eine verbesserte Konnektivität – also die optimale Vernetzung in Bereichen wie digitale Infrastruktur, Verkehrsanbindung und internationale Erreichbarkeit – für Berlin? Welche konkreten Zuständigkeiten hat Ihre Senatsverwaltung in diesem Bereich, und an welchen Projekten oder Initiativen arbeiten Sie derzeit, um diese Ziele zu erreichen?**

Berlin ist eine moderne Metropole. Daher arbeitet der Senat an vielen Stellen daran, dass wir eine leistungsfähige Infrastruktur haben, damit Menschen, Unternehmen und Ideen optimal vernetzt sind.

Die digitale Infrastruktur ist ein Schlüssel für Wirtschaftswachstum und Innovation. Mit der Gigabit-Strategie Berlin haben wir uns das Ziel gesetzt, bis 2025 eine flächendeckende 5G-Mobilfunkversorgung zu erreichen und bis 2028 Glasfaser für ganz Berlin bereitzustellen. Schon heute liegt die 5G-Mobilfunkabdeckung bei über 99 Prozent und die Glasfaserversorgung konnte in den Jahren 2023 und 2024 auf über 40 Prozent verdoppelt werden. Der Senat hat den Ausbau der digitalen Infrastruktur 2023 zum überragenden öffentlichen Interesse erklärt – ein klares Signal, dass wir Digitalisierung und Konnektivität als Grundpfeiler moderner Stadtentwicklung sehen.

Konnektivität umfasst für uns auch die Mobilität in der Stadt. Mit über 75.000 E-Fahrzeugen auf den Straßen, davon rund 60 Prozent gewerblich genutzt, und einem umfangreichen

Förderprogramm für Unternehmen, treiben wir den Wandel aktiv voran. Mit unserem Programm „Wirtschaftsnahe Elektromobilität“ (WELMO) wurden seit 2018 über 7.000 Elektro-Fahrzeuge und 2.000 Ladepunkte gefördert – insbesondere im Gastgewerbe, im Handwerk und bei den Lieferdiensten. Um der wachsenden Ladenachfrage gerecht zu werden, bauen wir die Ladeinfrastruktur konsequent aus und haben bereits über 30.000 Ladepunkte in der Stadt.

Mir ist sehr wichtig, dass wir langfristig planen, ungeachtet von Legislaturperioden, damit wir eine gute Grundlage für die nachfolgende Generation schaffen.

**Welche Hoffnungen haben Sie für das Berliner Wirtschaftsjahr 2025?**

Wir rechnen mit einem Wirtschaftswachstum von 1,5 Prozent, nachdem wir das letzte Jahr mit 1,3 Prozent abgeschlossen haben. Das sind bessere Werte als auf Bundesebene und stimmt mich optimistisch. Dennoch ist die Lage in ganz Deutschland schwierig und das bekommen wir auch in Berlin zu spüren. Schauen wir auf die Automobilindustrie: Sie ist in Berlin zwar nicht der Hauptwirtschaftszweig, aber auch hier hängen viele Zulieferfirmen am Erfolg der Branche.

Mit großer Zuversicht blicke ich aber auf den Veranstaltungskalender. Berlin wird erneut Gastgeber zahlreicher internationaler Großveranstaltungen sein, die den Tourismus beleben und damit auch gut für die Wirtschaft sind. Wir begrüßen zum ersten Mal die Gitex Europe, europäischer Ableger einer der weltweit größten Tech-Messen in Dubai. Gleichzeitig findet das Greentech Festival im Mai statt. Beide Messen kooperieren miteinander. Die Berlin Fashion Week im Januar ist ein Highlight, ebenso wird das 200-jährige Jubiläum der Museumsinsel ein kultureller Höhepunkt sein. Und natürlich ist die NFL Ende des Jahres ein absolutes Highlight für die Sportmetropole Berlin.

 [www.berlin.de/sen/wirtschaft](http://www.berlin.de/sen/wirtschaft)

# DEHOGA Berlin Seminare

Seien Sie schnell  
und sichern Sie sich die letzten Plätze  
unter anderem in folgenden Seminaren:

Kalkulation in der Gastronomie & Speisekartengestaltung	25. Februar 2025
Leadership II Führungsfähigkeiten erweitern und stärken	25. & 27. Februar 2025
Telefontraining für Auszubildende	24. März 2025
Ausbildung der Ausbilder (AEVO – Crash Kurs)	ab 31. März 2025
Leadership I Grundlagen für Führungskräfte	29. & 30. April 2025

**Aktuelle  
Termine  
mit freien  
Plätzen**

Alle Termine und Seminarthemen  
finden Sie auf unserer  
Seminar-Homepage unter  
[www.seminare.dehoga-berlin.de!](http://www.seminare.dehoga-berlin.de)

Kontakt:  
Juliane Schoenau, Leiterin Aus- & Weiterbildung,  
[@ seminare@dehoga-berlin.de](mailto:seminare@dehoga-berlin.de), T +49 30 31804820





SAVE THE DATE

2. JULI 2025



DER KARRIERETAG FÜR DIE  
GASTGEBER:INNEN VON MORGEN

Eine Veranstaltung des  
 DEHOGA  
BERLIN

in Kooperation mit der  
 IKK BB  
Innovationskollaboration  
Erundung und Soziale

**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](http://berlin.alba.info)

# Berlin-Highlights 2025

200 Jahre Museumsinsel und das erste Pflichtspiel der National Football League in Berlin sind nur zwei der vielen Highlights in diesem Jahr

**B**erlin erwartet seine Gäste 2025 mit zahlreichen Highlights, besonderen Jubiläen und einem internationalen Sport-Spektakel. Im Mittelpunkt stehen das 200-jährige Bestehen der Museumsinsel, zwei hochkarätige Ausstellungen rund um den russischen Expressionisten Wassily Kandinsky sowie das erste Pflichtspiel der National Football League im Berliner Olympiastadion.

## 200. Jubiläum der Museumsinsel

Die Hauptstadt feiert 2025 das 200-jährige Bestehen der weltberühmten Museumsinsel. Anlass dafür ist der Baubeginn des Alten Museums 1825. Das ganze Jahr über würdigen Veranstaltungen die reiche Geschichte und Bedeutung dieses kulturellen Schatzes. Das Highlight im Sommer: Die Kolonnaden Bar lädt Gäste zu einem Open-Air-Kulturprogramm an einer der schönsten Locations ganz Berlins an die Spreeseite der Museumsinsel ein.

## Berlin präsentiert Kandinsky-Doppelausstellung als Kunst-Highlight

Kunstliebhaberinnen und Kunstliebhaber dürfen sich auf eine hochkarätige Kandinsky-Doppelausstellung in Berlin und

Potsdam freuen, die einen umfassenden Einblick in das Werk des Künstlers und den Expressionismus bietet. Im Berliner Kupferstichkabinett sind vom 1. März bis zum 15. Juni Aquarelle, Zeichnungen und Druckgrafik des Künstlerinnen- und Künstlernetzwerks „Der Blaue Reiter“ zu sehen. Das Potsdamer Museum Barberini zeigt vom 15. Februar bis zum 18. Mai die Ausstellung „Kosmos Kandinsky. Geometrische Abstraktion im 20. Jahrhundert“.

## Die größte Football-Liga der Welt kommt nach Berlin

American Football in der Hauptstadt: 2025 wird im Olympiastadion erstmals ein Pflichtspiel der National Football League ausgetragen – ein Meilenstein für die internationale Vermarktung der Sportmetropole Berlin. Weitere Großevents wie die 75. Berlinale vom 13. bis zum 23. Februar, der Karneval der Kulturen vom 6. bis zum 9. Juni, der Christopher Street Day am 26. Juli, das 25. Internationale Literaturfest Berlin vom 11. bis zum 24. September sowie das Festival of Lights im Oktober bieten zahlreiche Anlässe für einen Städtetrip nach Berlin.

