

hoga **AKTIV**

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Nutzen Sie den
Arbeitgeber-Service
Ausbildung
der Agenturen
für Arbeit Berlin





DU BIST BERLIN?

primetimetheater.de

wir ooch.



DANKE UNSEREN SPONSOREN

Bayer/Kultur



BORSIG



Berlin-Brandenburg eG

SPIELBANK BERLIN



RDM RHEINISCHE DRUCKMEDIEN



RAZ Verlag EINFACH MEHR DAVON

LASERLINE

Sachverständigen Zentrum Berlin - Brandenburg

lightspeed

Reinickendorfer Allgemeine Zeitung



AKTUELL

Editorial: Für die Stadt – Für die Wirtschaft – Für die Gastgeber	4
Nach dem Krimi folgt die Arbeit SPD setzt sich gegen Grüne durch	5
Franziska Giffey im Interview	7

WIR IN BERLIN

Arbeitgeber-Service Ausbildung	10
„anderen Blick“: Berliner Köche im Selbstportrait	12
OSZ-Gastgewerbe: Begrüßung der Auszubildenden	14
Neue Museen und Restaurants: Kultur und Kulinarik	16
#socialmedia	18
Das Wertenvi: Gemeinsame Basis finden	20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

beterspace: Digital Unterstützung im Hotel	22
ZzEuS: Den eigenen Betrieb verstehen	24

PAYONE: Mehr Zeit für Ihre Gäste	25
Philips: Professionelle Philips TVs	26
Satsipay: Perfekte Zahlungs-App für die Gastronomie	27

NEWS

MITGLIEDER

Kiez-Geschichten: Fotoausstellung in den Schönhauser Allee-Arcaden	30
50 Jahre Café Keese	31
Jubiläen im September, Neue Mitglieder Deutsche Hotelklassifizierung	32
Juliane Schoenau: Seit 20 Jahren der Hotellerie verschrieben	
Fernsehturm: Seit 30 Jahren im DEHOGA Berlin	33

RECHT & RAT

Quarantäne: Keine Entschädigungen ab November	34
--	-----------

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (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, Druck: PIEREG Druckcenter Berlin GmbH · Titelbild: © Agentur für Arbeit

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 2021

Für die Stadt – Für die Wirtschaft – Für die Gastgeber

**Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,**

Klar, greifbar und eindringlich haben wir als Verband vor der Wahl zum Abgeordnetenhaus am 26. September die Forderungen und Erwartungen an den neuen Berliner Senat formuliert. Nach 19 Monaten Pandemie und insgesamt neun Monaten Lockdown brauchen wir dringend und zügig verlässliche politische Rahmenbedingungen, um als Gastgeber*innen eine gesicherte Perspektive zu haben. Die Ergebnisse der Wahl stellen die Weichen, dass das Zukunftsprogramm „Neustart Berlin“ für die Berliner Wirtschaft 2022–2025 umgesetzt werden kann. Das Konzept der Berliner SPD für die Stärkung der von der Pandemie am stärksten betroffenen Branchen stellte Franziska Giffey bereits im Wahlkampf vor. Nicht nur Worte, sondern auch Zahlen, denn bis zu einer Milliarde

Euro sollen fließen, damit Berlin als attraktive und wettbewerbsfähige Metropole nach der Krise wieder aufblüht. Von diesem Geld sollen sowohl wir, das Hotel- und Gaststättengewerbe, als auch die Veranstaltungswirtschaft, der

Einzelhandel und die Kulturbranche profitieren. Es ist dringend notwendig, da die staatlichen Hilfsprogramme bis Dezember 2021 terminiert sind. Da wir noch immer weit von der Normalität entfernt sind, fordern wir nachdrücklich, dass die Unterstützung der Branche auch auf Bundesebene 2022 fortgesetzt wird.

Die Mittel aus dem „Neustart Berlin“-Programm sind eine gute Investition in die Zukunft der ganzen Branche: beispielsweise in den geplanten HOGA-Campus, den wir als DEHOGA Berlin initiiert und konzipiert haben. Gegenwärtig wird eine Machbarkeitsstudie erstellt. Ziel ist unter anderem die Ausbildung von Fachkräften für die Branche mit einem ganzheitlichen Bildungsansatz. Dabei sollen wissenschaftliche Elemente mit einem innovativen und



nachhaltigen Praxisbezug verknüpft werden. Das ist einmalig in Deutschland, passt gut zu einem modernen Berlin und potenziert die Strahlkraft der Gastgeber-Berufe. Die Krise nach der Krise – die Gewinnung und Sicherung von Fachkräften – werden wir ohne

Unterstützung durch die Politik nicht bewältigen.

„Neustart Berlin“ beinhaltet zugleich die Wiederbelebung des Messe- und Kongressgeschäftes, das langfristige und verlässliche Rahmenbedingungen braucht. Hier muss der neue Senat zügig Entscheidungen treffen. Wie wichtig dieser Wirtschaftsfaktor für die Stadt ist, zeigt ein Blick auf die Zahlen: 2018 besuchten rund 12 Mio. Teilnehmer*innen Messen und Kongresse in Berlin. Das führte zu einem Gesamtumsatz des Tagungs- und Kongressgeschäftes von rund 2,63 Mrd. Euro. Andere Metropolen möchten nur zu gern ein großes Stück von diesem Kuchen abhaben. Da muss jetzt zügig gehandelt werden. Wir haben als Branche die Aufgabe, gemeinsam mit der Politik nicht nur einfach Normalität herzustellen, sondern dieses wichtige Feld weiter zu entwickeln. Dazu gehört auch eine moderne digitalisierte Infrastruktur für die Stadt ohne die es nicht geht, wobei die SMART CITY BERLIN keine rein technologische Entwicklung ist – sie soll vor allem das Leben in der Stadt für uns alle besser machen.

Nun hoffen wir, dass die Koalitionsverhandlungen zügig zu einem, auch für unsere Branche, guten Ergebnis kommen. Wir als Verband stehen als aktiver Partner bereit und wünschen uns eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, bei der wir als Fachleute im Vorfeld von Entscheidungen rechtzeitig eingebunden werden. Wir erwarten, dass der neue Senat eine Vision für Berlin entwickelt – zum Wohle der Stadt, der Wirtschaft und der Berliner*innen.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

 www.dehoga-berlin.de

*Nun hoffen wir, dass die
Koalitionsverhandlungen
zügig zu einem, auch für
unsere Branche, guten
Ergebnis kommen.*

DANKE BERLIN!



Nach dem Krimi folgt die Arbeit

SPD setzt sich bei der Berlin-Wahl gegen Grüne durch:

Ereignisse und Erwartungen

Dieser 26. September war in Berlin ein Super-Wahltag. Es fand die Wahl zum 19. Abgeordnetenhaus von Berlin für eine Legislaturperiode von fünf Jahren statt. Am selben Tag wurden in der Hauptstadt auch die Wahlen zu den zwölf Bezirksverordnetenversammlungen, die Bundestagswahl und das Volksbegehren der Initiative „Deutsche Wohnen & Co. Enteignen“ durchgeführt. Wahlberechtigt waren rund 2,45 Mio. Menschen.

Der Wahlabend in Berlin hatte alle Zutaten für einen guten Krimi, denn spannend war es auf jeden Fall. SPD und Grüne lieferten sich ein Kopf-an-Kopf-



Berliner SPD-Landesvorsitzende Franziska Giffey

© Jonas Holthaus

Rennen. Am Ende wurde die SPD stärkste Kraft im Abgeordnetenhaus – vor den Grünen, die lange führten. Die CDU folgt dahinter. Die Linke verlor leicht gegenüber 2016. AfD und FDP schafften erneut den Einzug ins Parlament. SPD-Spitzenkandidatin Giffey sprach noch am Wahlabend von einem „klaren Votum für SPD und Grüne“. Am Morgen nach der Wahl erklärte sie mit Blick auf das vorläufige amtliche Ergebnis, sie wolle sowohl mit den Grünen als auch mit der CDU über eine mögliche Koalition sprechen. „Wir wollen gerne so viel SPD-Programm wie möglich hinbekommen in den Koalitionsverhandlungen.“ Es gehe jetzt darum,

in den Sondierungen auszuloten, wie das gehen könne, sagte Giffey. Fünf Tage nach der Wahl zum Abgeordnetenhaus trafen sich SPD und Grüne zu ersten Sondierungsgesprächen. Ein Alleinstellungsmerkmal hat die SPD-Politikerin jetzt schon: Sie wird die erste Regierende Bürgermeisterin von Berlin – bisher amtierte 1947/1948 die SPD-Politikerin Louise Schroeder nur kommissarisch als Oberbürgermeisterin im Nachkriegs-Berlin.

Während des Wahlkampfes hatte sich die Spitzenpolitikerin im Gespräch mit dem Präsidenten des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, und Bernhard Moser, „Erfinder“ des eat! berlin Feinschmeckerfestivals, in der Reihe „Aufgetischt & Nachgefragt“ dafür ausgesprochen „die Vielfalt der Stadt zu bewahren und weiterzuentwickeln und versichert, dass „wir uns nicht aus der Krise herausparen dürfen.“ Dass in ihrem Wahlprogramm die Eckpunkte Sauberkeit, Sicherheit und weitestgehend freie Fahrt fürs Auto ganz oben standen, kam offenbar gut bei den Berliner*innen an. Ihre politische Karriere begann als Bezirksstadträtin für Bildung in Neukölln, daran anschließend war sie drei Jahre Bezirksbürgermeisterin. Von ihrem Amt als Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (März 2018 bis Mai 2021) trat sie infolge der Plagiatsaffäre um ihre Dissertation zurück. „Wer ich bin und was ich kann, ist nicht abhängig von diesem Titel“, postete sie kurz nach ihrem Rücktritt.

