

hoga **ga** AKTIV

Das Magazin für Berliner Gastgeber

Sommerfest 2024 im Palais am Funkturm



SAVE THE DATE!



flash-security



**SPREEWIESN
DAS OKTOBERFEST**

Das Mass ist ... muss voll!
– 19. September 2024 –



#fliegeltextilservice

Telefon +49 (030) 311629020
Telefax +49 (030) 311629030

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





AKTUELL

Editorial: Ich bin der Neue Für einen starken Verband!	4
„Wir sind ein Team!“ Gemeinsames Sommerfest von DEHOGA Berlin, <i>visitBerlin</i> und <i>visitBerlin</i> Partnerhotels e.V.	5

WIR IN BERLIN

Der Präsidenten-Cup in Semlin des DEHOGA Berlin	10
YoungStars BB: Der Karrieretag 2024	12
„Mehrwert: Tourismus Berlin“ Erfolgreiche Kampagne von <i>visitBerlin</i>	14
Unternehmen in Gefahr: Das Lokalsterben hat begonnen	16
Kreuzberger Himmel: Migration als Lösung	18
Renaissance-Theater: Oktoberfest	20

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Vodafone: Digitalisierung als Problemlöser	22
i+m Naturkosmetik: Kosmetik im Hotel	23
global office verwandelt Anrufer in Gäste	24
Flash Security: Cyber-Angriffe vermeiden	25

NEWS

26

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband 70 Jahre St.-Michaels-Heim	28
Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date Jubiläen im Juli, Neue Mitglieder	30
Die Kiez-Institution: Restaurant Robbengatter	32

RECHT & RAT

Aufhebungsvertrag statt Kündigung	34
-----------------------------------	----

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © Sabeth Stickforth
Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2024.

Ich bin der Neue. Für einen starken Verband!



© Sabeth Sickforth

Gerrit Buchhorn & Thomas Lengfelder

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

der Staffelstab von Thomas Lengfelder an mich ist übergeben. Natürlich könnte ich jetzt darüber schreiben, wie groß die Fußstapfen sind, die ich füllen muss. Aber ehrlich gesagt, habe ich gar keine Zeit für Reflektionen, denn der Berg an Arbeit lässt keine langen Grübeleien zu.

„... dass unsere einzigartige Branche die Wertschätzung in dieser Stadt und in diesem Land erhält, die sie verdient hat.“

Wichtig ist mir an dieser Stelle zu sagen, dass ich in meiner neuen Position mit ganzer Kraft daran arbeiten werde, die Rahmenbedingungen für unsere Branche deutlich zu verbessern. Gemeinsam müssen wir es schaffen, die Auslastung der Betriebe wieder auf ein wirtschaftlich tragbares Niveau zu bringen. Verbesserte Verkehrsverbindungen, eine langfristige und kontinuierliche Kongress- und Veranstaltungsplanung sowie optimale Bedingungen für die Außen-gastronomie sind nur einige Bereiche, die dazu beitragen können. Seien Sie versichert, dass ich mich gemeinsam mit unserem Präsidenten Christian Andresen und unserem Präsidium weiterhin dafür einsetzen werde. Um diese Ziele zu erreichen, hilft unser starkes Netzwerk und die vielen engagierten Mitglieder, die sich konstruktiv einbringen. Danke an dieser Stelle für Ihr Engagement!

Persönlich ist es mir zudem wichtig, dass unsere einzigartige Branche die Wertschätzung in dieser Stadt und in diesem Land erhält, die sie verdient hat. Hier gibt es noch viel Luft nach oben.

Das große Dauerthema Fach- und Arbeitskräftemangel steht selbstverständlich auch ganz oben auf der Agenda. Hier greift mein Herzensprojekt HOGA Campus, das ich gemeinsam mit Christian Andresen und den Entscheidern in Politik und Wirtschaft vorantreiben werde. Über Entwicklungen halten wir Sie selbstverständlich auf dem Laufenden.

Daneben werden wir weiter daran arbeiten, dass der DEHOGA Berlin ein moderner Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband bleibt. In den kommenden Monaten werden wir insbesondere einige Veränderungen in Bezug auf die Verbandskommunikation anstoßen, darunter der Relaunch unserer Website – seien Sie gespannt.

Das alles klingt nach viel Arbeit – und das ist es auch! Natürlich hoffe ich, dass sich die Krisen langsam auflösen, aber das ist wohl Wunschdenken. Realistisch gesehen, wissen wir, dass wir all das nur bewältigen können, wenn der Verband stark ist. Viele Mitglieder haben eine lautere Stimme als wenige. Die Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin bietet zahlreiche Vorteile und Mehrwerte für Mitglieder. Erzählen Sie es gerne weiter.

Mein Vorteil ist, dass ich seit über 30 Jahren im Gastgewerbe tätig bin und bereits seit mehr als 14 Jahren für den DEHOGA Berlin arbeite. Ich muss also nicht auf Neustart drücken, sondern stecke schon mitten in den Themen. Gleichzeitig habe ich eine ganze Schublade voller Ideen für den DEHOGA Berlin.