Weitere Informationen:

 [www.visitBerlin.de/berlin-2025-die-wichtigsten-events](https://www.visitBerlin.de/berlin-2025-die-wichtigsten-events)



# 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

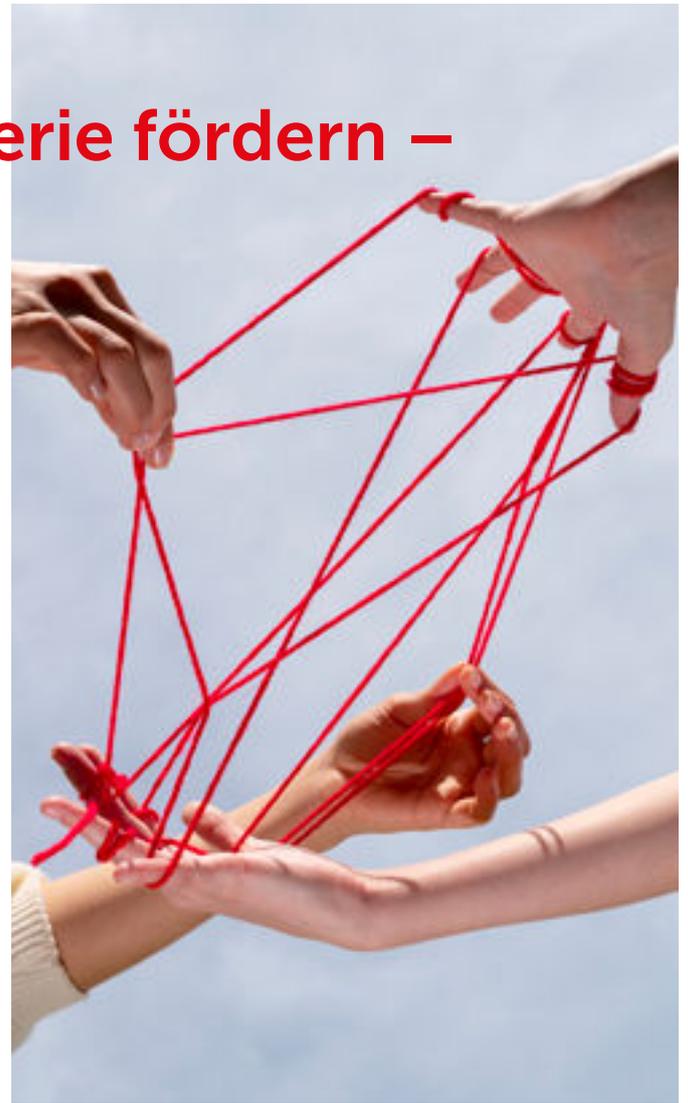
# Vielfalt in der Hotellerie fördern – auch im Team

Ratgeber für Hoteliers zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung

**D**ie Hotellerie lebt von Vielfalt. Gäste aus aller Welt bringen täglich ihre einzigartigen Geschichten und Bedürfnisse mit. Doch wie steht es um die Vielfalt innerhalb der Teams? Eine neue Handreichung zur aktiven Förderung von Inklusion in der Hotellerie, veröffentlicht vom Hotelverband Deutschland (IHA) und HSMA Deutschland, nimmt dieses wichtige Thema auf. Übersichtlich und praxisnah, zeigt es auf, warum inklusive Arbeitsstrukturen nicht nur ethisch, sondern auch wirtschaftlich und sozialpolitisch relevant sind.

Obwohl viele Betriebe bereits die Vorteile eines inklusiven Teams erkannt haben, gibt es in der Branche noch Potenzial für eine nachhaltigere Integration von Menschen mit Behinderung. Die Handreichung rückt dabei HR-Abteilungen in den Mittelpunkt, die als Schlüsselakteure für mehr Inklusion gelten. Sie liefert Unterstützung – von barrierefreien Bewerbungsprozessen über gezielte Ansprache bis hin zu einem Arbeitsumfeld, in dem alle Mitarbeitenden ihre Stärken entfalten können.

Zudem räumt die Publikation mit Vorurteilen zur Beschäftigung von Menschen mit Behinderung auf, bietet einen Überblick über Fördermöglichkeiten und zeigt, wie Hotels von Kooperationen mit externen Partnern und Beratungsstellen



© freepik

profitieren können. Jeder dieser Schritte trägt dazu bei, eine inklusive Unternehmenskultur zu etablieren, die Arbeitsbedingungen verbessert, die Vielfalt der Gäste widerspiegelt und den Fachkräftemangel in der Hotellerie aktiv adressiert.



Das Infoblatt beleuchtet die Potenziale von Inklusion in der Hotellerie, bietet Tipps für inklusives Recruiting und den Aufbau eines Inklusionsmanagements, erklärt gesetzliche Vorgaben und Besonderheiten im Anstellungsverhältnis. Außerdem werden Fördermöglichkeiten wie Eingliederungszuschüsse, Probebeschäftigungen oder Maßnahmen zur Barrierefreiheit aufgezeigt. Ein 6-Punkte-Plan und weiterführende Links unterstützen bei der Umsetzung.

## Handreichung Inklusion fördern

[www.hsma.de](http://www.hsma.de)

Die HSMA (Hospitality Sales & Marketing Association) Deutschland e.V. ist der Fachverband für die Fach- und Führungskräfte aus Sales und Marketing in Hotellerie & Tourismus.

[www.hotellerie.de](http://www.hotellerie.de)

Der Hotelverband Deutschland (IHA) ist der Branchenverband der Hotellerie in Deutschland.

Serien-Fans uffjepasst!

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit  
einzigartig:

**Sitcom  
LIVE**

**GUTES WEDDING**  
**SCHLECHTES WEDDING**®

**Die neue Staffel – jetzt einsteigen!**

**prime  
time  
theater**



[www.primetimetheater.de](http://www.primetimetheater.de)

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding     primetimetheater

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**



# Zwischen Krise und Konsum: Gebremstes Wachstum, strukturbedingte Umbrüche und zaghafte Stabilisierung prägen die Hauptstadtbilanz

von Claus Pretzell, Volkswirt der IBB

© photograph-berlin

## Wirtschaftliche Rahmenbedingungen

Das Jahr 2024 war geprägt von einer anhaltenden Häufung von Krisen und Unsicherheiten sowie einem hartnäckigen konjunkturellen Stillstand in Deutschland. Auch in Berlin wurde die wirtschaftliche Entwicklung spürbar ausgebremst. In 2024 könnte die Hauptstadt ein schwächeres BIP-Wachstum von knapp 1,3 Prozent erreicht haben. Für die deutsche Wirtschaft insgesamt muss dagegen mit einem weiteren Rückgang gerechnet werden.

Zumindest im 4. Quartal 2024 könnte die Konsumlaune der Hauptstädter und ihrer Gäste aufgrund stetig fallender Inflationswerte und verlässlicher Reallohnzuwächse von zuletzt 4,9 Prozent langsam zurückgekehrt sein. Von einem positiven Jahresendspurt dürften vor allem der Handel sowie die angrenzenden Dienstleistungen profitiert und damit die Hauptstadt-Wirtschaft insgesamt etwas stabilisiert haben. Das sollte sich in 2025 positiv auf den Berliner Arbeitsmarkt auswirken, der zuletzt spürbar an Dynamik verloren hat. Sinkende Inflation und Zinsen dürften helfen, die Berliner Wirtschaft etwas anzuschieben. Für 2025 könnte das BIP-Wachstum in Berlin daher auf 1,5 Prozent leicht beschleunigen.

## Tourismus auf dem langen Weg der Normalisierung

Das Amt für Statistik Berlin-Brandenburg meldet für den Zeitraum Januar bis Oktober 2024 knapp 10,7 Mio. Gäste, was einem Plus von 5,2 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum entspricht. Mit rund 4,0 Mio. (+10,8 Prozent) kamen deut-

lich mehr ausländische Gäste (+390.000) in die Spreemetropole. Verglichen mit dem Zeitraum Januar bis Oktober 2019 liegt die Anzahl inländischer Gäste mit 6,7 Mio. bei 94 Prozent des Vorkrisenniveaus (7,1 Mio). Bis einschließlich Oktober 2024 stiegen die Übernachtungen in den 738 Berliner Beherbergungsbetrieben um 742.800 (+3 Prozent) auf insgesamt 25,8 Mio. Das entspricht rund 90 Prozent des Vor-Corona-Niveaus. Für 2024 dürften hochgerechnet damit insgesamt rund 30,5 Mio. Übernachtungen gezählt werden.