Überschattet wurde der Super-Wahltag in Berlin von technischen und organisatorischen Problemen: Türen zu Wahllokalen waren verschlossen, Wahlhelfer nicht erschienen, Wahlzettel vertauscht. Vor einigen Wahllokalen standen Menschen stundenlang an, um wählen zu können.

In fünf Bezirken stellen die Grünen voraussichtlich den Bezirksbürgermeister: In Friedrichshain-Kreuzberg und Mitte wie bisher, hinzu kommen Pankow, Charlottenburg-Wilmersdorf und Tempelhof-Schöneberg. Die SPD wird zukünftig die Bezirksbürgermeister in Neukölln, Treptow-Köpenick und Spandau stellen, die CDU in den Bezirken Steglitz-Zehlendorf, Reinickendorf und Marzahn-Hel-

lersdorf. 147 Abgeordnete sitzen künftig im Berliner Abgeordnetenhaus. Deren Durchschnittsalter liegt insgesamt bei 45 Jahren. Die Jüngste ist die Grünen-Abgeordnete Klara Schedlich mit 21 Jahren, ältestes Parlamentsmitglied ist der langjährige CDU-Abgeordnete Kurt Wansner mit 74 Jahren. Als Alterspräsident wird er auch die konstituierende Plenarsitzung am 4. November eröffnen. In allen Fraktionen außer der CDU und der AfD sind Jurist*innen die führende Berufsgruppe.

Und im Bund?

Die Ergebnisse zur Bundestagswahl sorgten im Gastgewerbe für unterschiedliche Reaktionen.

„Insgesamt geht es um eine Aufbruchstimmung sowie Planungssicherheit und Perspektiven für den Mittelstand in unserem Land. Für uns entscheidend ist, dass sich Wertschätzung und Respekt für die Leistungsträger unserer Branche durch

konkrete Maßnahmen im Koalitionsvertrag wiederfinden“, sagte die Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands, Ingrid Hartges, unmittelbar nach der Wahl in einem Interview mit der AHGZ. Sie nannte drei große Handlungsfelder für die neue Koalition: „Erstens: Die Steuerthemen mit Mehrwertsteuer, Spitzensteuersatz, Vermögenssteuer. Zweitens: Mindestlohn, Minijobs, Arbeitszeitflexibilisierung. Drittens: Wie kann dem Klimawandel kostenverträglich entgegengesteuert werden? Bei Jamaika sehen wir größere Chancen, die Belange des Gastgewerbes durchzusetzen“, so Ingrid Hartges.




Zeëv Rosenberg von der Amano Group betonte in seinem Statement zum Ausgang der Wahl gegenüber der AHGZ, dass Deutschland einen Tourismusminister brauche. „Wir müssen noch größeres Gehör bekommen. Und wir brauchen Perspektiven“, so der Manager.



© pixabay/Geerd Altmann

„Wir müssen noch größeres Gehör bekommen. Und wir brauchen Perspektiven“

Zeëv Rosenberg

-  www.ahgz.de
-  www.dehoga.de
-  www.rbb24.de

Ganz sicher

Zuerst unseren Glückwunsch zum Wahlsieg in der Hauptstadt. Inzwischen stecken Sie in den Koalitionsgesprächen. Jetzt haben Sie die Wahl. Wer ist Ihr Wunschpartner?

Erst einmal: Vielen Dank! Wir führen ergebnisoffene Sondierungsgespräche mit allen Parteien und schauen, mit wem wir den besten Weg für unsere Stadt gehen können. Mein Ziel ist ein Bündnis, das für Fortschritt steht und sich dazu bekennt, Berlin im nächsten Jahrzehnt zu einem der bedeutendsten Wirtschafts- und Technologiestandorte Europas zu entwickeln. Nach intensiven Gesprächen und Überlegungen haben wir uns für ein Bündnis aus Rot-Grün-Rot entschieden.

Welche hauptsächlichen Ziele stellen Sie sich für Ihre kommende Amtszeit?

Wir möchten eine lebenswerte, soziale und sichere Metropole. Dazu habe ich den Berliner*innen vor der Wahl zwei große Versprechen gegeben: Wir wollen eine Wirtschaftsförderpolitik für eine starke Wirtschaft und gute Arbeit und einen Neustart für die von der Pandemie besonders stark betroffenen Branchen umsetzen. Mit diesem Zukunftsprogramm „Neustart Berlin“ wollen wir neben Hotellerie und Gastronomie auch die Veranstaltungswirtschaft, die Kultur und den Einzelhandel gezielt unterstützen.

Das zweite Versprechen ist: Der Wohnungsneubau wird Cheffinnensache. Wir müssen mehr und schneller bauen – 20.000 Wohnungen im Jahr. In diesem Bereich müssen alle Akteure an einem Strang ziehen und eng zusammenarbeiten. Dafür brauchen wir ein Bündnis aus städtischen, genossenschaftlichen und privaten Wohnungsbaugesellschaften. Bis 2030 wollen wir insgesamt 200.000 neue Wohnungen in Berlin bauen.



*Berliner SPD-Landesvorsitzende
Franziska Giffey*

Sie übernehmen das Amt in einer wirtschaftlich komplizierten Lage. Wer sind Ihre Partner, um die Stadt erfolgreich weiterzuentwickeln?

Berlin hatte vor der Krise das stärkste Wirtschaftswachstum aller Bundesländer. Da wollen wir wieder hin. Dafür brauchen wir neuen Aufwind für unsere Wirtschaft, denn die Berliner Unternehmen sind unsere Partner. Ihnen wollen wir helfen, durch diese wirtschaftlich schwierige Zeit zu kommen. Es geht aber auch um eine gute Ansiedlungspolitik und eine Willkommenskultur für diejenigen, die in unserer Stadt investieren. Mit einer wirtschafts- und wissensbasierten Innovationsförderpolitik wollen wir außerdem die Stadt zu einem noch attraktiveren Standort für Unternehmen und Start-Ups mit weltmarktführenden Produkten „Made in Berlin“ machen. Unser Ziel heißt „starke Wirtschaft – gute Arbeit“ mit guten Arbeitsbedingungen. Die SPD Berlin will, dass Berlin Anziehungspunkt für Menschen aus aller Welt und auch für Unternehmen ist. Unsere Stadt braucht den Tourismus und eine starke Wirtschaft. Beides zu fördern und auf Zusammenarbeit zu setzen, ist mein Ziel.

Der Tourismus war für Berlin im vergangenen Jahrzehnt einer der wichtigsten Faktoren für Wirtschaftswachstum. Wie wollen Sie mit Ihrer Arbeit hierfür entscheidende Impulse geben?

Berlin ist die Stadt der Vielfalt, Freiheit und Weltoffenheit. Jedoch hat die Pandemie dazu geführt, dass in den vergangenen Monaten nur wenige Menschen aus aller Welt unsere Stadt besuchen konnten. Dabei leben ungefähr eine Viertel Million Berliner*innen direkt oder indirekt vom Tourismus. Damit wieder mehr Menschen in unsere schöne Stadt kommen, wollen wir gemeinsam mit *visitBerlin* eine umfangreiche Werbe-, Image- und Akzeptanzkampagne für den Berliner Tourismus starten. Außerdem wollen wir die Arbeit des Runden Tisches Tourismus verstärken und das Tourismuskonzept der Hauptstadt auf den neusten Stand bringen. Zuletzt lautet das Motto: Ein Hauptstadtflughafen braucht auch eine Hauptstadtanbindung. Der BER soll durch den Ausbau der U7 eine bessere Anbindung an die Stadt erhalten.

Die Gastgeber Berlins brauchen vor allem verlässliche politische Rahmenbedingungen, Stichworte: Corona-Folgen, Bürokratie und Mitarbeiterkrise. Wie sehen Sie hier die Möglichkeiten der Berliner Politik?

Das Hotel- und Gastgewerbe ist für Berlin von herausragender Bedeutung. Für unser Zukunftsprogramm „Neustart Berlin“ haben wir uns eng mit der DEHOGA Berlin abgestimmt, um zu hören, was die Branche braucht. Ein Anliegen ist beispielsweise der „HOGA-Campus“, den wir gemeinsam umsetzen wollen. Dort sollen mit einem ganzheitlichen Bildungsansatz Fachkräfte für die Branche ausgebildet werden. Es wird auch nach 2021 darum gehen, die Branche, da wo es nötig ist, mit Corona-Überbrückungshilfen zu unterstützen und Verwaltungsverfahren einfacher und digitaler zu machen.

Haben Sie in der Hauptstadt ein Lieblingsrestaurant?

Es gibt so viele tolle Restaurants in Berlin – ich probiere gern mal unterschiedliche aus.

Wohin wird Ihre erste Dienstreise führen?

Nach Potsdam – um gemeinsam mit Dietmar Woidke die Zusammenarbeit in der Metropolregion Berlin-Brandenburg zu besprechen.

Wir danken Franziska Giffey für das geführte Interview.

Mit diesem Zukunftsprogramm

„Neustart Berlin“

wollen wir neben Hotellerie und

Gastronomie auch die Veranstaltungs-

wirtschaft, die Kultur und den

Einzelhandel gezielt unterstützen.



**Preisvorteil
für Verbands-
mitglieder**

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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



© Panthermedia

Nutzen Sie den Arbeitgeber-Service **Ausbildung** der Agenturen für Arbeit Berlin

Wir sind die Teams des Arbeitgeber-Services Ausbildung der drei Agenturen für Arbeit in Berlin. In Zusammenarbeit mit der Berufsberatung vor dem Erwerbsleben stehen wir Ihnen bei allen Themen rund um die Ausbildung zur Seite.



© Agentur für Arbeit



**Bundesagentur
für Arbeit**

bringt weiter.