An dieser Stelle noch einmal herzlichen Dank an unser Präsidium für das entgegengebrachte Vertrauen und ein großer Dank an Thomas Lengfelder für die tolle Zusammenarbeit und Unterstützung in den letzten Jahren.

Und noch etwas: Wenn Sie ein Anliegen haben, Ideen für den Verband oder sich in die Verbandsarbeit einbringen möchten, rufen Sie uns gerne an.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit!
Bleiben Sie aktiv und optimistisch

Ihr
Gerrit Buchhorn
Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin

 www.dehoga-berlin.de

„Wir sind ein Team“



© Sabeth Strickforth



Rund 650 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Sport, Medien und Gesellschaft trafen sich zum gemeinsamen Sommerfest von DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin Partnerhotels e. V.*

Sommer in Berlin – eine große Portion dieses entspannend-heiteren Lebensgefühls bestimmte die Atmosphäre des Sommerfestes, zu dem DEHOGA Berlin, *visitBerlin* und *visitBerlin Partnerhotels e. V.* am 24. Juni ins Palais am Funkturm der Messe Berlin eingeladen hatten.

Rund 650 Gäste kamen bei schönstem Sommerwetter zu diesem hauptstädtischen Netzwerktreffen zusammen. Unter den Gästen: Berlins Regierender Bürgermeister Kai Wegner, Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey, Finanzsenator Stefan Evers, Verkehrssenatorin Ute Bonde, Innensenatorin Iris Spranger, Mitglieder des Abgeordnetenhauses, Bürgermeister der Bezirke, Vertreter*innen von Verbänden, Touristik-Fachleute und natürlich die Gastgeber der Metropole. „Wir freuen uns sehr, heute Abend Gastgeber zu sein und unseren Kolleg*innen aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus diese außergewöhnlich schöne Location vorstellen zu können“, freute sich Jens H. Kreuzer, Geschäftsführer des messeeigenen Unternehmens Capital Catering. Das Palais am Funkturm im kultigen Charme der 50er Jahre und der Sommergarten – 1931 anlässlich der Deutschen Bauausstellung errichtet – waren erstmals Veranstaltungsort des Sommerfestes und erwiesen sich mit viel Grün, Wasserspielen, gemütlichen Sitzecken und Flaniermöglichkeiten entlang der Cateringstände als idealer Eventort. Mario Tobias, CEO der Messe Berlin, stellte kurz und prägnant sein Unternehmen vor und betonte in seiner Begrüßungsrede die Partnerschaft von Wirtschaft, Messe, Tourismus und Gastgeber-Branche.



Das griff Christian Andresen in seiner Rede auf: „Wir sind ein Team“, so sein Schlüsselsatz in der fußballbegeisterten Zeit. Der Präsident des DEHOGA Berlin sprach über die aktuellen schwierigen Bedingungen, die die wirtschaftliche Situation von Hotellerie und Gastronomie auch im Fußballsommer 24 trüben, insbesondere fehlende Lang- und Mittelstreckenflüge von und nach Berlin, die Forderung nach mehr großen internationalen Kongressen, eine spürbare Verbesserung der Willkommenskultur, von Sicherheit und Sauberkeit in der Stadt, mehr verkaufsoffenen Sonntagen („die Metropolen der Welt und die Ferienregionen machen uns das vor“), die Verweigerungs-Haltung einzelner Stadtbezirke bei der Rückzahlung der vom Senat beschlossenen Sondernutzungsgebühren. Christian Andresen informierte über das Projekt Hoga Campus und den Staffelstabwechsel von Thomas Lengfelder zu Gerrit Buchhorn. Viel Beifall gab es für den alten und den neuen Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin.

Das griff Christian Andresen in seiner Rede auf: „Wir sind ein Team“, so sein Schlüsselsatz in der fußballbegeisterten Zeit. Der Präsident des DEHOGA Berlin sprach über die aktuellen schwierigen Bedingungen, die die wirtschaftliche Situation von Hotellerie und Gastronomie auch im Fußballsommer 24 trüben, insbesondere fehlende Lang- und Mittelstreckenflüge von und nach Berlin, die Forderung nach mehr großen internationalen Kongressen, eine spürbare Verbesserung der Willkommenskultur, von Sicherheit und Sauberkeit in der Stadt, mehr verkaufsoffenen Sonntagen („die Metropolen der Welt und die Ferienregionen machen uns das vor“), die Verweigerungs-Haltung einzelner Stadtbezirke bei der Rückzahlung der vom Senat beschlossenen Sondernutzungsgebühren. Christian Andresen informierte über das Projekt Hoga Campus und den Staffelstabwechsel von Thomas Lengfelder zu Gerrit Buchhorn. Viel Beifall gab es für den alten und den neuen Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin.

Die Schwerindustrie Berlins

„Die Schwerindustrie Berlins heißt Tourismus“, wertschätzte Berlins Regierender Bürgermeister in seiner Begrüßungsrede die Branche und berichtete über die begeisterte Stimmung in der Gastgeber-Stadt. „Die Bilder aus der Hauptstadt und dem größten Fußballtor der Welt gehen um die Welt und werden die Reiselust nach Berlin weiter verstärken“, so Kai Wegner, der betonte, dass er weiterhin für eine große Verwaltungs-



reform arbeiten werde, denn die Stadt brauche „eine größere gesamtstädtische Steuerung“.