## Touristischer Konsum wichtig für die Stadt

Vor der Corona-Pandemie im Jahr 2019 betrug der touristische Konsum noch 16,9 Mrd. Euro, um dann in 2020 halbiert zu werden. Drei Viertel der Konsumausgaben in normalen Jahren entfallen dabei auf Privatreisen (40 Prozent Tagesreisen; 33 Prozent Übernachtungsreisen) und 15 Prozent auf Geschäftsreisende. Basierend auf den historischen Daten zum Konsum, den prognostizierten Übernachtungen sowie den enormen Preissteigerungen der vergangenen zwei Jahre, dürfte der touristische Umsatz nach einer überschlägigen Rechnung 2024 bei rund 16,8 Mrd. Euro gelegen haben. Abzüglich der Vorleistungen wie Dienstleistungen, Ausrüstung, Energie und Rohstoffe hätte der Tourismus 2024 damit rund 9,3 Mrd. Euro zur Berliner Wertschöpfung beigetragen. Das entspräche dann einem Anteil von 5,3 Prozent an der gesamten Bruttowertschöpfung. Zum Vergleich, das Baugewerbe erreicht in Berlin einen Anteil von 4,8 Prozent.

### Strukturelle Verschiebungen bei der Beschäftigung

Allein im Gastgewerbe arbeiteten zuletzt insgesamt 111.000 Menschen, davon 99.200 Arbeitnehmende. Hinzu kommen noch einmal 11.800 Selbständige inklusive ihrer mithelfenden Familienangehörigen. Mit Beginn der Corona-Pandemie haben sich einige bemerkenswerte strukturelle Verschiebungen beim Personal ergeben, die bis heute Auswirkungen zeitigen. So haben sich in der Gastronomie rund 20.000 Fachkräfte mit einer mindestens zweijährigen Berufsausbildung umorientiert. Einige Mitarbeitende haben die Branche nach einer Umschulung z. B. ins Gesundheitswesen vollständig verlassen und stehen der Gastronomie heute nicht mehr zur Verfügung. Von ursprünglich 48.140 arbeiten nur noch 28.330 Fachkräfte in den hauptstädtischen Restaurants und bei Caterern. Zur Kompensation wurden rund 20.000 Helfer eingestellt, die meist keine berufliche Ausbildung vorweisen. Es bleibt die Frage, ob man diesen Helfern kurzfristig die Möglichkeit zu einer berufsinternen Weiterbildung eröffnet, denn andernfalls könnte diese Entwicklung langfristig Auswirkung auf die Qualität der Dienstleistung haben.

In der Hotellerie erfolgt der Aufbau der Arbeitskräfte nach Durchschreiten der Talsohle im Jahr 2021 dagegen viel gleichmäßiger. Hier konnten 2.800 Mitarbeiter jeweils hälftig verteilt bei Fachkräften und Helfern aufgebaut werden. Der zwischenzeitliche Aufbau von 2.300 Spezialisten noch vor der Corona-Krise in 2019 scheint sich zuletzt etwas abzuflauen.

### Corona-Krise noch nicht überwunden

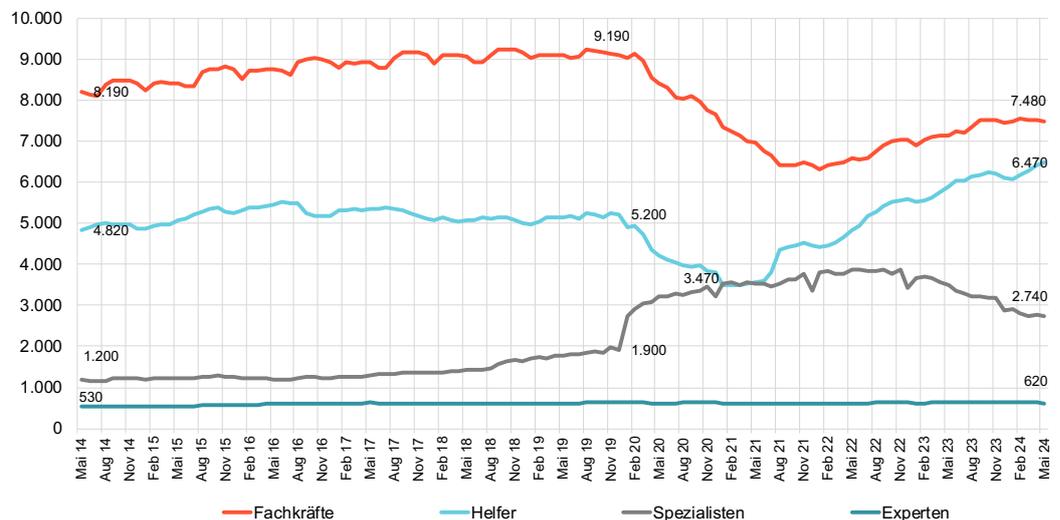
In 2020 sind die preisbereinigten Umsätze im Gastgewerbe aufgrund von Schließungen und Kontaktbeschränkungen um 49 Prozent eingebrochen, in der Beherbergung um 63,7 Prozent und in der Gastronomie um 41,5 Prozent. Die Talsohle wurde zwar bereits 2021 durchschritten, aber auch 2023 konnten die bereinigten Umsätze weiterhin nicht an die Werte des Vorkrisenniveaus anschließen. Im Vergleich zum Jahr

2019 kam das Gastgewerbe 2023 insgesamt nur auf 78,5 Prozent der preisbereinigten Umsätze (Beherbergungsgewerbe: 79,3 Prozent; Gastronomie: 78,1 Prozent). Und auch in den ersten neun Monaten 2024 sanken die preisbereinigten Umsätze verglichen mit dem Vorjahreszeitraum leicht um 0,5 Prozent (Deutschland: -6,5 Prozent). Der Wiederanstieg der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 19 Prozent zum Januar 2024 trübte die Stimmung in der Branche und führte allein in den ersten beiden Monaten 2024 zu einem Umsatzrückgang um 1,9 Prozent. Zudem dürfte die kurzfristige Entscheidung zur Erhöhung der Übernachtungssteuer in Berlin auf 7,5 Prozent ab Januar 2025 die Erholung abermals abbremsen. Das Gastgewerbe wurde in der Corona-Krise von allen Branchen am härtesten getroffen. Die Erholung nimmt aufgrund des Fachkräftemangels, der einsetzenden strukturellen Verschiebungen und der verschärften Rahmenbedingungen nun besonders viel Zeit in Anspruch.

Gastronomie: Können Helfer die fehlenden Fachkräfte ersetzen?



Hotellerie: Mehr Helfer, aber auch wieder mehr Fachkräfte



Quelle: Bundesagentur für Arbeit – Berufe in der Hotellerie, Berechnungen Investitionsbank Berlin

# eat! berlin 2025: Das neue Programm ist online – mit einem besonderen Highlight!



Die eat! berlin 2025, eines der renommiertesten Feinschmeckerfestivals Deutschlands, findet vom 20. Februar bis zum 2. März 2025 statt. In dieser Zeit verwandelt sich die Hauptstadt erneut in ein Mekka für Gourmets und Liebhaber der gehobenen Küche.

Inmitten der vielfältigen Veranstaltungen stechen besonders drei Events hervor, für die es auch noch Tickets gibt: Am Donnerstag, den 20. Februar, präsentiert Gastgeber André Macionga mit dem aus Velbert stammenden Sternekoch Sascha Stemberg und Küchenchef Christopher Wecker einen ganz besonderen Abend, der mit den Weinen von Macionga flankiert wird. Der Titel des Abends „Stemmige Brüder“ spielt auf Stembergs Spitznamen an. Ein weiteres Highlight ist, dass die eat! berlin erneut den hochdekorierten Sternekoch Nils Henkel nach Berlin locken konnte. Unter „Papa Rhein und Mama Spree“ kocht er am 22. Februar zusammen mit Christopher Kümper auf dem Restaurantschiff Patio in Moabit.

Besonderen Focus legt das Team rund um die eat! berlin in diesem Jahr auf ihren eat! berlin market, der zwischen dem 28. Februar und dem 2. März in der neu gebauten „Kalle Halle“ in Neukölln stattfindet. Hier kochen Größen wie Josef Viehhauser, Max Strohe (tulus lotrek), Nikodemus Berger (Bonvivant), Phillip Vogel (Orania.Berlin), Manish Bahukhandi (India Club), Steffen Holle (Hotel Adlon Kempinski) und viele andere ihre Version von hochkarätigem Soulfood. Auch Curry 36 wird mit einem Stand vertreten sein. Am 3. März gibt es dann noch, in Kooperation mit Havelland Express, unter dem Titel „Berlin Food Affair“ einen eigenen Tag für Gastroprofis.