**Unsere
Angebote
für Sie**

Der Arbeitgeber-Service **Ausbildung** unterstützt Sie auf dem Weg zu Ihrer/m Auszubildenden.

- Vom Erstkontakt, über die Aufnahme Ihres Ausbildungsstellenangebotes begleiten wir Sie während des gesamten Prozesses.
- Unsere Mitarbeiter*innen nehmen Ihre Angebote auf und erarbeiten eine für Sie passende Besetzungsstrategie, unter Berücksichtigung der Gegebenheiten auf dem Ausbildungsmarkt und Ihrer besonderen Spezifika.
- In Zusammenarbeit mit der Berufsberatung vor dem Erwerbsleben informieren wir identifizierte Bewerber*innen zu Ihrem Stellenangebot.
- Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit sich in verschiedenen Veranstaltungsformaten für Schüler*innen und Elternhäusern zu präsentieren.
- Zudem beraten wir Sie zu Fördermöglichkeiten für benachteiligte Bewerber*innen und ausbildungsbegleitenden Unterstützungsmöglichkeiten.

Unsere Produkte im Überblick

Einstiegsqualifizierung (EQ)

Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob die Bewerber*innen die Anforderungen der Ausbildung erfüllen, können Sie über ein Langzeitpraktikum – **die Einstiegsqualifizierung** – diese erproben. Beide Seiten können austesten, ob es „passt“. Dadurch werden Ausbildungsabbrüche vermieden. Die Zeit in der EQ kann auf eine anschließende Ausbildung angerechnet werden.

Assistierte Ausbildung flex (AsA flex)


Treten während des Ausbildungsverhältnisses Schwierigkeiten auf, ist die **Assistierte Ausbildung flex** eine Option, um das Ausbildungsverhältnis zu stabilisieren. Die AsA flex ist modular aufgebaut und beinhaltet Stütz- und Förderunterricht sowie wahlweise eine sozialpädagogische Begleitung.

Bundesprogramm „Ausbildungsplätze sichern“

Dieses Förderprogramm unterstützt vor allem kleine und mittlere Betriebe, die pandemiebedingt Unterstützung benötigen, aber trotzdem ausbilden wollen.



Informationen zu den einzelnen Leistungen finden Sie im Internet unter:

 www.arbeitsagentur.de → **Fachkräfte ausbilden** → **Wege zum passenden Azubi**

Im Rahmen der Nachvermittlungsaktion arbeiten die Agenturen für Arbeit Berlin zusammen mit ihren Partnern intensiv daran, einen Einstieg im laufenden Ausbildungsjahr noch möglich zu machen. Der Einstieg kann noch bis 31. Oktober 2021 gelingen.

Gern können Sie auch jetzt schon Ihre freien Ausbildungsstellen für das Jahr 2022 bei uns melden.


Wir sind für Sie da.

So erreichen Sie uns:

Agentur für Arbeit Berlin Süd

Steglitz-Zehlendorf, Tempelhof-Schöneberg, Neukölln, Treptow-Köpenick


Telefon 030. 5555 77 3377

 Berlin-Sued.445-Ausbildungsvermittlung@arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Berlin Mitte

Mitte, Friedrichshain-Kreuzberg, Marzahn-Hellersdorf, Lichtenberg


Telefon 030. 5555 88 1167

 Berlin-Mitte.Arbeitgeber-Ausbildung@arbeitsagentur.de

Agentur für Arbeit Berlin Nord

Spandau, Charlottenburg-Wilmersdorf, Pankow, Reinickendorf

Telefon 030. 5555 85 8555

 Berlin-Nord.AG-S-Ausbildung@arbeitsagentur.de



„anderen Blick“

Berliner Köche 2021 im Selbstportrait

Ein Projekt von Susanna Kraus, Andreas Langholz und Michael Hummel

1999 beschrieb Wolfram Siebeck in der ZEIT die Berliner Gastronomen als eine Gurkentruppe. 2010 haben wir mit unserem ersten Ausstellungsprojekt „Berliner Köche“ Spitzenköche*innen Berlins auf 30 lebensgroßen schwarz-weiß Fotografien in Szene gesetzt und den Beweis angetreten, dass sich Berlin kulinarisch nicht mehr verstecken muss.



*Maximilian Huehnergath + Team
vom Restaurant Terz*

Zehn Jahre nach dieser ersten Ausstellung möchten wir mit unserem neuen Projekt „anderen Blick – Berliner Köche 2021 im Selbstportrait“ nicht nur aktualisieren, sondern wir möchten zeigen, wie es in Berlin kulinarisch weitergeht. Da ist viel passiert, und wie es sich für Berlin gehört, in außergewöhnliche und eigenwillige Richtungen.



*Yannic Stockhausen (Cordo); Malakeh Jazmati (Malakeh);
Yuhang Wu & Jonas Borchers (UUU); Andreas Saul (Bandol);
Marco Müller & Dennis Quetsch (Rutz)*

Seit etlichen Jahren verändern sich die Ansprüche und Kriterien des Fine Dining. Silbernes Besteck ist heute ähnlich unwichtig geworden, wie ein Dresscode. Und wenn früher Gastroführer meinungsbildend waren, sind es heute die sozialen Medien, die über Erfolg oder Misserfolg eines Restaurants mitentscheiden. Auch das, was auf den Teller kommt, hat sich stark verändert: regionale, frische und gesunde Produkte, statt Hummer oder Kaviar.

Ein weiterer Unterschied zur ersten Ausstellung sind auf jeden Fall auch die aktuellen Umstände. Dieses Zeitdokument entsteht 2021 unter dem Damoklesschwert von Corona. Restaurants, Kunst und Kultur waren lange geschlossen. Deshalb soll unser Ausstellungsprojekt auch dazu beitragen, den Neustart zu beflügeln. Nun kommt endlich wieder die Zeit, sich zusammzusetzen und gemeinsam zu feiern! In diesem Sinne freuen wir uns sehr, dass wir nun die mit Spannung erwartete Fotoausstellung „anderen Blick“ von Susanna Kraus – ankündigen können. Lebensgroße fotografische Exponate zeigen 30 Berliner Köche*innen und repräsentieren gleichzeitig die aktuelle gastronomische Landschaft der Stadt.

Am Sonntag, den 17. Oktober 2021 wird die Ausstellung zum ersten Mal in der Fabrik23 im Rahmen einer kulinarischen Vernissage präsentiert von mehr als 20 Hauptstadt-Köche*innen.



Yannic Stockhausen CORDO



Sophia Rudolf vom Restaurant LOVIS

Vernissage

17. Oktober 2021

18.00 Uhr

Fabrik 23, Gerichtstraße 23,

13347 Berlin



Stefan Langeluettich + Team Restaurant Lokal

© IMAGO Camera


Die Küchenchefs Andreas Saul (Bandol sur mer), Yuhang & Jonas (UUU), Yannic Stockhausen (Cordo), Stefan Langelüttig (Lokal), Rene Frank (Coda), Jazmati (Malakeh) (Malakeh) und viele andere trugen zu dem Projekt bei. Zeigen sie doch im wahrsten Sinne des Wortes einen anderen Blick auf sich selbst als diejenigen, die für die neuen Ideen stehen und zeitgemäße kulinarische Maßstäbe setzen; und das wie in Berlin üblich auf eine verrückte und außergewöhnliche Art und Weise. Sie hinterfragen die klassische Küche, brechen ihre Regeln und setzen ihre eigene zeitgenössische Sichtweise um. Das Essen soll nicht nur schmecken, sondern soll umfassend erlebbar sein. Die Ästhetik, die Kultur, die Herkunft einzelner Produkte spielen eine Rolle und vor allem das, was sich aus der Kombination neuer Elemente und Geschmacksrichtungen ergibt. Ein durchaus künstlerischer Ansatz.

Die lebensgroßen Selbstporträts entstanden in einem gemeinsamen kreativen Prozess zwischen Köche*innen, der IMAGO Camera und Susanna Kraus in der weltweit einzigen begehbaren Großformatkamera, beheimatet in ihrem Kunstraum am Moritzplatz. Ein interaktives Kunstwerk, das Anfang der 1970er Jahre von dem Wissenschaftler Werner Kraus speziell für die 1:1-Fotografie entwickelt, und dem Künstler Prof. Erhard Hössle aus geschweißten Eisenplatten und beschichteten Planen gebaut wurde.

Reservierung

Kunst & Genuss | 99 Euro pro Person (inkl. Speis und Trank)
Für die Veranstaltung gilt die 2G-Regel.

 www.koeche1zu1.berlin

 info@koeche1zu1.berlin

Tel 30. 5213 2617



Begrüßung der Auszubildenden des ersten Ausbildungsjahres am

OSZ Gastgewerbe

Am OSZ Gastgewerbe wurden die Auszubildenden des ersten Ausbildungsjahres herzlich willkommen geheißen. Zu Gast war der Präsident des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, der die Grußworte sprach. Er strahlte dabei Optimismus für die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie aus und erläuterte die Vorzüge der Branche. Sehr interessiert zeigten sich die Auszubildenden am persönlichen Werdegang von Christian Andresen.

Dieser war – wie auch die Schulleitung der Brillat-Savarin-Schule – sehr erfreut über die große Anzahl der Erstsemester.

Diese Tendenz setzte sich auch in den folgenden zwei Wochen, in denen die Begrüßungen der Auszubildenden der weiteren Turnusse erfolgten, fort.

Die Mitglieder des Präsidiums des DEHOGA Berlin, Till Esser und Philip Ibrahim, konnten sich von den wieder gestiegenen Anmeldezahlen im dualen Bereich persönlich überzeugen. Auch Ihre Grußworte fanden großen Anklang bei den Auszubildenden.