Keine Rede, sondern einen 30-sekündigen Imagefilm hatte Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*, mitgebracht. Unmittelbar danach war Zeit und viel Gelegenheit für das Get-together, das die Gäste vom gut klimatisierten Innenraum in die Freifläche unterm Funkturm lockte. Till F. Esser, General Manager NH Collection Berlin Friedrichstraße und Director of Institutional Relations Northern Europe, kam gemeinsam mit seiner Nachfolgerin Patrizia Behrendt. Sie wird ab September das Haus in der Berliner Friedrichstraße leiten, wenn sich Till F. Esser in den Ruhestand verabschiedet. Begonnen hat ihre Karriere im diesem 4-Sterne-Hotel als Hausdame. „Ich freue mich auf diese Herausforderung, weiß aber auch, wie groß sie ist“, so Patrizia Behrendt. Dicht umlagert war den ganzen Abend der Stand von Curry Wolf.



© Sabeth Stickforth

Für Inhaber Mathias Wolf ein vertrauter Zustand, denn sein Standort am Brandenburger Tor ist bei den Besucher*innen der Fanmeile gegenwärtig besonders beliebt. Eine gute Auslastung beschert die UEFA-EM auch dem Westin Grand Hotel in Berlins Mitte. „Die Buchungen erfolgten sehr kurzfristig“, berichtete General Manager Tina Brack, die neben dem lachenden Auge auch ein weinendes hat, denn „das Veranstaltungsgeschäft während der EM-Zeit ist auf dem Nullpunkt.“ Über die gute Stimmung in der Stadt freute sich Thomas Härtel, Präsident des Landessportbundes Berlin. „Die Hauptstadt zeigt sich als hervorragender Gastgeber. Ich danke all den Menschen, die daran in der Hotellerie und Gastronomie aktiv mitarbeiten, aber auch den vielen ehrenamtlichen Helfer*innen.“ Es wurde ein langer Sommerabend mit vielen Begegnungen und interessanten Gesprächen.

von Brigitte Menge





Ein Dankeschön an alle, die dieses Fest unterstützt und damit ermöglicht haben:

- bett1.de GmbH
- Coca-Cola European Partners Deutschland GmbH
- Concept 331 GmbH
- Curry Wolf GmbH
- Das Mosaik e.V.
- flash-security GmbH
- Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG
- Getränke Preuss Münchhagen GmbH
- J.J. Darboven GmbH & Co. KG
- KADEA Berlin GmbH
- Pfeilflug.com
- Popkornditorei Knalle GmbH
- Praktikumswoche Berlin
- Radeberger Gruppe KG
- und natürlich die Messe Berlin, besonders das Team von Capital Catering.



HOTEL



Vodafone Business News

All-in-One-Kommunikation mit RingCentral

Die flexible Plattform für die moderne Arbeitswelt

Die Business-Welt wird immer digitaler. Neue Arbeitszeitmodelle, Homeoffice und Einsätze bei Kund:innen vor Ort – all das erfordert eine Lösung für ganzheitliche Kommunikation. Gut, dass unsere Cloud-basierte Plattform RingCentral Ihnen Telefonie, Messaging und Video in einem System bietet.

Die Cloud-Lösung für Ihre Kommunikation

Sie können Rufnummern, Hardware und Tools wie Microsoft Teams ganz einfach integrieren. Denn RingCentral bringt alles sicher zusammen. So sind Sie überall und jederzeit erreichbar. Egal, wo Sie arbeiten. Immer DSGVO-konform. Und unabhängig von Ihrem Internet- oder Mobilfunk-Anbieter.

Das Diagramm zeigt die vielen Pluspunkte auf einen Blick.

Profitieren Sie von exklusiven Vorteilen

- Sondertarife für Mitglieder von Genossenschaften, Verbänden und Verbundgruppen
- Zusätzliche Preisvorteile, wenn Sie Festnetz und Mobilfunk zusammen buchen
- 24/7-Premium-Business-Service und Rundum-Support bei der Einrichtung der Plattform



Sie haben Fragen?

Wir beraten Sie gern. Melden Sie sich einfach bei Ihrer Vodafone-Ansprechperson. Oder schicken Sie eine E-Mail an Andreas Vorbau: andreas.vorbau@vodafone.com

Oder rufen Sie ihn an:
0172 300 02 99

Together we can
vodafone
business

Der Präsidenten-Cup in Semlin

Das Team Meiko Deutschland GmbH gewinnt den begehrten Pokal

Am 28. und 29. Juni 2024 fand zum elften Mal der renommierte DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup auf dem exquisiten Gelände des Golf Resorts Semlin statt. Mit idealen Spielbedingungen, perfektem Wetter und einer ausgelassenen Atmosphäre war das Turnier ein voller Erfolg. Die Teilnehmenden wurden herzlich empfangen und mit einem köstlichen Buffet verwöhnt. Der Auftakt begann mit einem kleinen Turnier um 21 Uhr, bei dem Thomas Kammeier eine Magnumflasche Champagner von Vranken Pommery für das beste Chippen über eine Hecke gewann.