Unter der Leitung von Sina und Bernhard Moser hat sich die eat! berlin zu einem festen Bestandteil der deutschen Gourmetszene entwickelt. In Zeiten, in denen die Gastronomiebranche vor enormen Herausforderungen steht, sei es durch die Nachwirkungen der Pandemie, den Fachkräftemangel oder steigende Betriebskosten – sind Veranstaltungen wie die eat! berlin von immenser Bedeutung. Sie bieten nicht nur eine Plattform für kulinarische Exzellenz, sondern stärken auch das Netzwerk innerhalb der Branche und fördern den Austausch zwischen Profis und Gästen.

Die eat! berlin 2025 verspricht, mit einem vielfältigen Programm und hochkarätigen Gästen erneut Maßstäbe zu setzen. Für Gastronomen und Feinschmecker gleichermaßen bietet das Festival die Gelegenheit, neue Trends zu entdecken, Inspirationen zu sammeln und die Leidenschaft für gutes Essen zu teilen.



Weitere Informationen und Tickets sind unter [www.eat-berlin.de](http://www.eat-berlin.de) erhältlich.

# Uraufführung: BERLIN IS JA SO GROSS ... Ein Berlinical



Jacqueline Macaulay, Hans-Werner Meyer

© Christine Fenzl, Valeria Mittelman

Mit Ivy Quainoo, Jacqueline Macaulay, Hans-Werner Meyer, Jonathan Walz, Jakob Wenig und Harry Ermer (Piano)

Eine Revue, eine musikalische, tiefgründig-komische und unterhaltende Hommage an unsere Stadt. Jeder Song eine überraschende Geschichte: Von neu-ausgegrabenen musikalischen Schätzen (Reutter, Neumann, Spoliansky & Co.) bis zur taufrischen Ballade für den Augenblick.

Was macht diese Stadt so erstaunlich, anziehend, verführerisch, vertraut, herausfordernd und manchmal faszinierend fremd? Was bedeutet dieser sprichwörtliche Schmelztiegel, dieser facettenreiche Kosmos der Gefühle und Stimmungen für uns und was macht er mit uns? Berlin inspirierte Generationen von Künstlern zu musikalischen Geschichten voller Komik und leidenschaftlicher Lebenslust. Durch die unterschiedlichsten Epochen der Geschichte Berlins pocht, zuckt und schwingt sich der Rhythmus ihrer Songs und lässt einer unbändigen Lebensfreude freien Lauf.

Ein hochkarätiges singendes, spielendes und musizierendes Ensemble kommt für dieses aufregende, klingende Schauspiel zusammen.

Ivy Quainoo gewann die erste Competition von The Voice of Germany und ist aktuell im Musical Hamilton in Hamburg zu erleben. Hans-Werner Meyers Theaterkarriere hat ihn u. a. ans Residenztheater in München und die Schaubühne am Lehniner Platz geführt. In seiner Rolle als Ermittler in der ZDF-Fernsehserie Letzte Spur Berlin wurde er bis 2024 einem breiten Publikum bekannt, und er tritt seit 1999 in der A-capella-Gruppe Meier & die Geier auf.

Auf zahlreichen deutschen Bühnen zuhause, trat Jacqueline Macaulay im Renaissance-Theater Berlin sowohl in Sprech- sowie Gesangsrollen auf, u. a. in Happy End von Brecht, Weill und Hauptmann. Jonathan Walz schließt 2025 sein Schauspielstudium an der HfS Ernst Busch ab, war aber bereits in mehreren Fernsehserien zu sehen, u. a. in Nord Nord Mord und Soko Wismar. Mit seinem Schauspielkollegen Jakob Wenig, der bereits im Renaissance-Theater Berlin auf der Bühne zu sehen war, bildet er das Duo Puck und Paul. Vervollständigt wird das Quintett von Harry Ermer am Piano, der vom Berliner Publikum auch durch seine Rolle in der Erfolgsproduktion Ewig Jung gefeiert wird.



BERLIN IS JA SO GROSS.  
Eine Liebeserklärung.  
Regie: Guntbert Warns  
Bühne: Manfred Gruber  
Kostüme: Ariane Warns  
Musikalische Leitung: Harry Ermer

Termine und Tickets:

 [www.renaissance-theater.de](http://www.renaissance-theater.de)

Voraufführungen:

19., 20. 21. Februar 2025

Premiere: 22. Februar 2025

Weitere Aufführungen  
bis 30. März 2025

## Energieeffizienz im Fokus:

# Wie Berliner Hotels und Gaststätten Kosten senken können



Interview  
mit Marc Bauer & Mark Schlassa,  
MB ENERGIE GmbH

Kontakt für für Anfragen  
zu Energieeinkauf und Energieeffizienz:  
@ dehoga-berlin@mbe.energy

Herr Bauer, Sie sind seit 2022 Partner der DEHOGA Berlin. Welche konkreten Maßnahmen haben Sie seitdem gemeinsam mit unseren Mitgliedern umgesetzt, um die Energieeffizienz in Berliner Hotels und Gaststätten zu steigern?

Seit 2022 haben wir bei diversen Hotels und Gaststätten bundesgeförderte Energieaudits zur Steigerung der Energieeffizienz durchgeführt. Hierbei wurden verschiedene Bereiche, wie Kühlanlagen, Heizungen sowie z.B. eine potenzielle Photovoltaik-Nutzung genau durchleuchtet. Das Förderprogramm des BAFA übernimmt an der Stelle 50 Prozent der Kosten für ein Energieaudit und auch Folgemaßnahmen werden in den meisten Fällen anteilig gefördert, sodass sich die initialen Kosten in den meisten Fällen nicht nur refinanziert haben.

Sie bieten sowohl Energie-Audits als auch Unterstützung beim Energieeinkauf an. Können Sie erläutern, wie diese Dienstleistungen ineinandergreifen und welchen Mehrwert sie für die Mitglieder bieten?

Tatsächlich sind beide Dienstleistungen unabhängig voneinander zu betrachten. Energieaudits greifen ausschließlich Effizienz aller Geräte und Systeme im Betrieb an, welche den Energieverbrauch beeinflussen und zielen auf die Senkung des gesamten Verbrauchs ab. Die Findung der richtigen Einkaufsstrategie sowie des richtigen Anbieters sorgt hingegen für die langfristige Optimierung der Kosten pro tatsächlich verbrauchter Kilowattstunde (kWh).

Die Bandbreite der DEHOGA-Mitglieder reicht von kleinen Cafés bis zu großen Hotels. Wie können Sie ein kleines Unternehmen mit begrenzten Ressourcen beraten? Und wie sieht das bei größeren Unternehmen aus?

Kleinere Betriebe haben meist keinen ausreichend großen Energieverbrauch um eine Förderung zu erhalten und besonders ein Energieaudit samt der folgenden Maßnahmen sinnvoll durchzuführen. Dennoch konnten wir Beratung zugeschnitten auf einzelne Bereiche vermitteln. Vor allem aber konnten die Betriebe durch eine gezielte Einkaufsstrategie unterstützt werden, welche preislich den größten Unterschied ausmacht und sowohl für kleinere Betriebe als auch für größere prozentual denselben Vorteil hat.



## DEHOGA BERLIN-PARTNER

Der Energieeinkauf über Festpreise und SPOT-Preise scheint ein Gamechanger zu sein. Können Sie uns kurz den Unterschied erklären und Beispiele nennen, wie diese Lösungen den Mitgliedern konkret geholfen haben?

Eine reine oder anteilige Spotbelieferung (neue Preise zu jeder Stunde im Jahr entsprechend der deutschlandweiten Versorgungslage) hat den positiven Effekt, dass diese ohne jegliche Risikoaufschläge im Hinblick auf die zukünftige Belieferung mit Strom & Erdgas auskommt. Hierbei werden zwar nach oben wie nach unten jegliche Preisschwankungen 1:1 mitgenommen, jedoch bleibt der durchschnittlich gezahlte Preis auf lange Sicht deutlich günstiger.

Im Jahr der Energiekrise beispielsweise wurden enorme Aufschläge von Händlern und an der Strombörse EEX verlangt, falls die angespannte Versorgungslage weiter eskaliert. Wäre dies eingetroffen, so hätten die Kunden der Energieversorger die hohen Preise auch am stundenaktuellen Spotmarkt bezahlt, jedoch ohne die vorher genannten Risikoaufschläge bezahlen zu müssen. Die Chance, dass die Preise fallen und sich die Versorgungslage zum positiven wendet bleibt dabei komplett außer Acht. Die Realität sah im Folgejahr 2023 so aus, dass die Preise am Spotmarkt auf teils unter 20 Prozent der vorher angebotenen Festpreise für das Jahr 2023 gefallen sind, während alle sonstigen Betriebe mit im Jahr 2022 abgeschlossenen Festpreisen trotz staatlicher Energiepreisbremse enorme Mehrkosten hatten.