Für Schulleiter Jürgen Dietrich ist diese schon zur Tradition gewordene Veranstaltung, der gemeinsam mit den Präsidiumsmitgliedern des DEHOGA Berlin durchgeführten Begrüßung unseres Branchennachwuchses ein weiteres Zeichen der hervorragenden Zusammenarbeit des DEHOGA Berlin mit dem Oberstufenzentrum. Auch er zeigte sich zufrieden mit der Anzahl von 700 Auszubildenden im ersten Ausbildungsjahr.





ET JEHT ENDLICH WEITER!

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

NEUE, PANDEMIEGERECHT
**ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG**
*** IM GANZEN THEATER ***



Das
Wunder
vom
Späti

**prime
time
theater**

Jetzt Tickets sichern!
www.primetimetheater.de



Neue Museen und Restaurants
in der Hauptstadt bieten

Kultur und Kulinarik

Vielleicht hat es mit der bewegten Geschichte Berlins zu tun: in herausfordernden Zeiten lassen sich die Berliner*innen besonders viel einfallen, es entsteht viel Neues – so auch in den vergangenen Monaten. Die Kreativen in der Stadt waren nicht untätig und haben ihre Ideen verwirklicht. Neue Kultur- und Restaurant-Angebote in Berlin warten darauf, entdeckt zu werden.

Kunst trifft auch Technik

Immersive Raumerlebnisse, erzeugt vom Highend-Rechner, zeigt das neue Lighthouse of Digital Art in Friedrichshain. 40 hochauflösende Laserprojektoren erzeugen surreale Welten und führen die Besucher*innen auf eine audiovisuelle Reise der anderen Art. Im kulturellen Zentrum Berlins hat sich das Humboldt Forum seit seiner Öffnung zu einem Besuchermagneten entwickelt. Das Ethnologische Museum und das Museum für Asiatische Kunst ergänzen inzwischen das Haus mit ihren bedeutenden Sammlungen. Seit kurzem ist auch *visitBerlin* mit einer eigenen Tourist Info im Humboldt Forum präsent. Gäste der Stadt und Berliner*innen erhalten Informationen rund um Berlin sowie Tickets für Veranstaltungen, Attraktionen und Sehenswürdigkeiten.



© La Case Paulette

Kulinarische Reise durch die Jahreszeiten

Berlin ist international bekannt für seine kreative Küche, in der neue Ideen ausprobiert und Bekanntes auf ganz eigene Art miteinander verbunden wird. Nicht anders ist es im neuen Restaurant „12seasons“ in Charlottenburg, in dem sich nicht nur die Speisekarte an der aktuellen Saison mit ihren typischen Zutaten sowie Gewürzen orientiert, sondern auch die Tischdekoration an die charakteristischen Farben der Natur angepasst wird. Bei „Tante Fichte“ in Kreuzberg treffen dagegen heimische Zutaten auf mediterrane Küche. Serviert werden abwechslungsreiche Menüs mit fünf bis sieben Gängen, ergänzt um eine umfangreiche Weinauswahl.

Französische Mode shoppen

Frische Mode- und Schmuckideen, entworfen von französischen Designern, bietet La Case Paulette im Prenzlauer Berg. Die hübsch eingerichtete Boutique verspricht nicht nur Shopping-Vergnügen, die zwei Besitzerinnen veranstalten auch Kunstausstellungen und kleinere Events.

Weitere Neueröffnungen auf blog.visitBerlin.de



**Neu
eröffnungen
in Berlin**

© The Lighthouse of Digital Art

Berlins GASTRO GUIDE



Neu: Berlin Food App



Jetzt im Handel

oder versandkostenfrei bestellen: tip-berlin.de/shop

tipBerlin

tipBerlin Media Group GmbH, Salzufer 11, 10587 Berlin

#socialmedia



„Aufgetischt & Nachgefragt“ – Fortsetzung folgt ...

Tape Art in Berlin ... alles ist möglich.



Werde auch mit deinen Azubis ein TOP-Ausbildungsbetrieb und erhalte das Qualitätssiegel. <https://topausbildung.de/>

Smack Stories – Der Hospitality Podcast. Hör mal rein.



Wer was zu sagen hat!



DEHOGA
BERLIN



dehoga_berlin – werde Follower!



Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

www.arbeitsagentur.de/unternehmen

Wir unterstützen Sie bei der Personalgewinnung

Als Betrieb schaffen Sie Arbeitsplätze. Sie bilden aus und beschäftigen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Wir unterstützen Sie umfassend in Personalfragen.

- Arbeitskräfte finden
- Fachkräfte ausbilden
- Finanzielle Hilfen und Unterstützung

Nutzen Sie unseren umfassenden eService für Unternehmen im Internet oder sprechen Sie direkt mit Mitarbeitern des Arbeitgeber-Services.

Sie erreichen uns unter der kostenfreien Service-Nummer: **0800 4 5555 20** oder unserem Kontaktformular im Internet:

www.arbeitsagentur.de/kontakt



Bundesagentur für Arbeit
bringt weiter.



Mit dem **WERTENAVI** eine gemeinsame Basis für das Team finden



Das Projekt WERTENAVI der Berliner Gasthausmission ist ein wirkungsvolles Instrument auf diesem Weg. Azubis kommen als Schulklasse des OSZ Gastgewerbe oder zunehmend auch als Gruppe aus einem Betrieb zu den Seminaren.

Gut durch die Ausbildung kommen

Das Gastgewerbe ist hart. Auszubildende – und Auszubildende – brauchen gerade deshalb Werte, mit denen sie im Alltag erfolgreich navigieren können. In Schule und Ausbildungsbetrieb ist dazu wenig Zeit. Diese Lücke schließt das Projekt WERTENAVI.

Wir nehmen dabei eine interkulturelle und interreligiöse Perspektive ein. Praxisorientiert vermitteln wir Erfahrungen, die in die Tiefe gehen. Davon profitieren Auszubildende und ihre Betriebe.

Respekt und Zusammenhalt fördern

Im Austausch über ihre privaten und beruflichen Werte und über weltanschauliche und religiöse Fragen, kommen sich die jungen Menschen näher. Der Respekt voreinander und der Zusammenhalt in der Ausbildungsgruppe wächst. Das ist gut, wenn es im Betrieb, in der Schule oder zu Hause mal brennt. Die Gruppe kann dann als tragendes Netzwerk funktionieren.

Was bleibt?

Ein Teilnehmer mit Fluchterfahrung drückte es so aus: „Meine Familie habe ich seit sechs Jahren nicht gesehen. Aber hier im Seminar habe ich mich gefühlt, wie in einer Familie.“

Die Personaldisponentin eines großen Berliner Hotels berichtete, dass sich die Azubis nach dem Seminar mit einer Dankeskarte bei der Geschäftsführung für die Möglichkeit der Teilnahme am WERTENAVI Seminar bedankt haben.

Seminar buchen

Wenn auch Sie Ihren Azubis oder Ihrem Team mit dem WERTENAVI einen Motivationsschub geben möchten, melden Sie sich bei der Projektleiterin Susanne Hornauer unter E-Mail hornauer@gasthausmission.de oder Tel. 01573. 1025596.

Die Kosten für ein dreitägiges Seminar in der Jugendbildungsstätte Haus Kreisau, unserem Projektpartner, betragen nur 50 Euro pro Person. Das Seminar kann als Bildungsurlaub anerkannt werden.



Das Gastgewerbe ist gelebte Vielfalt. Nicht nur die Gäste, auch die Mitarbeitenden kommen aus unterschiedlichen sozialen, kulturellen und religiösen Zusammenhängen. Wie kann es im Betrieb gelingen, aus den Individuen ein Team zu formen?

 www.gasthausmission.de



© Berliner Gasthausmission

Sie feiern Feste, wir entsorgen die Reste!

Als starker Partner in Berlin und Brandenburg halten wir Ihre Events sauber, damit Sie als Veranstalter glänzen können.

Tel. +49 30 35182-351
berlin.alba.info



Unsere Publikationen für Sie

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



Jetzt
Mediadaten
anfordern!
(030) 4377782-0 oder
info@raz-verlag.de

Digitale Unterstützung im Hotel



© Betterspace

Die Digitalisierung ist in der Hotellerie angekommen und hat, bedingt durch das Corona-Virus, neu an Fahrt gewonnen. Dabei sticht ein digitaler Helfer besonders hervor: Die digitale Gästemappe auf dem In-Room Tablet. Der smarte Helfer im Hotelzimmer ist persönlicher Ansprechpartner, Concierge, Informationskanal und Telefon in einem. „Zudem kann das In-Room Tablet schnell gereinigt werden und hält auch der täglichen Desinfektion problemlos stand.“, erklärt Benjamin Köhler, CEO von Betterspace, deren neuste Generation der digitalen Gästemappe gerade die Hotellerie erobert. Das überzeugte auch André Falckenberg, General Manager vom Myer's Hotel Berlin digital aufzurüsten. „An dem Thema Digitalisierung kommt keiner vorbei. Uns war es wichtig, nicht einfach nur zu digitalisieren, sondern einen wirklichen Mehrwert zu erhalten. Die digitale Gästemappe better.guest liefert uns diesen.“, erklärt André Falckenberg.

Der smarte Helfer im Hotelzimmer ist persönlicher Ansprechpartner, Concierge, Informationskanal und Telefon in einem.