Am Samstag traten die Teams in Vierergruppen an, um den prestigeträchtigen Wanderpokal der KPM (Königliche Porzellan Manufaktur) zu gewinnen. Titelverteidiger war das Team der Dieter Fuhrmann Obst und Gemüsegroßhandels GmbH. Die Teilnehmenden wurden traditionell mit Golfbällen und einem Tee-Präsent von Fliegel GmbH & Co. KG Textilservice begrüßt. Der Wanderpokal ging 2024 an das Team der Meiko Deutschland GmbH, vertreten durch Henri & Uta Christophel, Susann-Katrin Karnstedt und Uwe Schild. Die Teams der Weihe GmbH und des Semlin Golf Resorts belegten die



Gewinnerteam Meiko Deutschland GmbH

Plätze zwei und drei. Die Gewinner wurden mit Pommery Champagner und Berlin Bären von Ritzenhoff AG, versehen mit dem Turnierlogo, ausgezeichnet – organisiert von Steffen Schönmath von der Interklassik Theaterkasse Konzertreisen Service GmbH.





Sonderpreise wurden für den weitesten Abschlag (Longest Drive) und den genauesten Schlag zum Loch (Nearest to the Pin) vergeben:

Longest Drive Herren, HCP 0-18 – Dr. Christian Göke

Longest Drive Damen, HCP 18,1 und höher – Melanie Fuchs

Longest Drive Herren, HCP 18,1 und höher – Michael Dietmann

Nearest to the Pin Damen, HCP 0-18 – Andrea Kurtzky

Nearest to the Pin Herren, HCP 0-18 – Henri Christophel

Nearest to the Pin Damen, HCP 18,1 und höher – Ragna Werler

Nearest to the Pin Herren, HCP 18,1 und höher – Josef Eder



Christian Andresen zeigte sich erfreut über die anhaltende Begeisterung für den Cup unter Mitgliedern, Partnern und Gästen und bestätigte die Fortsetzung dieser Tradition im kommenden Jahr. Er betonte die Bedeutung solcher Netzwerkveranstaltungen, um die Branche zu stärken und gemeinsam an den Herausforderungen und Rahmenbedingungen zu arbeiten. Zudem hob er hervor, wie wichtig es ist, der Politik klarzumachen, dass ein „Weiter so“ nicht zielführend ist und ein Kurswechsel seitens der politischen Verantwortlichen nötig ist – dies verdeutlichen auch die Ergebnisse der diesjährigen Europawahl.



Ein besonderer Dank ging an Christopher Herzberg von der Radeberger Gruppe KG für die Bierversorgung sowie an das Team des Golfresorts Semlin für die ausgezeichnete Betreuung aller Teilnehmer. Die Einnahmen aus dem Mulligan-Verkauf kommen auch dieses Jahr der Berliner Gasthausmission zugute. Der Termin für den Cup 2025 wird noch bekannt gegeben.



Der Karrieretag der Gastgeber*innen von morgen 2024

Wir wissen: Die Auszubildenden von heute sind die Fachkräfte von morgen! Unseren Nachwuchs zu fördern ist daher umso wichtiger. Der Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin) geht daher seit 2023 mit dem Partner IKK BB neue Wege im Format der YoungStars BB. Dabei stehen Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung im Mittelpunkt des Tages für die Auszubildenden des Gastgewerbes.

An der Veranstaltung können Auszubildende aus allen Berufsgruppen unserer Branche und allen Lehrjahren teilnehmen. Neben Workshops wird es auch Fun & Action-Points geben und natürlich sorgen wir auch für das leibliche Wohl!

Also lassen Sie auch in diesem Jahr Ihre Azubis an diesem lehrreichen und spannenden Tag teilhaben.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Auszubildenden die Teilnahme ermöglichen, und somit über zahlreiche Anmeldungen.

Es gilt das First-come-first-served-Prinzip. Wir empfehlen die Freistellung vom Dienst an diesem Tag.

Melden Sie Ihre Auszubildenden gleich an unter:
[youngstarsbb.de](https://www.youngstarsbb.de)

Die Auswahl der Workshops folgt zu einem späteren Zeitpunkt durch die Azubis.

Bei Fragen melden Sie sich gerne bei:
Juliane Schoenau
Tel: 030. 31804820
[@juliane.schoenau@dehoga-berlin.de](mailto:juliane.schoenau@dehoga-berlin.de)

**Unser Programm für YoungStars BB
am 16. Juli 2024 von 09:30 – 17:00 Uhr:**

- Einlass
- Begrüßung
- Talkrunde
- Spannende Workshops
- Food Points
- Action Points

Es wird pro Azubi ein Unkostenbeitrag von 20 Euro zzgl. MwSt. erhoben.



20 JAHRE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Einfach ma' in Schlappen schlapplachen

**Lass die Flip-Flops baumeln und
jennieß' den Sommer im Theater!**

Bei uns kriegste Comedy und Kiezschnauze serviert ...
aber ooch kühle Drinks, leckeret Eis und Popcorn – für Dein
chilliget Liegestuhl-Feeling ooch zum Mitnehmen uff'n Sitzplatz.