Welche neuen Ideen oder Projekte schweben Ihnen für die Zukunft vor? Wie können die Mitglieder des DEHOGA Berlin davon auch in Zukunft profitieren?

Von den oben genannten Effekten profitieren die DEHOGA-Mitglieder, indem wir zum richtigen Zeitpunkt Festpreise absichern und in Hochpreisphasen eine optimale Spotbelieferung beim richtigen Versorger ermöglichen. Ziel ist, eine Preissenkung schnellstmöglich mitzunehmen anstatt zu Höchstpreisen abzusichern. Bei größeren Betrieben kann auch die Kombination aus Spot und Festpreis sinnvoll sein. Per Energieaudit sorgen wir dafür, dass geeignete Betriebe weiterhin ihre Energieeffizienz steigern und für einen guten Teil ihres Verbrauchs in Zukunft 0 ct/kWh bezahlen.

Was ist der einfachste Weg, mit Ihnen in Kontakt zu treten und was kosten Ihre Dienstleistungen unsere Mitglieder?

Über die DEHOGA-Website finden Sie unsere Kontaktdaten sowie unseren aktuellen Hauptansprechpartner Mark Schlassa, der Ihnen für neue Anfragen (auch unter schlassa@mbe.energy) zur Verfügung steht. Unsere Erstberatung sowie die Dienstleistung im Energieeinkauf ist für DEHOGA-Berlin Mitglieder vollständig kostenfrei.

# EDNA QUALITÄT ist unsere MISSION

## Der beste Start in den Tag



**Art. 2760\***  
**FF-Funny Pack**  
Maße: Ø 8,0 x H 4,5 cm  
Gewicht: 65 g, 100 St. /Kt.  
❄️ fertig gebacken



**Art. 2414\***  
**Better Life Wellness Quartett, 4-fach sortiert**  
Gewicht: 60 g, 120 St. /Kt.  
❄️ fertig gebacken

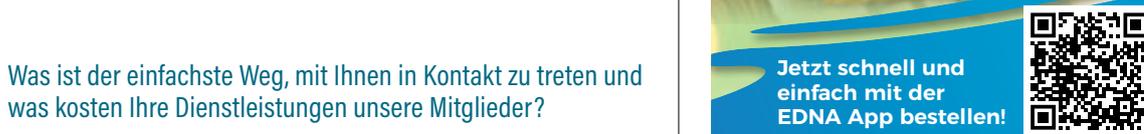


**Art. 1301\***  
**Pancake**  
Maße: Ø 10,0 x H 0,5 cm  
Gewicht: 40 g, 120 St. /Kt.  
❄️ fertig gebacken

Auch erhältlich in  
Midsize (Art. 2532),  
Mini (Art. 1361)



**Art. 187\*<sup>1</sup>**  
**Better Life Bio Dinkelvollkornbrot**  
Maße: L 23,0 x B 14,0 x H 6,0 cm  
Gewicht: 500 g, 7 St. /Kt.  
❄️ fertig gebacken



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!



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

# EDNA.de

EDNA International GmbH

Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen



**EDNA-Hotline GEBÜHRENFREI**

☎ 0800 722 722 4

E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

☎ 01522 179 55 81

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

<sup>1</sup> Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006. ❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

# Neuer Look und neue Auszeichnung für eine große Vision

Einer der führende Anbieter von Kommunikations- und Kollaborationslösungen für Hotelteams, hotelkit, präsentiert sich mit neuem Markenauftritt und wurde gleichzeitig erneut bei den renommierten HotelTechAwards 2025 ausgezeichnet.

## Ein modernes Erscheinungsbild

Seit der Gründung im Jahr 2012 hat sich hotelkit von einem Startup in Salzburg zu einem globalen Marktführer entwickelt. Mit über 3.500 Kunden in mehr als 80 Ländern und einem Team von 120 Mitarbeitenden unterstützt die Plattform renommierte Hotelketten wie Radisson Hotel Group und H World Hotels. Das neue Branding verdeutlicht den Anspruch, weiterhin innovative Lösungen zu entwickeln, um Hotelteams weltweit in ihrer Arbeit zu unterstützen.

## Höchste Auszeichnungen

Bei den „Grammys der Hoteltechnologie“, den HotelTechAwards, sicherte sich hotelkit zum fünften Mal den Titel der besten Hotel-Operations-Plattform. Zusätzlich erreichte das Unternehmen in fünf Kategorien den

ersten Platz, darunter, darunter Best Staff Collaboration Software, Best Housekeeping Software, Best Employee Engagement Software und Best Hotel Maintenance Software. Die Awards basieren auf über 16.000 Kundenbewertungen sowie der Analyse von 100.000 Datenpunkten und gelten als objektiver Maßstab für Qualität und Kundenzufriedenheit in der Branche.

## Innovative Technologie für den Hotelalltag

Die Plattform von hotelkit erleichtert die digitale Vernetzung von Hotelteams, optimiert Aufgaben und fördert transparente Abläufe. Durch den Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und Effizienz hat sich hotelkit als unverzichtbares Werkzeug für moderne Hotelbetriebe etabliert. Mit dem neuen Markenauftritt und den jüngsten Auszeichnungen unterstreicht hotelkit seine zentrale Rolle in der Hoteltechnologie und bleibt ein verlässlicher Partner für die Branche.

## Was kommt als Nächstes?

Das neue Jahr eröffnet ein neues Kapitel für hotelkit. In einer sich rasant wandelnden Hotelbranche will das Unternehmen mit innovativen Lösungen nicht nur Herausforderungen meistern, sondern die Branche aktiv voranbringen – dynamisch und anpassungsfähig wie die Teams, die es unterstützt.

 [www.hotelkit.net](https://www.hotelkit.net)



hotelkit Gründerteam: Marius Donhauser (Co-Founder & CEO) sowie Christian Weihermüller, Stephan Lange und Hannes Hentzschel (Co-Founder)



Einchecken und ausschlafen:

## Die optimale Matratze fürs Hotelbett

Die Ansprüche an eine Hotelmatratze sind enorm hoch. Woran Sie eine gute Matratze erkennen, die allen Belastungen standhält – für erholsame Nächte und ausgeschlafene Gäste.

**O**b Dienstreise, Wochenendtrip oder romantische Auszeit: Menschen checken aus diversen Gründen im Hotel ein. Sie alle erwarten ein erholsames Schlafenerlebnis. Frisch bezogene, gesteierte Bettwäsche, hübsch drapierte Kissen – und die Matratze? Manchmal wenig komfortabel. Das sorgt für unruhige Nächte – und unzufriedene Gäste. Täglich wechselnde Beanspruchungen erfordern von einer Matratze im Hotelzimmer hohe Belastbarkeit. In der Hotellerie wird daher häufig auf hohe Matratzen gesetzt, die sich, so die Annahme, moderater abnutzen. Doch die Höhe allein macht noch keine gute Matratze.

**Komfortabel und stabil:  
Eine Matratze, die sich Ihren Gästen anpasst**

Eine gute Matratze passt sich individuellen Liegebedürfnissen an. Ihre Gäste sollen in jeder Schlafposition die nötige Unter-

stützung und Entlastung bekommen. Aus hochwertigem QX-Schaum® bestehend ist die BODYGUARD® Boxspring Matratze ein echtes Kraftpaket. Ihr Kern ist besonders widerstandsfähig und behält konstant seine Form. In einer Komforthöhe von ca. 28 cm steigen Ihre Gäste leicht ins Bett, sind nachts den Sternen nahe und treten am Morgen kraftvoll in den Tag. Ihr Gast bevorzugt eine härtere Liegefläche? Mit zwei Härtegraden (mittelfest & fester) können Sie im Handumdrehen auf die Wünsche Ihrer Gäste eingehen – einfach wenden.

**Luftdurchlässig und pflegeleicht:  
Qualität, die lange hält**

Eine gute Hotelmatratze soll möglichst lange Komfort und Stabilität bieten. Ebenso wichtig für ihre Langlebigkeit ist eine hohe Luftdurchlässigkeit, damit Feuchtigkeit schnell abgegeben wird. Nächtlicher Schweiß sorgt rasch für ein feucht-warmes Bettklima – der ideale Nährboden für Keime und Milben. Der offenporige Matratzenkern der BODYGUARD® Boxspring Matratze gewährleistet eine optimale Luftzirkulation. Der atmungsaktive Matratzenbezug lässt sich dank praktischem Reißverschluss abnehmen und bei 60° Grad in der Waschmaschine hygienisch sauber waschen – eine wahrhaft saubere Sache für Sie und Ihre Gäste.