Alle Informationen zum Hotel und der Umgebung stehen den Gästen auf dem In-Room Tablet auf eine attraktive und leichtbedienbare Art und Weise zur Verfügung. In Kürze werden die Tablets auch die Zimmertelefone ersetzen, denn die Gästemappe von Betterspace hat ein vollwertiges Telefon integriert. „Die Tablets auf dem Hotelzimmer sparen uns Platz und Papier. Das kommt natürlich der Umwelt zugute, aber vor allem wirken die Zimmer viel aufgeräumter. Es liegen keine Papiermappen mehr herum, zusätzliche Flyer verschwinden und zu guter Letzt auch noch die Telefone. Die Gästemappe ersetzt für uns nicht den direkten Kontakt zu unseren Gästen, aber sie unterstützt uns dabei, wieder mehr Zeit für die Gäste zu haben.“, erklärt André Falckenberg. Denn das aufwändige Erneuern veralteter Informationen und das Austauschen der Gästemappe entfällt mit der digitalen Variante komplett. Mit wenigen Klicks sind die Inhalte aktualisiert. „Das reduziert den Aufwand für uns deutlich und davon profitieren wiederum unsere Gäste.“, erklärt Falckenberg.



www.betterspace360.com

Zwei für Berlin

Das Beste in Berlin –
auf *Deutsch* & in *English*



**Gastro:
Stories und
Kritiken
in jeder
Ausgabe**

tipBerlin EXBERLINER

Tip Berlin Media Group GmbH, Salzufer 11, 10587 Berlin
www.tip-berlin.de • www.exberliner.com

... *und wo essen wir?*



**Die BERLIN FOOD App mit den 1.000 besten
Restaurants, Bars, Läden und Märkten.**

Auf Deutsch & in English



tipBerlin EXBERLINER

Tip Berlin Media Group GmbH, Salzufer 11, 10587 Berlin
www.tip-berlin.de • www.exberliner.com

Den eigenen Betrieb besser verstehen



ZzEuS ist eine intelligente Plattform, mit der Gastronomen ihren Betrieb besser verstehen, Trends vorhersehen und vieles mehr.

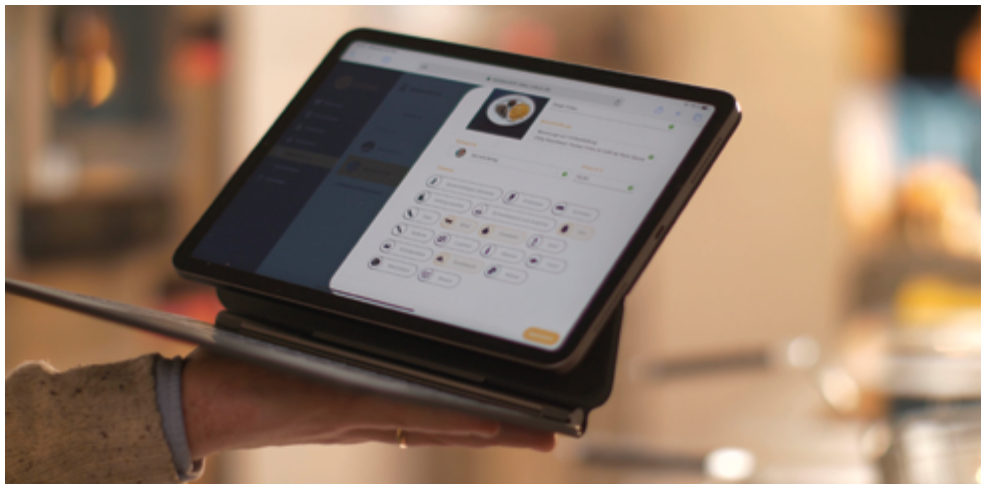
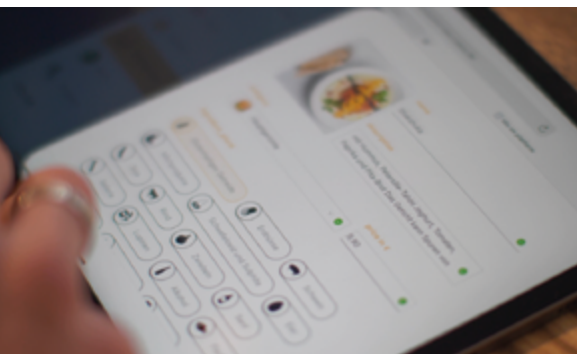
Gastronom*innen kennen ihren Betrieb und wissen, was ihre Gäste wünschen. Wirklich? Christoph Müser, Alex Bunnemann und Florian Saller haben mit der App „ZzEuS“ eine clevere Lösung entwickelt, mit der selbst Gastwirte, die ihren Betrieb intuitiv verstehen, einfacher planen und Trends sofort erkennen können. Die App des neuen DEHOGA Berlin-Partners bereitet aus vorhandenen Daten betriebswirtschaftliche Kennzahlen auf. Aber die App kann noch viel mehr ...

Optimal statt „gut im Griff“

Freude macht die App aber nicht nur den Gästen. Gastronom*innen lernen die Wünsche ihrer Gäste besser kennen und können Trends frühzeitig bestimmen. Zudem können sie Gerichte einfach und schnell von der Karte nehmen. Was ausverkauft ist, wird nicht mehr angezeigt. Die virtuelle Tageskarte ist stets aktuell.

Kosten runter, Erträge rauf

ZzEuS ist eine interessante Plattform, die innovative Funktionen und Auswertungsmöglichkeiten bietet. Gastronom*innen bekommen viele Ansätze, Kosten zu senken und Erträge zu steigern. Das Start-up nutzt die Plattform auch, um individuelle Digitalisierungslösungen für die Gastronomie und Hotellerie zu gestalten.



Spaß am Tisch

Neben dem Corona-Check-in mit Anbindung an IRIS bietet die App eine Speisekarte mit spannenden Selektionsmöglichkeiten: Gäste bekommen nur Gerichte angezeigt, die ihren Präferenzen entsprechen. Allergien oder bestimmte Zutaten werden durch einen Food-Filter ausgeschlossen. Von welchem Zulieferer kommen Zutaten? Haben Produkte Bio-Zertifizierungen? Kurze Informationen oder Bewertungen von Gästen sind möglich und steigern den Spaß bei der Speisewahl.

Richtig spannend wird es, wenn das Bauchgefühl der Gastronom*innen durch harte Fakten untermauert wird – oder vielleicht auch korrigiert: Wie laufen neue Gerichte? Wann geht was gut, wann nicht? Verkaufszahlen und -entwicklungen sind mit der App einfach zu erkennen. Auch das Kundenfeedback ist wichtig. Hier bietet die App den Gästen eine schnelle Möglichkeit der Rückmeldung.

Die einfach bedienbaren Analysetools zeigen, welche Angebote an welchen Tagen besonders nachgefragt sind. Interessant ist auch die Auswertung, wie viel Zeit zwischen dem Betreten des Lokals und der ersten Bestellung liegt. Das hilft bei der Personalplanung.



www.zzeus.de

PAYONE



**MEHR ZEIT
FÜR IHRE GÄSTE**

- ✓ Umsatzplus dank Kartenzahlung
- ✓ Smarte Bezahlösungen aus einer Hand
- ✓ Kontaktlos mit Karte oder Smartphone

PAY/ONE

**DEHOGA
EXKLUSIV:
ab 12,90 €
IM MONAT**

Wir freuen uns sehr, dass PAYONE Teil Ihres starken Netzwerkes ist. Als Payment-Experte für die Gastronomie und Hotellerie und Partner des DEHOGA Berlin möchten wir Sie bei allen Herausforderungen rund um das bargeldlose Bezahlen unterstützen.

Wir bieten Bezahl-Services aus einer Hand. Egal, ob Sie gerade mit einem eigenen Betrieb starten oder bereits bargeldlos kassieren. Wir wollen, dass Sie erfolgreich sind und Ihr Business zukunftsfähig bleibt. Unser Beitrag dazu: eine perfekte Payment-Lösung, die Ihnen Zeit, Geld und Nerven spart.

Zeit, die Sie in Ihr originäres Geschäft und Ihre Gäste investieren können.
Geld, das Sie durch unsere günstigen Angebote sparen.
Und Nerven, die durch unseren Rundum-sorglos-Service geschont werden.

Von der Akzeptanz aller gängigen Zahlungsarten bis zur Abwicklung sämtlicher Folgeprozesse bietet Ihnen PAYONE alles, was Sie zum bargeldlosen Kassieren benötigen:

- Moderne Kartenterminals für den mobilen oder stationären Einsatz zu DEHOGA Berlin Konditionen
- Kassensystem inkl. Warenwirtschaft
- Akzeptanz aller gängigen Kartenarten einschl. mobiler Verfahren wie Google und Apple Pay
- Branchenspezifische Zusatzservices
- Tägliche und monatliche Reportings

Als exklusiver Partner von PAYONE profitieren Sie selbstverständlich von unseren Sonderkonditionen für DEHOGA Berlin-Mitglieder.

Unsere kompetenten Ansprechpartner*innen unterstützen Sie mit individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Bezahlösungen. Sprechen Sie uns gerne an!

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen!

Tel: 02102. 9979952

@ dehoga@payone.com

Das ist PAYONE

Mit über 260.000 Kund*innen und 3,8 Mrd. verarbeiteten Transaktionen pro Jahr ist PAYONE der führende Payment-Anbieter in Deutschland und Österreich. Im stationären Handel, mobil oder online – PAYONE hilft Händlern und Dienstleistern bei den Herausforderungen rund um das bargeldlose Bezahlen. Als Full Service-Zahlungsdienstleister entwickelt PAYONE digitale Bezahlprozesse, die schnell, einfach und sicher funktionieren. Auch über das klassische Payment-Geschäft hinaus liefert PAYONE individuelle Lösungen für alle Branchen und Unternehmensgrößen. PAYONE ist ein Gemeinschaftsunternehmen von Worldline und der DSV-Gruppe (Deutscher Sparkassenverlag).

Mehr Informationen finden unter: www.payone.com

Professionelle Philips TVs


Moderne Konnektivität, eine Vielzahl intelligenter Funktionen und eine hochauflösende Bildqualität. Die neueste Generation der Philips Professional TVs hilft Ihnen dabei, die ultimative Erfahrung für Ihre Zielgruppe in jeder Branche zu ermöglichen. Eindrucksvolle Innovationen und überlegenes Design erleichtern die Zielerreichung.