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

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

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Tourismus schafft Mehrwert für Berlin

VISIT BERLIN 

visitBerlin und die Visitor Economy der Stadt setzen erfolgreiche Werbung für den Wirtschaftsfaktor Tourismus fort

Der Tourismus ist gut für Berlin: Berliner*innen sowie zahlreiche Unternehmen in der Stadt haben einen Mehrwert davon. Mit dieser zentralen Botschaft wirbt eine regionale Kommunikationskampagne seit 2022 erfolgreich für das Image der Berliner Visitor Economy und der Veranstaltungswirtschaft.

Mit neuen Motiven soll die Kampagne auch in diesem Jahr das Ansehen dieses wichtigen Wirtschaftsfaktors stärken und die breite Akzeptanz für den Tourismus in der Stadt erhalten. Außerdem ist sie ein Dankeschön an die gesamte Branche für ihren wertvollen Beitrag für die Stadt. Die Motive zeigen dabei die Visitor Economy und alle Akteure, die davon profitieren, in ihrer breiten Vielfalt: von der Hotellerie über die Gastronomie, bis hin zum Einzelhandel und zur Berliner Club-Landschaft. In den kommenden Monaten werden die Anzeigen online ausgespielt, etwa auf Social-Media-Plattformen wie dem Business-Netzwerk LinkedIn. Ergänzend dazu wird die Kampagne auf Branchen-Events sichtbar sein, wie zum Beispiel auf der Partnerveranstaltung „visitBerlin@“, die am 10. Juni mit mehr als 150 Teilnehmer*innen im Umweltforum stattfand.

Weitere Informationen sowie Statements von Entscheider*innen und Vordenker*innen der Branche auf about.visitBerlin.de/mehrwert-tourismus



IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser
Außendienstservice

Aufmaß & Beratung
vor Ort oder im Büro

☎ 030 324 99 82



z. B. PLISSEES

Über 30x in Deutschland!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 86

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

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

Wilmersdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

ALBA



Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

Das Lokalsterben hat begonnen

Berlins gastronomische Vielfalt zählt zu den Aushängeschildern der Stadt. Für jeden Geschmack finden sich die passenden Locations. Die Bandbreite ist groß: Vom Gourmet-Tempel über Speiselokale und Spezialitätenrestaurants bis zu den urigen Kiezkneipen – alle Varianten sind präsent, aber viele Unternehmen sind in Gefahr oder haben bereits aufgegeben.

W

eitere ungünstige Standortbedingungen wie die schlechte Erreichbarkeit mancher Berliner Randbezirke beschleunigen die Schließungswelle im Gastronomiebereich. So haben allein im Monat März 2024 in Tegel gleich drei namhafte Institutionen dicht gemacht: das Fisherman's, das Aarju und das Hax'nhaus am U-Bahnhof Alt-Tegel. Auf ihren Webseiten verkündeten die Betreiber „Dauerhaft geschlossen!“ und bedanken sich bei ihren Gästen für die jahrelange Treue. Schuld an der Misere ist ein fataler Mix negativer Faktoren: der akute Personalmangel nach der Corona-Pandemie, die drastisch gestiegenen Energiekosten und Lebensmittelpreise und last, but not least, minimierte die Mehrwertsteuererhöhung für Speisen zurück auf 19 Prozent die Umsätze. Der Effekt: Die Gäste reagieren überaus preissensibel. Mirko Perlenberg, seit 27 Jahren Wirt im urig eingerichteten Kultlokal Hax'nhaus mit 180 Innenplätzen und 120 Terrassensitzen, nannte als Beispiel ein Stammgericht. Für eine deftige Haxe müsste er statt 20 Euro eigentlich 30 Euro verlangen, weiß aber, dass das keiner bezahlt. Gastronom Sören Engemann, der 18 Jahre das Fischrestaurant Fisherman's leitete, verwies auf knallharte kaufmännische Überlegungen mit Kosten-, Nutzen- und Risikorechnung. Für sein hochwertiges Speisenangebot benötigt er Qualitätsprodukte wie Lachs, Kabeljau und Jacobsmuscheln. Diese Waren seien in den letzten vier Jahren doppelt so teuer geworden, sagte er. Selbst treue Gäste wären seltener gekommen und hätten weniger konsumiert. Zudem trage seiner Meinung nach die Politik eine Mitschuld. „Wir sind im letzten Jahr im Grunde an der Bürokratie erstickt“, sagte er gegenüber einer regionalen Publikation und kritisierte u. a. den aktuell anfallenden übermäßig hohen Aufwand für Mehrwegverpackungen bei Lieferung. Mit Bezug auf die wieder angehobene Mehrwertsteuer auf Speisen kritisierte der Gastronom zudem die Unverlässlichkeit politischer Entscheidungen. Auch deshalb entschied er sich im März, als die Mietvertragsverlängerung für das Restaurant anstand, dagegen. Sein Resümee: „In dieser Situation macht es wirtschaftlich einfach absolut keinen Sinn.“

Das langjährig erfolgreiche Restaurant Aarju mit indisch-singapurischer Küche schloss ebenfalls für immer seine Pforten. Betreiber Farid Jaddou scheiterte an der Personalsuche. Die zumeist vom Jobcenter vermittelten Bewerber wollten nur stundenweise oder ganz schwarz arbeiten, sagte er. Die Dauerbaustelle bei der U-Bahn mit umständlichen Schienenersatzverkehr Richtung Tegel haben den Lokalen zusätzlich



Das beliebte Speiselokal mit deftiger Küche hat geschlossen.