 [www.bett1.de/](http://www.bett1.de/)



© Bett1.de

Berlin Food Affair 2025

# Wo Frische auf Kochkunst trifft



*Michael Kunzmann,  
geschäftsführender  
Gesellschafter*

Das Berliner Unternehmen Havelland-Express lädt am 3. März 2025 unter seiner neu gelabelten ‚Berlin Food Affair‘ die Szene ausgesuchter Spitzengastronomen zum kulinarischen Netzwerktreffen in die Hauptstadt ein.

In Zusammenarbeit mit der eat! berlin und den Freakstable bringt der Veranstalter diesen für Berlin aktuell einzigartigen Events ca. 850 ausgewählte Gastronomen zusammen, um in einer empowernden Atmosphäre das Handwerk, die hochwertigen Zutaten und die kreative Kochkunst zu zelebrieren. Dieser B2B-Netzwerk-Event ist der perfekte Ort, um über die neuesten Trends zu plaudern, innovative Ideen auszutauschen und die Leidenschaft für erstklassige Produkte zu feiern.

So erwarten die Gäste dort u.a. folgende Highlights:

- Keynote-Speaker: Renommierete Gastronomie-Experten plaudern aus dem Nähkästchen und teilen ihre Zukunftsvisionen.
- Networking-Möglichkeiten: Kontakte knüpfen zu anderen Gastronomie-Profis und besonderen Manufakturen, die ihr Handwerk verstehen.
- Kulinarische Erlebnisse: 15 exklusive Gastköche die sich mit ihren Teams und eigenen Kreationen im Berliner Streetfood-Stil präsentieren.

Die Veranstaltung richtet sich an alle, die in der Gastronomie zu Hause sind: Gastronomen, Küchenchefs, Restaurantbesitzer, innovative Lebensmittelproduzenten, die Hotellerie- und Gastronomiedienstleister.

Havelland-Express setzt damit den Startschuss für ein dauerhaft geplantes Netzwerktreffen, welches Berlin wieder in den Fokus rückt, in den es mit seiner einzigartigen Food-Szene auch gehört. Angefangen mit diesem Event ist es das feste Bestreben des Veranstalters, die ‚Berlin Food Affair‘ in den kommenden Jahren als eines der bedeutenden Aushängeschilder unserer Stadt auch international zu bewerben.



Haben Sie also Lust auf diese neue Affäre?  
Dann zögern Sie nicht die Verantwortlichen bei Havelland-Express zu kontaktieren und sich für die Teilnahme als geladener Gast registrieren zu lassen.

Berlin Food Affair Messe

 [www.havelland-express.de/berlinfoodaffair-messe](http://www.havelland-express.de/berlinfoodaffair-messe)



# SPIELBANK BERLIN

**4x**  
in Berlin

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



QR-Code scannen  
und Gutschein  
abrufen

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

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

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hoa25

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

**[www.spielbank-berlin.de](http://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](http://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](http://www.check-dein-spiel.de)

## Philip Ibrahim wird General Manager des Mercure Hotel MOA Berlin

Ab März 2025 übernimmt Philip Ibrahim die Leitung des Mercure Hotel MOA Berlin. Der erfahrene Hotelier ist Vizepräsident und Fachgruppenleiter Hotellerie beim DEHOGA Berlin und engagiert sich für Ausbildung, Innovation und Fachkräfteentwicklung. Als Gründer der pinkPillow-Initiative setzt er auf Nachhaltigkeit und Inklusion.



© DEHOGA Berlin

In Moabit tief verwurzelt – hier lebt er, hier geht sein Sohn zur Schule – bringt Ibrahim Expertise in Community-Building, Networking und Talentförderung mit. Er plant, die nachhaltigen Werte des Hotels weiterzuentwickeln und neue Impulse zu setzen. Er folgt auf Stefan Winistoerfer, der nach dreieinhalb Jahren in seine Schweizer Heimat zurückkehrt.

[www.all.accor.com](http://www.all.accor.com)

## Führungswechsel im Waldorf Astoria Berlin

Nach elf Jahren als General Manager des Waldorf Astoria Berlin verabschiedet sich Gregor Andréewitch in den Ruhestand. Der 70-Jährige prägte das 232-Zimmer-Luxushotel entscheidend und machte es zu einer Landmarke der Berliner Hotellandschaft. Sein Nachfolger ist Christian Schwenke,



© GRAND VISIONS

Christian Schwenke & Gregor Andréewitch

der zuletzt das Sasaki Krakow, Curio Collection by Hilton leitete. Schwenke bringt fast 25 Jahre Erfahrung bei Hilton mit, in denen er Führungspositionen in acht Hotels in fünf Ländern innehatte. Schwenke begann seine Karriere als Auszubildender im Hilton Weimar. Nach 18 Jahren im Ausland kehrt er nun nach Deutschland zurück.

[www.waldorfastoriaberlin.de](http://www.waldorfastoriaberlin.de)

## Neuzugang bei Leonardo Hotels: The Posthouse Berlin eröffnet im Frühjahr 2025

Zum 1. Januar 2025 hat die Leonardo Hotels Gruppe das Crowne Plaza Berlin-Potsdamer Platz übernommen. Während der laufenden Renovierung firmiert das Hotel vorübergehend als „Hotel Berlin Potsdamer Platz by Leonardo Hotels“. Ab Frühjahr 2025 wird es als „The Posthouse Berlin“ Teil der Marke Leonardo Limited Edition.

Das denkmalgeschützte Gebäude, einst Berlins bedeutendstes Postzentrum, bietet 256 Zimmer und Suiten, ein Restaurant, eine Bar, acht Tagungsräume und einen Fitnessbereich mit Sauna.

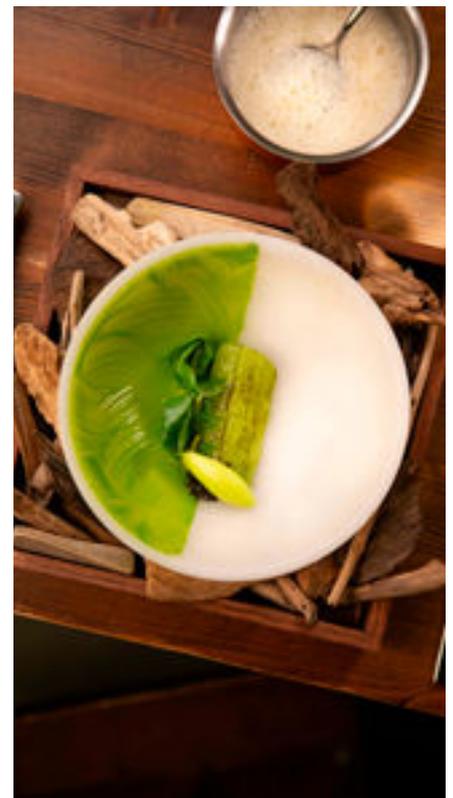
Mit „The Posthouse Berlin“ eröffnet Leonardo Hotels sein siebtes Haus in Berlin und das erste der Limited Edition in der Hauptstadt. Die Gruppe betreibt fast 70 Hotels in Deutschland und 111 in Europa.

[www.leonardo-hotels.de/berlin/hotel-berlin-potsdamer-platz-by-leonardo-hotels](http://www.leonardo-hotels.de/berlin/hotel-berlin-potsdamer-platz-by-leonardo-hotels)

## Bonvivant wird vegan: Sterne-Küche ohne Kompromisse

Ab Januar 2025 serviert Nikodemus Berger im Berliner Bonvivant Cocktail Bistro ausschließlich vegane Abendgerichte auf Sterne-Niveau. Der Küchenchef und sein Team haben lange experimentiert, um Geschmack, Texturen und Konsistenzen ohne tierische Produkte perfekt umzusetzen. Im Mittelpunkt stehen Nachhaltigkeit, Qualität und die kreative Neuinterpretation traditioneller Gerichte – ohne dabei Kompromisse beim Geschmack einzugehen.

Auch der beliebte Brunch soll bald vegan werden, Inhaber Jules Winnfield möchte, dass die Gäste weder den Genuss noch die Raffinesse vermissen und stattdessen von innovativen Ansätzen überrascht werden sollen.