Alles vernetzen mit der Philips MediaSuite


Egal, ob Sie ein Hotel oder Konferenz-Center betreiben, die integrierte Chromecast-Technologie und der einfache Zugriff auf den Google Play Store bieten optimale Möglichkeiten, um Ihre Gäste zu begeistern. Denn das Entertainment-erlebnis sollte für die Gäste schließlich so einfach und spektakulär wie möglich sein.

Mehr Informationen finden Sie unter

 ppds.com

 www.ppds.com/de-de/branchen-display%C3%B6sungen/hospitality



 www.philips.de

Professional Displays

PHILIPS

- Mit der Philips MediaSuite können Hotelgäste ihre Lieblingsserien und Filme bequem von Ihren Zimmern aus ansehen, indem sie sich einfach in ihren eigenen Netflix-Account einloggen.
- Die integrierte Chromecast-Technologie ermöglicht das kabellose Streamen von Filmen, Präsentationen und vieles mehr von Smart-Geräten auf Ihr Philips TV-Gerät mit Android.
- Mit der Google Assistant-Taste* auf Ihrer Fernbedienung steuern Sie den TV per Sprachansage: Bitten Sie Google, nach den neuesten Blockbustern oder Spielen zu suchen. Verwalten Sie Aufgaben oder fragen Sie Google und sehen die Antworten direkt auf dem Fernseher.
- Google Play Store ist Googles offizielle Online-Plattform zum Herunterladen von Android-Apps für Android-Geräte. Mit nur einem Klick erhalten Sie Zugriff auf den Google Play Store und können ganz einfach Apps, Spiele, Musik, Filme und vieles mehr auf Ihren Philips Professional TV hinzufügen.

* erfordert die Fernbedienung 22AV2025B/00



»Gastronom*innen haben bereits alles, um Satispay sofort nutzen zu können.«

DEHOGA BERLIN

PARTNER



Kund*innen finden die teilnehmenden Restaurants & Cafés in der Shopliste

Satispay – das ist die erfolgreiche Mobile Payment App aus Italien, die seit Mitte 2020 auch in Deutschland verfügbar ist. Die App vereinfacht Transaktionen für Händler*innen und Nutzer*innen gleichermaßen und ist auf dem Weg eine Super-App zu werden. Warum Satispay vor allem für Gastronom*innen viele Vorteile mitbringt erklärt Eric Lein, Country Manager von Satispay im Interview:

Was ist Satispay und warum eignet sich die Zahlungs-App für die Gastronomie?

Satispay ist eine App zum bargeldlosen, mobilen Bezahlen. Das bringt viele Vorteile mit sich und das nicht erst seit Corona. Gastronom*innen können Zahlungen mit Satispay noch schneller entgegennehmen und sparen dadurch Zeit. Darüber hinaus überzeugt Satispay durch günstige und transparente Preise, da es keine fixen monatlichen Gebühren oder eine Vertragsbindung gibt.

Bis Mitte 2022 bieten wir DEHOGA Berlin-Mitgliedern 10 Prozent Cashback an.

Erst ab 10 Euro fallen unabhängig vom Rechnungsbetrag 0,20 Euro Transaktionsgebühren an. Für teilnehmende Mitglieder des DEHOGA Berlin bieten wir außerdem bis Mitte 2022 einen 10 Prozent Cashback an, der durch Satispay finanziert wird und sie bei der Neukundengewinnung und der Bindung von Bestandskunden unterstützen soll.

Der Bezahlvorgang gestaltet sich einfach und transparent. Wie wird das System implementiert?

Gastronom*innen haben bereits alles, um Satispay direkt als Zahlungsmethode in ihr Geschäft zu integrieren, denn es braucht kein gesondertes Gerät oder einen umständlichen Aktivierungsprozess. Satispay läuft ganz einfach über Smartphone, Tablet oder bestehende Kassensysteme. Abgerechnet werden kann entweder über das Einscannen eines QR-Codes oder über die Auswahl des Shops in der App. So können Kund*innen und Gastronom*innen über die App einfach, transparent, aber dennoch sicher Zahlungen abwickeln.



© Satispay

Eintippen, bestätigen – fertig! Noch am selben Tag ist das Geld auf dem Bankkonto der Händler*innen

Welche weiteren Vorteile bietet Satispay?

Satispay ist mit keinerlei finanziellen Risiken verbunden, da die Aktivierung vollkommen kostenlos ist. Zahlungen mit Satispay werden noch am selben Werktag auf das Bankkonto der Gastronom*innen überwiesen. Außerdem profitieren teilnehmende Gastronom*innen von der Sichtbarkeit ihres Shops in der App und werden so von potenziellen neuen Kund*innen entdeckt.

All das macht Satispay zur perfekten Zahlungs-App für die Gastronomie.



Kein gesondertes Gerät, keine aufwändige Installation – Satispay kann jederzeit in Betrieb genommen werden

🌐 landing.satispay.com/satispay-business-kontakt



#seiDUAL: Berufsorientierung in der „Alten Münze“

Handwerkliches Geschick
und ein kühler Kopf

Mehr als 4.000 Besucher*innen konnten sich in der „Alten Münze“ über ihre Möglichkeiten während einer dualen Ausbildung informieren, erste Kontakte mit Berliner Unternehmen knüpfen und Praktikums- und Ausbildungsverträge unterschreiben. Vom 15. bis 17. September stellten an drei Tagen 100 Berliner Ausbildungsunternehmen Berufe aus verschiedenen Branchen vor. Dabei stand alles im Zeichen des Ausprobierens und Mitmachens. Persönlich vor Ort waren unter anderem Arbeitssenatorin Elke Breitenbach, der Vorsitzende des DGB Berlin-Brandenburg Christian Hoßbach, Geschäftsführerin der IHK Berlin Anke Fredericksen-Alde sowie der Geschäftsführer der HWK Berlin Ulrich Wiegand. Für die Lehrkräfte stand ein eigener Bereich zum Netzwerken bereit, wo sie die neuen Lehrkräftehefte und den kostenlosen Lehrkräfteordner mit informativen Aufgaben für den Berufsorientierungsunterricht mitnehmen konnten.

www.seidual.berlin

Ganymed: aktiv für den Nachwuchs

Michael Pankow, der am Schiffbauerdamm die Ganymed-Brasserie und das Brechts Steakhaus betreibt, stellt sich mit einer Aus- und Weiterbildungsoffensive der Personalkrise. Schon jetzt zeigt sich, wie richtig sein Weg ist – von seinen 60 Mitarbeitern sind 20 Auszubildende. „Wir wollen nicht nur Personal-Lücken stopfen, sondern für gut ausgebildeten Nachwuchs und handwerklich perfekte Fachkräfte sorgen“, so der Gas-



© Selina Schrader



© Selina Schrader

tronom. Tatsächlich schafft er dabei Anreize, die sogar junge Menschen aus Übersee locken wie eine übertarifliche Bezahlung, ein hochwertiges Ausbildungsprogramm und qualifizierte Ausbilder*in, die sich selbst dank Weiterbildungen, die Pankow ermöglicht, als Fachkräfte breit aufgestellt haben. Zusätzlich stellt Pankow Wohnungen zur Verfügung, bis die Auszubildenden auf eigenen Beinen stehen. „Um das hohe Niveau in unseren Restaurants, das nachhaltige Wirtschaften und die Arbeit mit frischen Produkten garantieren zu können, brauchen wir Mitarbeiter*innen, die ihren Beruf beherrschen“, erklärt Michael Pankow. Bei der Personalsuche arbeitet er eng mit dem DEHOGA Berlin und der IHK zusammen.

www.ganymed-brasserie.de

Sake Week Berlin: Liquid Meditation mit exklusiven Boxen von Go by Steffen Henssler

Rechtzeitig zum Start der neuen Sake-Brausaison wird in Berlin erstmals das japanische Nationalgetränk mit einem kleinen Festival gewürdigt. Mit dabei ist natürlich GO by Steffen Henssler: Der Premiümliefer-service setzt als geschmackssichere Begleitung für seine außergewöhnlichen Sushi-Kreationen auf Sake. Das bekömmliche Getränk passt durch seine feinen Geschmacksnuancen und seine Hochwertigkeit bestens zu den Ansprüchen der Marke. „Mit der festen Basis im The Ritz Carlton am Potsdamer Platz konnten wir uns als Neu-Berliner Unternehmen in der

Hauptstadt verankern. Unser Engagement an der Sake Week Berlin bedeutet für uns, am Ideenreichtum der Food-Szene teilzuhaben“, sagt Managing Director Berlin Tristan Mißner. Zur ersten Sake Week Berlin – vom 1. bis zum 7. Oktober 2021 – stellt GO by Steffen Henssler zwei besondere Boxen zusammen, die jeweils mit einer 180 ml Flasche Sake aus der japanischen Kultur ein spannendes Geschmackserlebnis bereiten.

www.gobysteffenhenssler.com

Das Restaurant „CHIARO“ im Hotel de Rome eröffnet unter kulinarischer Leitung von Tim Mälzer

In Berlin Mitte dürfen sich Fans der schmackhaften „Cucina Italiana“ auf eine Innovation freuen: Am 25. Oktober eröffnet im Hotel de Rome, ein Haus der Rocco Forte Hotels, das Restaurant CHIARO – ein Ort, der prädestiniert ist, neuer angesagter Treffpunkt der Hauptstadtmetropole zu werden. Zusammen mit „tellerrand consulting“ und dem bekannten TV-Koch Tim Mälzer wurde ein bislang einzigartiges Restaurantkonzept entwickelt, das auf ein lebendiges, ungezwungenes kulinarisches Erlebnis setzt – klar und geradlinig wie der Name suggeriert. Ein stimmiges, gemütliches Ambiente wie bei „La Nonna“ zu Hause, dazu feinste authentische italienische Spezialitäten, verfeinert mit japanischen Geschmacksnoten und angerichtet im locker-lässigen Stil: der ideale Rahmen für Familienessen, entspannte Treffen mit Freunden oder für einen romantischen Abend zu zweit.