Auf Dauer für den Wirt nicht finanzierbar: Das Standardgericht Haxe müsste eigentlich 30 statt 20 Euro kosten.



Nach 120 Jahren vertrieben aus dem Kiez: Höher's Eck.

© Thomas Schubert/BM

geschadet. Die Folge für den Stadtteil: weniger Besucher, weniger kulinarische Vielfalt und eine ärmere Gastroszene. Aber auch der vorwiegend getränkeorientierte Ausschank hat es in der deutschen Hauptstadt immer schwerer. Die Berliner Kneipenkultur, einst bekannt für ihre zahlreichen Kiez- und Ecklokale, ist auf dem Rückzug. Von den ehemals 20.000 Dependancen gibt es laut Branchenverbandsinformationen nur noch 500. Die Gründe sind auslaufende Verträge und steigende Mieten sowie Lärmbeschwerden aus der Nachbarschaft. Für Furore sorgte u. a. das „Höher's Eck“ im Prenzlauer Berg, eine gastliche Institution mit 120-jähriger Geschichte. Trotz vieler Proteste der Betreiber und Gäste hatte eine extrem ruhebedürftige Anwohnerin beim ausländischen Immobilieneigentümer im letzten Sommer für die Kündigung gesorgt. Glücklicherweise fand das Traditionslokal in der Kleingartenanlage Bornholm 1 eine neue Bleibe. Doch in vielen anderen Fällen geht ein Stück Kneipenkultur mit seiner wichtigen sozialen Funktion für immer verloren. Den Trend dokumentiert auch die Statistik. Sie belegt, dass die Zahl der Schankwirtschaften, zu denen auch Bars und Discotheken gehören, seit 2016 erstmals wieder gesunken ist: von 3.302 im Mai 2021 auf 2.363 im Juni 2023.

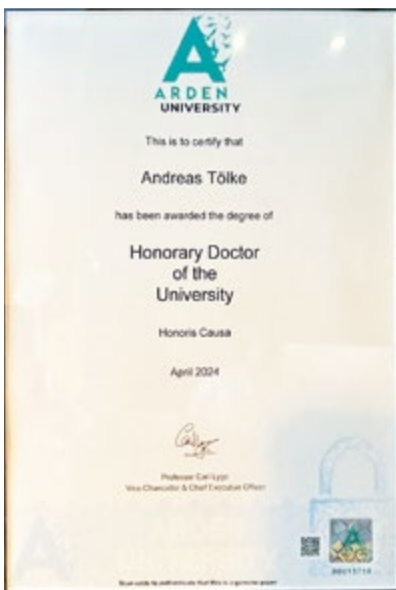
Marion Schlag



Trotz edler Einrichtung und qualitativ hochwertiger Küche verzeichnete das Restaurant Fisherman's Umsatzrückgänge

Kreuzberger Himmel“:

Migration als Lösung



Andreas Tölke erhielt für seine Arbeit im Bereich Migration und Integration die Ehrendoktorwürde der Arden University



Dr. h.c. Andreas Tölke (r.), Gründer und Direktor Be an Angel e. V., und Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin

2015 konnte es der Lifestyle-Journalist Andreas Tölke nicht ertragen, dass syrische und afghanische Flüchtlinge in der Kälte vor dem Berliner Landesamt für Gesundheit und Soziales (LaGeSo) kampierten. Gemeinsam mit Gleichgesinnten gründete er den Verein „Be an Angel“, der aktiv half. Heute ist die Organisation eine internationale Wohltätigkeitsorganisation, die an vier Standorten (Deutschland, USA, Moldawien und Ukraine) Krisenhilfe, Rettungseinsätze, Lobbyarbeit, Beratung und Unterstützung für Flüchtlinge leistet. Eines der von Andreas Tölke und dem Team ins Leben gerufenen Projekte ist das Restaurant „Kreuzberger Himmel“ in der Yorckstraße, das von Menschen mit Fluchterfahrung betrieben wird. Dem Gründer von „Be an Angel e. V.“ und Bundesverdienstkreuzträger wurde Ende April die Ehrendoktorwürde der Arden Universität (Hauptsitz Coventry) für seine außergewöhnlichen Leistungen im Bereich der Migration verliehen. Nach dem Glückwunsch zur Ehrendoktorwürde waren wir schnell im Gespräch.

Was motivierte Sie, den Verein „Be an Angel“ nicht nur zu gründen, sondern ihn international auszurichten?

Migration ist eine globale Herausforderung. Weltweit flüchten 108 Millionen Menschen vor Krieg und Verfolgung, die höchste Zahl seit dem Zweiten Weltkrieg. Wir brauchen sinnvolle Konzepte. Das Migration für die deutsche Wirtschaft eine Lösung sein kann, nehmen wir viel zu selten war.