© Sarah Schlopsnies

Geöffnet: Dinner: Di–Sa ab 18 Uhr,  
Brunch: Mi–So 10–15 Uhr.  
Reservierungen: T +49 176 61722602  
oder [info@bonvivant.berlin](mailto:info@bonvivant.berlin)

[www.bonvivant.berlin/](http://www.bonvivant.berlin/)



HOTELSTARS.EU

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

## Hotelstars Union: 15 Jahre Qualität und neue Maßstäbe für Europas Hotellerie

Die Hotelstars Union (HSU) feiert ihr 15-jähriges Bestehen und setzt mit neuen Klassifizierungskriterien sowie einer überarbeiteten Website Maßstäbe für Qualität, Transparenz und Nutzerfreundlichkeit in Europas Hotellerie. Seit der Gründung 2009 durch sieben nationale Hotelverbände hat sich die HSU zu einem Netzwerk mit 21 Mitgliedsländern entwickelt. Die einheitliche Sterneklassifizierung bietet Reisenden klare Orientierung bei der Unterkunftswahl und unterstützt Hoteliers in ihrer Wettbewerbsfähigkeit. Die neuen Kriterien für 2025–2030 greifen aktuelle Entwicklungen auf: Verbesserte digitale Services und ein starker Fokus auf Nachhaltigkeit zählen zu den zentralen Neuerungen. Damit bleibt das System auf die steigenden Ansprüche von Gästen und die Bedürfnisse der Branche ausgerichtet.



© HSU

HSU-Sternfamilie bei Generalversammlung in Warschau

Parallel dazu wurde die Website modernisiert. Gäste finden klassifizierte Hotels schnell und einfach, während Hoteliers mit einer digitalen Testklassifizierung Einblicke in die Anforderungen erhalten.

Die Plattform bietet zudem Informationen zum Klassifizierungsprozess und neue Marketingtools für höhere Sichtbarkeit.

 [www.hotelstars.eu](http://www.hotelstars.eu)

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING®

bis 25.01.25

Tatsächlich ...  
**WEDDING**

Eine Winterkomödie

ab 31.01.25

FOLGE 135

**ABSTURZ**  
MIT FOLGEN

ab 14.03.25

FOLGE 136  
**DER CLAN**  
EUCH SCHEIDET

unser Kindertheaterstück

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer  
voll gemüsialer Superkräfte

prime  
time  
theater

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

DAS BERLINER  
KULT-THEATER

# Jubiläen *im Verband*

## 30 Jahre Restaurant Neumann's: Glückwunsch zum Jubiläum

Im Januar hatten Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin und Jörn Brinkmann, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie, die große Freude, gemeinsam die Urkunde zum 30-jährigen Betriebsjubiläum an Geschäftsführer Barjinder Sodhi zu überreichen.



Gerrit Buchhorn, Barjinder Sodhi und Jörn Brinkmann



Juliane Schönau (links) und Mandy Lampe

## IKK Berlin und Brandenburg: 20 Jahre Mitglied im DEHOGA Berlin

Feierlicher Moment für Mandy Lampe! Die Leiterin des Service Centers der IKK Berlin und Brandenburg nahm mit großer Freude die Urkunde für 20 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin entgegen. Überreicht wurde die Auszeichnung von Juliane Schoenau, Leiterin Aus- und Weiterbildung beim Berliner Hotel- und Gaststättenverband.

## 20 Jahre Mitgliedschaft: Ehrung für Bar jeder Vernunft & TIPI am Kanzleramt



Christel Herkenrath, Christina Aue und Tom Ernst

Bar jeder Vernunft und TIPI am Kanzleramt wurden für ihr 20-jähriges DEHOGA Berlin-Mitgliedsjubiläum geehrt. Die feierliche Urkundenübergabe erfolgte durch Christina Aue, stellvertretende Vorsitzende der Fachgruppe Gastronomie, an Christel Herkenrath (Bar jeder Vernunft) und Tom Ernst (TIPI am Kanzleramt). Wir danken beiden für ihr Engagement und ihre Treue – auf viele weitere erfolgreiche Jahre.

## Seit 1. Januar 2025: DEHOGA Berlin heißt Foodtrucks als Mitglieder willkommen

Ab dem neuen Jahr können Betreiber von Foodtrucks mit Sitz in Berlin Mitglied beim DEHOGA Berlin werden.

Foodtrucks gelten als mobile Gastronomiefahrzeuge, die Speisen und Getränke flexibel an wechselnden Standorten anbieten. Die Mitgliedschaft kostet 250 Euro jährlich, für jeden weiteren Truck kommen 100 Euro hinzu. Zusätzlich gilt eine einmalige Aufnahmegebühr von 50 Euro.

Im Beitrag enthalten ist auch eine Rechtsschutzversicherung.

 [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

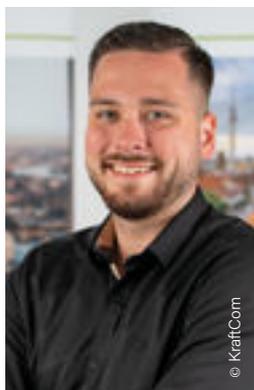


## Digitalisierung im Fokus: Niklas Krüger, der Experte für Berlins Hotellerie

Niklas Krüger ist beim DEHOGA Berlin Partner KraftCom GmbH seit Januar 2025 der Technical Sales Specialist für die Berliner Hotellerie. Zuvor im Inside Sales tätig, bringt er umfassende Expertise in KraftComs Portfolio mit und berät nun aktiv bei der Umsetzung maßgeschneiderter Digitalisierungsprojekte. „Die Digitalisierung der Hotellerie ist mehr als nur ein Trend – sie ist der Schlüssel zu

einem modernen Gäste-erlebnis“, weiß Krüger.

Er freut sich darauf, alle Interessierten mit persönlicher Beratung auf diesem Weg zu begleiten.



© KraftCom

T +49 8344 9213319

[niklas.krueger@kraftcom.de](mailto:niklas.krueger@kraftcom.de)

[www.kraftcom.de](http://www.kraftcom.de)

## Gault & Millau 2025: Drei Berliner Restaurants in der Spitzenklasse

Wir freuen uns und gratulieren herzlich den erfolgreichen Gastronomen Sebastian Frank, Horváth, Marco Müller, Restaurant Rutz und Tim Raue, Restaurant Tim Raue, zu ihrer herausragenden Auszeichnung im neuen Gault&Millau 2025! Mit fünf Kochmützen, der höchsten Bewertungsklasse, gehören sie zu den besten Restaurants Deutschlands – eine wohlverdiente Ehrung für ihre außergewöhnliche Leistung und kulinarische Exzellenz. Insgesamt wurden in Deutschland nur 15 Restaurants mit dieser Spitzenbewertung ausgezeichnet. Wir sind stolz auf unsere Mitglieder und freuen uns, dass sie Berlin als Genussmetropole weiter auf höchstem Niveau vertreten.



Vier Kochhauben erhielten Coda Dessert Dining, Facil, Lorenz Adlon Esszimmer und Tulus Lotrek. Drei Hauben gingen an das Skykitchen, Golvet, Hallmann & Klee, Hugos und Prism. Außerdem erhielten allein in Berlin rund 50 Restaurants eine oder zwei Kochhauben. Diese zahlreichen Bewertungen unterstreichen die beeindruckende Qualität und Vielfalt unserer Gastronomieszene.

Alle Neueinsteiger und die besten Berliner Haubenrestaurants finden Sie hier:

[www.gaultmillau-media.com](http://www.gaultmillau-media.com)

## Auszeichnung für Restaurant Rutz: Dennis Quetsch wird Pâtissier des Jahres 2025

Der Gault & Millau hat entschieden: Dennis Quetsch, Küchenchef des Restaurant Rutz, wurde als Pâtissier des Jahres ausgezeichnet – eine verdiente Ehrung für sein Können und seine Kreativität. Mit seinen raffinierten Dessertkreationen setzt Dennis Quetsch kulinarische Maßstäbe und trägt dazu bei, dass das Rutz zu den Top-Adressen der deutschen und internationalen Gastronomie gehört. Bekannt für seine exzellente Küche wurde es bereits mit zahlreichen Auszeichnungen geehrt, darunter seit 2020 als erstes und bisher einziges Berliner Restaurant mit drei Michelin-Sterne. Wir gratulieren herzlich und freuen uns, dass mit ihm ein weiteres DEHOGA Berlin-Mitglied für Spitzenleistung ausgezeichnet wurde!