CHIARO bietet seinen Besuchern 105 Innen- sowie 45 Außen-Sitzplätze und wird ab 25. Oktober 2021 von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr geöffnet sein. Reservierungen werden ab dem 4. Oktober entgegengenommen, telefonisch unter Tel: 030. 4606091212 oder per E-Mail an

chiaro.berlin@roccofortehotels.com

BERLIN-PARTNER-NETZWERK

Entscheidend für Entscheider.

PARTNER FÜR

BERLIN



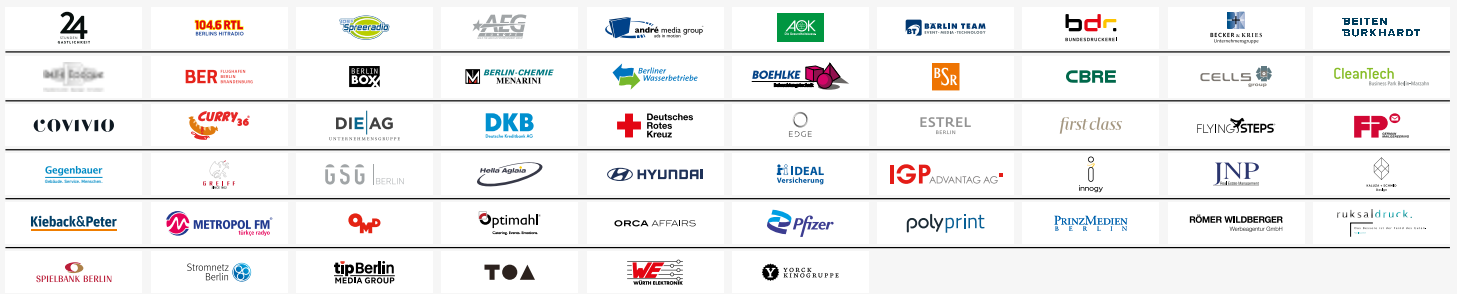
KATEGORIE D-PARTNER



KATEGORIE C-PARTNER



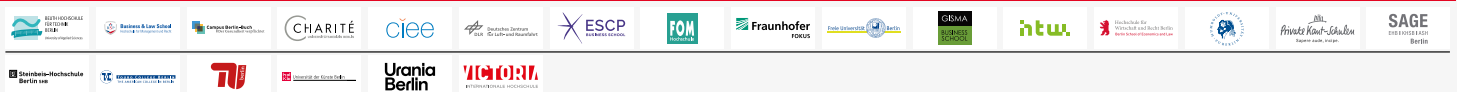
KATEGORIE B-PARTNER



KATEGORIE A-PARTNER



WISSENSCHAFTSPARTNER



STARTUP-PARTNER



Kiez-Geschichte(n)

Fotoausstellung in den Schönhauser Allee Arcaden
in Zusammenarbeit mit dem Hotel Kastanienhof

Wer in diesen Tagen in den Schönhauser Allee Arcaden bummelt, kann sich auf einen unterhaltsamen Spaziergang durch die Kiez-Geschichte der letzten 120 Jahre begeben. Die Idee für die Ausstellung hat selbst schon eine Geschichte, „denn sie sollte zum 20. Geburtstag des Shopping-Centers im Jahr 2020 gezeigt werden.

hier einst lebten und arbeiteten. Seit 14 Jahren – außer in der Pandemie, da fehlte das Geld – gibt das privat geführte Haus einen Kalender mit historischen Motiven heraus, der längst zu einem begehrten Sammlerobjekt geworden ist.

Eine Auswahl dieser Fotos ist nun in den Schönhauser Allee Arkaden zu sehen. So können Besucher*innen über den Anblick der Schönhauser Allee von vor 100 Jahren staunen, alles über die Hutmacherfamilie Klüver/Aschmann erfahren und betrachten, wie die Kinder in den Höfen der Altbauten einst ihre Feste feierten. „Wir fühlen uns seit jeher dem Kiez verbunden, und darum war die Kooperation mit dem Hotel Kastanienhof und Familie Hauptmann absolut naheliegend“, erklärt Christin Geesink, Centermanagerin der Schönhauser Allee Arcaden. Sechs Stationen hat die Fotoausstellung, sechs ganz unterschiedliche



Zwei Hoteliers, eine Familie, ein Hotel:
Uwe Hauptmann (r.) und Sohn Maximilian Hauptmann

© Brigitte Menge

Geschichten werden erzählt. Sie alle entführen die Betrachter*innen in längst vergangene Zeiten. Ganz nebenbei erfährt man spannende Details rund um den Prenzlauer Berg. Da die schönsten Geschichten aber immer noch das Leben schreibt, sammeln die Schönhauser Allee Arcaden jetzt auch die Kiezgeschichten der Besucher*innen, aktuelle und vergangene, die es wert sind, vielleicht noch in 100 Jahren weitererzählt zu werden. Die Ausstellung ist in allen drei Geschossen der Schönhauser Allee Arcaden während der Öffnungszeiten des Centers zu sehen, selbstverständlich kostenlos für alle Besucher*innen.

von Brigitte Menge



Aber dann kam der Lockdown“, berichtet Uwe Hauptmann. Der Mitinhaber und Geschäftsführer des Hotel Kastanienhof in der Kastanienallee ist ein exzellenter Kiez-Kenner, engagiert sich ehrenamtlich im Tourismus-Verein von Pankow, der ebenfalls an dieser Ausstellung mitarbeitete, und ist ein eifriger Sammler historischer Spuren im Kiez. Die Leidenschaft dafür legte Vater Otto, der im einstigen Haus seines Großvaters ein Hotel eröffnete. Inzwischen ist das Sammlergen weitergereicht: Sohn Maximilian, die dritte Hauptmann-Hotelier-Generation, begeistert sich für die Geschichte und die vielen Geschichten der Gegend rund um die Kastanienallee. Die sind im Hotel erlebbar. Überall erzählen historische Fotos, alte Postkarten, Emaille-Schilder, Krüge, Kannen, Uhren und Geschirr, wie die Menschen



Die Ausstellung über Berliner Kiezgeschichte in den Schönhauser Allee Arcaden entstand mit Hilfe des Hotels Kastanienhof

© Schönhauser Allee Arcaden

MITGLIEDER



Tanzen, feiern, amüsieren

Seit 50 Jahren ist die Institution Café

Keese Mitglied im DEHOGA Berlin

Noch immer müssen auf Grund der aktuellen Corona-Bestimmungen die Tanzfreudigen ihre Füße im Café Keese stillhalten. Kein Tischtelefon klingelt, keine Dame fixiert den Mann, den sie sich für den nächsten Tanz erwählt hat ... Traurige Zeiten für Nadine Ludwig-Kibwebwe und Frank Kibwebwe und natürlich die Gäste der Charlottenburger Institution. Aber wenigstens Tanzunterricht für den unsterblichen Discofox gibt es (Anmeldung via Homepage).

1948 in Hamburg von Bernhard Keese gegründet, eröffnete knapp 20 Jahre später die Dependance in der Berliner Bismarckstraße, die 1971 Mitglied des DEHOGA Berlin wurde. Seit dem Maueröffnungsjahr 1989 führt Familie Ludwig das Café Keese, inzwischen sorgt mit Nadine Ludwig-Kibwebwe (ihr Großvater kaufte das Café aus der Hamburger Keese-Gemeinschaft) und ihrem Ehemann Frank die dritte Generation für das bunte Nachtleben. Beide achten darauf, dass die Institution ihren ursprünglichen Charakter behält, aber auch ein frischer Wind vorsichtige Modernisierungen ermöglicht. Die legendären Telefone kamen übrigens erst 1992 auf die 135 Tische. Café Keese verfügt über 400 Sitzplätze, zwei Bars und eine große Tanzfläche.

Gegenwärtig wünschen sich Nadine Ludwig-Kibwebwe und Frank Kibwebwe nur eins: Der Kult soll weitergehen.

 www.cafekeese.de



prime
time
theater

NEUE, PANDEMIEGERECHT
ZERTIFIZIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***



NOVEMBER

FR	12.11.	20:15	Das Wunder vom Späti **PREMIERE** <i>das GWSW Weihnachtsspecial</i>
SA	13.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	14.11.	19:00	Das Wunder vom Späti
MI	17.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	18.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
FR	19.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
SA	20.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	21.11.	19:00	Das Wunder vom Späti
MI	24.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	25.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
FR	26.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
SA	27.11.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	28.11.	19:00	Das Wunder vom Späti

DEZEMBER

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

MI	01.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	02.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
FR	03.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SA	04.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	05.12.	19:00	Das Wunder vom Späti
MI	08.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	09.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
FR	10.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SA	11.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	12.12.	19:00	Das Wunder vom Späti
MI	15.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	16.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
FR	17.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SA	18.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
SO	19.12.	19:00	Das Wunder vom Späti
MI	22.12.	20:15	Das Wunder vom Späti
DO	23.12.	20:15	Das Wunder vom Späti

Weitere Termine und Karten unter
www.primetimetheater.de

Adresse: Prime Time Theater
Müllerstraße 163/Eingang Burgsdorfstr. • 13353 Berlin