Auf welches Projekt, welche Aktion sind Sie in diesen neun Jahren besonders stolz?

„Be an Angel“ hat seit März 2022 nachweisbar über 23.000 aus Frontgebieten der Ukraine in Sicherheit gebracht. Besonders stolz bin ich auf unser Leuchtturm-Projekt „Kreuzberger Himmel“. Der Himmel ist der Beweis, dass Integration sozial möglich ist und ökonomisch erfolgreich. Mit Reichweite! Wir sind unter anderem regelmäßiger Caterer des Bundeskanzleramts. Da haben wir sogar Bundeskanzler Scholz reinen Wein eingeschenkt. (lacht)

Wer sind die Unterstützer und Unterstützerinnen des Vereins?

Internationale Firmen, Privatpersonen und immer wieder Institutionen wie die neue Nationalgalerie. Februar 2022 rief deren Direktor Klaus Biesenbach an und verkündete eine 48 Stunden Spendenmarathon zugunsten unsere Ukraine Hilfsprogramme. Wir sind die erste private Hilfsorganisation, der diese Ehre zu teil wurde. Oft kommen Personen und Firmen proaktiv auf uns zu, um uns zu unterstützen. Wir sind jedes Mal überrascht und dankbar. Beim Spendenmarathon kamen übrigens 450.000 Euro für Evakuierungen zusammen. Die sind natürlich mittlerweile weg und wir wieder kurz vor der Pleite.

WIR IN BERLIN



Mitarbeiter des „Kreuzberger Himmels“ bewirten die Gäste von Bundeskanzler Scholz, der sich Zeit für ein Erinnerungsfoto nimmt.




© Be an Angel eV


Wie wichtig sind Spenden für Ihre Arbeit?

Überlebensnotwendig. Unsere Organisation lebt ausschließlich von Spenden und jeder Euro macht einen Unterschied. Die Spendenbereitschaft erlahmt oft schnell. Krisen sind wie leicht verderbliche Lebensmittel.

Der „Kreuzberger Himmel“ wird von Menschen mit Fluchterfahrung betrieben. Mit welchen Argumenten würden Sie Ihre Gastronomie-Kolleg*innen ermutigen, gleiches zu tun?

Hier was über Personalmangel zu sagen... Das ist Eulen nach Athen tragen. Geflüchtete können eine Lösung sein. Und die Menschen sind da. Allein in der Notunterkunft Tegel über 3.500. Die Unternehmer*innen müssen leider Politik und Verwaltung richtig auf die Nerven gehen, damit die endlich wahrnehmen, dass es Jobs gibt. Wir sind alle gefordert zur Lösung beizutragen. Bloß nicht entmutigen oder abwimmeln lassen!

 www.be-an-angel.de

 www.kreuzberger-himmel.de

Verkauf, Vermietung Reparatur & Pflege

von gastronomischen Geräten

Schwerpunkt: Dometic- Absorber- kühlschränke



Minibar



Servierwagen
mit Kühlschrank



2-Zonen-
Weinkühlschrank



Schubladen-
kühlschrank

© M.Michalk Gastroservice GmbH

M.Michalk Gastroservice GmbH

c/o M&M Michalk GmbH & Co. Automobile KG
Am Juliusturm 21 · 13599 Berlin

Tel: 030 338902-0

info@michalk-automobile.de

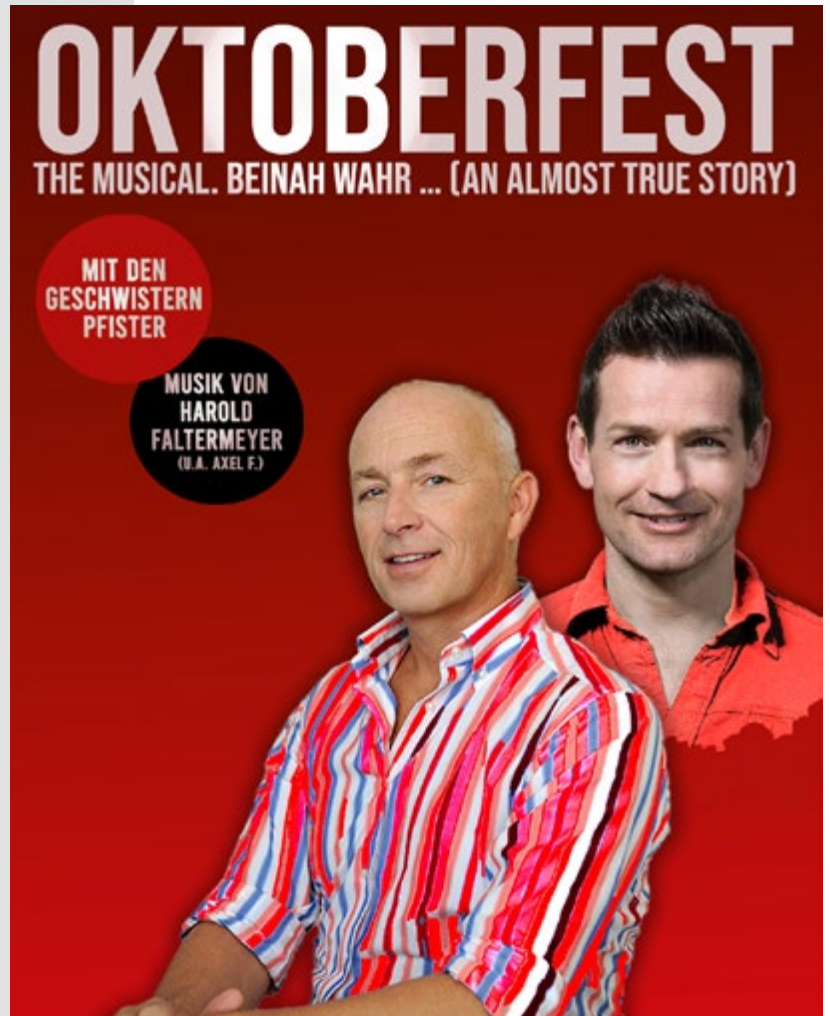
Das Renaissance-Theater präsentiert die deutschsprachige Erstaufführung unter der Regie des Intendanten Guntert Warns vom 5. Juli 2024 bis zum 11. August 2024.