[www.rutz-restaurant.de](http://www.rutz-restaurant.de)



© Pia Negri



© Hotel Adlon Kempinski Berlin

## Neue Leitung im Verkaufsteam des Hotel Adlon Kempinski

Stefan Lechner übernimmt die Position des Verkaufs- & Marketingdirektors, Lisa Voget verstärkt das Team als Marketing Managerin. Der gebürtige Österreicher Lechner bringt umfassende Erfahrung aus der internationalen Luxushotellerie mit, zuletzt als Verkaufsdirektor für THE Dilly in London. Im Adlon verantwortet er die globale Markenpräsenz, das Umsatzwachstum und die strategische Führung eines 18-köpfigen Teams.

Lisa Voget, gebürtige Mainzerin, verfügt über breite Expertise im Bereich Marketing und PR, unter anderem durch ihre Tätigkeit bei der renommierten Agentur Ogilvy, wo sie als PR Account Managerin Corporate Communications, Brand PR für Coca-Cola-Marken sowie Kampagnenmanagement und Eventplanung betreute. Sie wird sich auf kreative Kommunikationsstrategien zur Positionierung des Grandhotels konzentrieren.

[www.kempinski.com/de/hotel-adlon](http://www.kempinski.com/de/hotel-adlon)

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Erstklassifizierungen:

★★★ *Komfort Garni*  
Hotel Kubrat an der Spree

### Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*  
Capri by Fraser



### ▶ Betriebsjubiläen im Februar 2025

Alt-Berliner Biersalon 30 Jahre ■ Bildungswerk Nordostchemie e.V. 30 Jahre ■ Brasserie Le Paris 5 Jahre ■ Cafeteria Joseph's 10 Jahre ■ Charlottchen 35 Jahre ■ Kangaroo's Land Berlin 25 Jahre ■ Kitten Deli 5 Jahre ■ Lois 20 Jahre ■ Nobelhart & Schmutzig 10 Jahre ■ Restaurant Le Canard 5 Jahre ■ Tegeler Seeterrassen 20 Jahre

### ▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Februar 2025

Alter Krug Dahlem 10 Jahre ■ Bar Voyage 10 Jahre ■ Café Schwartzsche Villa 20 Jahre ■ Delphin Fisch & Steak Restaurant 5 Jahre ■ Gaffel Haus 15 Jahre ■ Generator Berlin Prenzlauer Berg 5 Jahre ■ Hotel AMANO 10 Jahre ■ Machiavelli Mitte 15 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Alexanderplatz 15 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Hauptbahnhof 15 Jahre ■ Ming Dynastie – Europa-Center 15 Jahre ■ Novotel Suites Berlin City Potsdamer Platz 20 Jahre ■ Resonanz 35 Jahre ■ Restaurant mittendrin 10 Jahre ■ Tegeler Seeterrassen 20 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- An Nam Restaurant
- Gran CASINO
- Lang Xua Restaurant
- Bar Internazionale
- Hanoi Restaurant
- Tangs Kantine
- Dong A Restaurant
- karlito – lois
- Vietbowl

## DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder



Montag, 10. Februar 2025	Gastro Business Club	SAGE Berlin
Montag, 12. Mai 2025	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel
Montag, 2. Juni 2025	Gastro Business Club, weitere Termine folgen	Ort wird noch bekanntgegeben
Freitag, 27. & Samstag, 28. Juni 2025	Präsidenten-Cup	GolfResort Semlin

# Zwischen Fassbrause und Flammkuchen:

Jens Dittmann

hält die Familientradition lebendig



Seit 2013 führt Jens Dittmann das **Restaurant Dittmann's** – und das in fünfter Generation. Der 48-jährige Hotelbetriebswirt übernahm die Verantwortung für ein echtes Stück Berliner Geschichte, das 1892 in Rosenthal gegründet wurde. Mit Leidenschaft und einem klaren Blick für die Zukunft lenkt er das Restaurant, ohne dabei die Wurzeln seiner Familie zu vergessen.

**U**ropa Wilhelm eröffnete das Dittmann's einst als Schenke auf dem Gelände des Dittmannschen Bauernhofs. Getränke gab es, das Essen brachten die Gäste selbst mit. Später kamen ein Tanzsaal, Currywurst und die beliebte Fassbrause dazu. Bis in die 1950er Jahre blieben die Dittmanns ihrem landwirtschaftlichen Ursprung treu – Viehbetrieb inklusive.

In den 80ern modernisierte Jens' Vater Andreas den Betrieb: Eine Restaurantküche und gute deutsche Gerichte sorgten für neuen Schwung. Heute stehen neben Flammkuchen auch immer vegetarische und vegane Gerichte auf der Karte. Doch trotz der Neuerungen scheint die Zeit im Dittmann's stillzustehen – im besten Sinne. Heute sind 80 bis 90 Prozent der Gäste Stammgäste, die sich seit Jahrzehnten an der Gemütlichkeit und den bekannten Gesichtern erfreuen. Zwei Kellner gehören bereits seit 30 Jahren zum Team, auf das Jens Dittmann besonders stolz ist.



Doch Dittmann denkt weiter. 2025 soll die Küche renoviert werden, langfristig plant er Gästezimmer im Haus und den Ausbau des Hofgeländes. Rosenthal, einst ein Dorf, heute ein attraktiver Wohnort im Norden Berlins, zieht längst auch junge Familien und Ausflügler an – und Dittmann's ist für sie ein fester Anlaufpunkt.

Als letzte von drei ehemaligen Dorfgaststätten steht das Dittmann's wie kein anderes für Beständigkeit – und für die gelungene Mischung aus Tradition und Zukunftsvision.

 [www.dittmann-s.eatbu.com](http://www.dittmann-s.eatbu.com)

# Was müssen Unternehmen beachten?

## Ausgewählte wichtige Änderungen im Arbeits- und Sozialrecht für 2025

Der gesetzliche Mindestlohn steigt ab dem 1. Januar 2025 auf 12,82 Euro. Die nächste Anpassung des Mindestlohns für das Jahr 2026 entscheidet die Mindestlohnkommission turnusgemäß im Juni 2025. Durch die Anhebung des Mindestlohns steigt die Verdienstgrenze für Minijobs ab Januar 2025 von 538 Euro auf 556 Euro monatlich. Die Jahresverdienstgrenze liegt damit bei 6.672 Euro. Der Mindestlohn für Auszubildende erhöht sich auf 682 Euro im ersten Ausbildungsjahr.

Mit Einwilligung des Beschäftigten kann ab dem 1. Januar 2025 ein Arbeitszeugnis auch in elektronischer Form mit einer qualifizierten elektronischen Signatur erteilt werden. Zu beachten ist, dass eine qualifizierte elektronische Signatur nicht zurückdatiert werden kann.

Ab dem 1. Januar 2025 kann ein Arbeitnehmerüberlassungsvertrag (§ 12 AÜG) zwischen Entleiher und Verleiher in Textform (z. B. per E-Mail) abgeschlossen werden. Im Übrigen bleiben die Vorgaben des § 12 AÜG unverändert.

Die Verpflichtung des Arbeitgebers zur Durchführung der abstrakten Gefährdungsbeurteilung entfällt gemäß § 10 Abs. 1 Satz 3 MuSchG mit Wirkung zum 1. Januar 2025, wenn eine schwangere oder stillende Frau die auf diesem Arbeitsplatz zu erbringende Tätigkeit von vornherein nicht ausüben oder einer Arbeitsbedingung nicht ausgesetzt sein darf.

Die monatlichen Ausgleichsabgaben für die Nichtbeschäftigung schwerbehinderter Menschen mit Fälligkeit am 31. März 2025 sind gestiegen.

Beschäftigte können einen Anspruch auf Neuerteilung von Arbeitspapieren nach Änderung eines Geschlechtseintrags geltend machen.

Das Kinderkrankengeld kann weiterhin jährlich an 15 Arbeitstagen pro Kind in Anspruch genommen werden. Alleinerziehende Eltern haben weiterhin einen Anspruch von 30 Arbeitstagen anstatt 20 Arbeitstagen.

Die Beitragsmessungsgrenzen in der Renten- und Arbeitslosenversicherung liegen ab dem 1. Januar 2025 bei 96.600 Euro jährlich, in der gesetzlichen Krankenversicherung bei 66.150 Euro pro Jahr.

Manuel Miller  
Rechtsanwalt  
bei CHT Rechtsanwälte GbR



Wedding, 20 Uhr, Candlelight-Döner

# Die Funken fliegen, der Vokuhila brennt.



DREI WEDDING

# taft

Erfahre mehr



**prime  
time  
theater**

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

# DUBLIN BORN & BREWED