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ *Superior*

Schlosshotel Berlin
by Patrick Hellmann

★★★★ *Garni*

HSH Hotel Apartments Mitte

★★★ *Superior Garni*

Hotel Schöneberg
Select Hotel Style Berlin

★★★ *Garni*

Hotel Benn
Hotel Erlanger Hof
Hotel Havel Lodge

★★ *Superior Garni*

Ibis Berlin City Nord
Ibis Hotel Berlin Messe



► Betriebsjubiläen im November 2021

Alte Mensa 15 Jahre ■ Buchkantine 10 Jahre ■ Café November 5 Jahre ■ Hofbräu Berlin 10 Jahre ■ Hotel IBIS Berlin Spandau 20 Jahre ■ Kantine Senatsverwaltung 30 Jahre ■ MAX FISH 10 Jahre ■ Mercure Berlin Tempelhof 10 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz 5 Jahre ■ Pizzeria Sole Mio 35 Jahre ■ RESTAURANT FREISCHWIMMER 10 Jahre ■ Restaurant Mylos 45 Jahre ■ Restaurant Split 55 Jahre ■ St. Christopher's Berlin 15 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im November 2021

B&B Hotel Berlin-Tiergarten 5 Jahre ■ Formel 8 Billard GmbH 5 Jahre ■ Herr Ribisel Catering 5 Jahre ■ Hofbräu Berlin 10 Jahre ■ Italo Bistro (im Britzer Garten) 15 Jahre ■ Kantine Senatsverwaltung 30 Jahre ■ Kohlenquelle 15 Jahre ■ Mercure Berlin Tempelhof 10 Jahre ■ Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz 5 Jahre ■ Nordic Hotel Berlin Mitte 10 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Böse Buben e.V.
- Chimneys Berlin
- Lambazamba Events
- Victorious GmbH
- IBB Blue Hotel Berlin-Airport

DEHOGA BERLIN Wichtige Termine für Mitglieder



28. Oktober 2021	Partnertreffen	Restaurant „the CORD“ auf dem EUREF-Campus
06. Dezember 2021	Vollversammlung	SANA Hotel Berlin
15. Februar 2022	YoungStarsBB – Wettbewerb der Gastgeber, Theorieteil (Vorentscheid)	
30. April 2022	YoungStarsBB – Wettbewerb der Gastgeber, Praxisteil (Endausscheid)	
02. Mai 2022	YoungStarsBB – Wettbewerb der Gastgeber, Siegerehrung	



© DEHOGA Berlin

Juliane Schoenau seit 20 Jahren der Hotellerie verschrieben

Das jüngste Mitglied der ehrenamtlichen Berliner Klassifizierungskommission verstärkt diese nun auch schon seit 2012 mit ungebrochenem Eifer.

„Die Sterne-Klassi-

fizierung erleichtert Gästen die Hotelsuche und unterstützt den Hotelier beim Marketing. Beiden vermittelt sie Orientierung und Werte. Für mich persönlich ist es spannend, bei den Bereisungen, noch detailliertere Einblicke in die Betriebe und die Hotellandschaft Berlins zu erhalten zu erhalten“, konstatiert die Berlinerin.

Die im Crowne Plaza Berlin City Centre ausgebildete Hotelfachfrau Juliane Schoenau wechselte nach der Lehre ins Schloßhotel Radisson SAS Resort Schloss Fleesensee, wo sie in nur einem Jahr vom Front Office Clerk zum Assistant Front Office Manager aufstieg. Nach einem Abstecher als Empfangsleiterin des Leipzig Marriott Hotel zog es sie in die Heimat zurück. Bei *visitBerlin* Partnerhotels e.V. übernahm sie 2007 die Leitung der Geschäftsstelle, bis sie 2019 zum DEHOGA Berlin wechselte und dort als Assistentin der Geschäftsführung begann. Seit Oktober 2021 leitet sie dort die Abteilung Aus- und Weiterbildung und betreut das gesamte Seminarwesen, die Zertifizierung für TOP-Ausbildungsbetriebe sowie zukünftige spannende Projekte.

Immer mit Überblick

Berlins höchstes Wahrzeichen ist seit 30 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin

Was wäre Berlin ohne den Fernsehturm? Das markante Wahrzeichen am Alexanderplatz ist nicht nur das höchste Bauwerk Deutschlands, sondern auch eine der prägnantesten Sehenswürdigkeiten der Hauptstadt. Sieben Tage in der Woche düsen die Gäste der Stadt und natürlich die Berliner*innen mit dem rasanten Fahrstuhl (mit ca. 6,0 m/s) in 35 Sekunden zur Panoramaetage in die Turmkugel, um einen fantastischen 360°-Blick über die gesamte Stadt mit zu genießen. In „normalen Zeiten“ besuchen jährlich 1,2 Millionen Gäste den 368 m hohen Turm.

Am 3. Oktober 2019 feierte der Berliner Fernsehturm sein 50-jähriges Jubiläum. In diesem Jahr steht ein weiteres – wenn auch weniger spektakuläres – Jubiläum auf dem Plan: Der Fernsehturm, der im Restaurant Sphäre Genuss auf höchstem Niveau bietet und ein gefragter und vielseitiger Eventort ist, ist seit 30 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin.

„Als Branche brauchen wir eine starke Vertretung. Wer das noch nicht wusste, hat es spätestens in der Corona-Krise begriffen. In all diesen Monaten hat der DEHOGA Berlin eine großartige Arbeit geleistet, die uns half, als Unternehmen zu überleben“, weiß Christina Aue, die seit dem Jahr 2007 Geschäftsführerin des Wahrzeichens ist, und zu den aktiven Mitgliedern des Verbandes gehört.

 www.tvturm.de



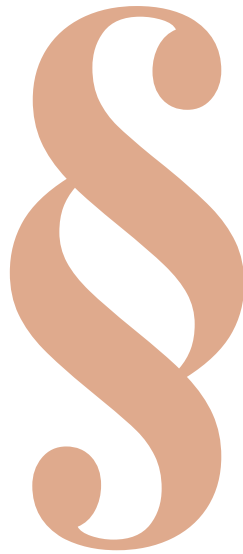
„Ich bin ein DEHOGA-Fan.“

© Pavel Stich

Quarantäne: Keine Entschädigung mehr für ungeimpfte Arbeitnehmer ab 1. November 2021

Wenn Arbeitnehmer*innen in Quarantäne müssen, war es bisher so, dass Arbeitgeber*innen den Lohn weiterzahlen mussten und sich dann das Geld erstatten lassen konnten.

Für ungeimpfte Arbeitnehmer*innen ist damit ab dem 1. November 2021 Schluss. Weder der Staat, noch der Arbeitgeber*innen sind ab dem 1. November 2021 verpflichtet, während der Quarantäne Lohnersatz an ungeimpfte Arbeitnehmer*innen zu zahlen. Rechtsgrundlage dafür ist § 56 Absatz 1 Satz 4 Infektionsschutzgesetz. Dieser sieht vor, dass die Entschädigungspflicht entfällt, wenn der Arbeitnehmer*innen die Quarantäne durch eine empfohlene Schutzimpfung hätte vermeiden können.



Die Entschädigungspflicht entfällt, wenn der Arbeitnehmer die Quarantäne durch eine empfohlene Schutzimpfung hätte vermeiden können.

Wer erhält keine Entschädigung mehr und wer doch?

Alle Beschäftigten, für die eine Impfpflicht bestand und eine Impfung aus medizinischen Gründen möglich war, erhalten ab dem 1. November 2021 keine Entschädigung mehr, wenn sie die an sich mögliche Impfung nicht genutzt haben. Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass Personen, die sich aus medizinischen Gründen nicht hätten impfen lassen können, weiterhin eine Entschädigung erhalten. Zukünftig sollten sich Arbeitgeber*innen also fragen, war eine Impfung aus medizinischen Gründen möglich oder nicht, bevor Zahlungen geleistet werden.

Fragerecht der Arbeitgeber*innen zum Impfstatus?

Soweit jedoch Mitarbeiter*innen Lohnfortzahlung im Quarantänefall verlangen, wird man von einem Fragerecht von Arbeitgeber*innen ausgehen müssen, denn diese Informationen sind notwendig, damit Arbeitgeber*innen beurteilen können, ob sie zur Lohnfortzahlung nach § 56 I 4 IfSG verpflichtet sind oder nicht. Das Fragerecht gilt jedoch nur in den genannten Quarantänefällen.

Was gilt bei Krankheit?

Die vorgenannten Regelungen gelten nicht bei Krankheit. Wer krank ist, erhält für bis zu sechs Wochen Lohnfortzahlung im Krankheitsfall, wenn die Krankheit unverschuldet war.

Besteht ein Anspruch auf Homeoffice während der Quarantänezeit?

Nein, einen Anspruch auf einen Homeoffice-Arbeitsplatz während der Quarantänezeit gibt es nicht. Unabhängig davon können Arbeitgeber*innen und Arbeitnehmer*innen auf freiwilliger Basis auf einen Homeoffice-Arbeitsplatz vereinbaren, sofern dies am konkreten Arbeitsplatz umsetzbar ist.



GREIFF
SINCE 1802

**Nachhaltig.
Transparent.
Fair.**

**Berufsbekleidung
von GREIFF.**



greiff.de



WIR FÜHREN PRODUKTE MIT DEM SIEGEL:

**GRÜNER
KNOPF**

SOZIAL. ÖKOLOGISCH. STAATLICH.
UNABHÄNGIG ZERTIFIZIERT.

Weitere Informationen auf: g-k.eu/greiff



**Vom Anzug bis zur
Kochjacke -
Fliegel Textilservice
verkauft, vermietet
und pflegt die
Kleidung Ihres
Personals.**



Ihr GREIFF Händler:

Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice

Weserstraße 118 | 12059 Berlin

Tel. +49 (0)30 3116290 - 20

info@fliegel-textilservice.de

www.fliegel-textilservice.de



Berliner Kindl Jubi Neu: Alkoholfrei!

**JETZT
PROBIEREN!**