Mit Live Band und englischen Untertiteln.

Eine Urberliner Truppe von Schauspiel*innen und Sänger*innen, die aus den USA, Österreich, der Schweiz, der ehemaligen DDR, Ägypten und Osnabrück kommen, sprich aus Friedrichshain, Charlottenburg, Wedding, Neukölln und Prenzlauer Berg... – angeführt von unseren Topstars Ursli und Toni Pfister, erzählt und erfindet die Liebesgeschichte von Ludwig I von Bayern und Prinzessin Therese von Sachsen-Hildburghausen.

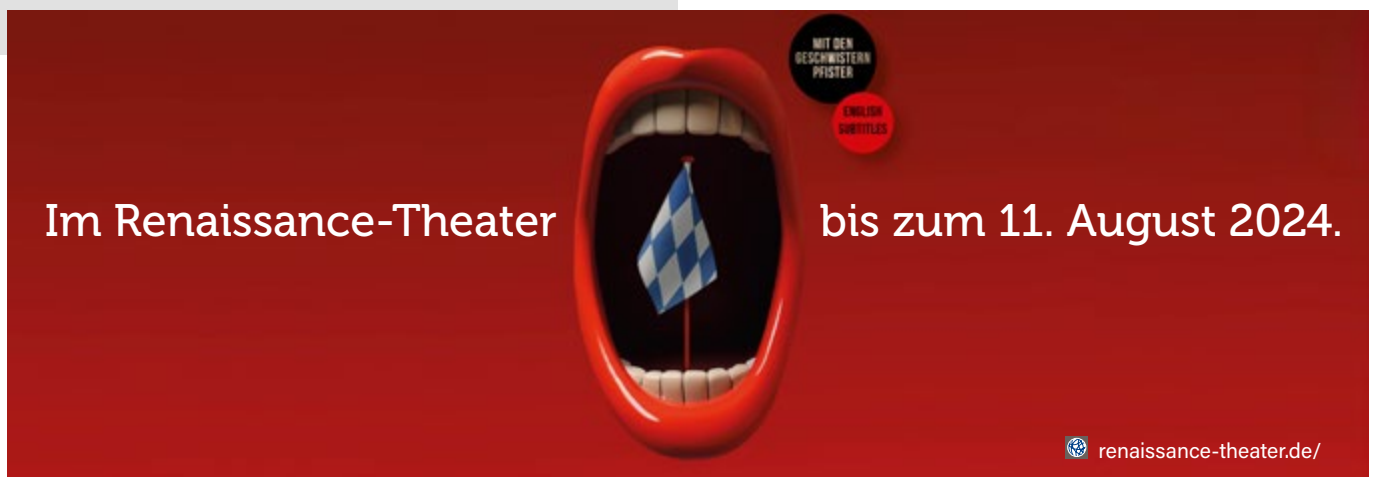
Da aus dieser Vermählung nicht nur etliche Geschichten, zahlreiche Kinder, sondern auch das berühmte Oktoberfest entstand, hat der international gefeierte Komponist, Harold Faltermeyer (Grammy-Gewinne, Axel F, Top Gun, Donna Summer etc.), gemeinsam mit dem berühmten Autor Philip LaZebnik (Pocahontas, Prince of Egypt, etc.) die von vielen Mythen umrankte Entstehungsgeschichte dieses Festes zu einem mitreißenden Theaterstück verarbeitet.

Zur Premiere am 7. Juli 2024 wird der Komponist, Harold Faltermeyer, persönlich vor Ort sein. Der Geschäftsführer, Herr Dr. Michael Möller, des staatlichen Hofbräuhaus München, Harold Faltermeyer und der Intendant, Guntert Warns, werden das speziell für das nächste Oktoberfest gebrauchte „Hofbräu-Oktoberfestbier“-Faß anstecken!



Tobias Bonn, Christoph Marti – Geschwister Pfister

© Mischka Gawronski - Foggie



Wenn's zu heiß wird, jeh doch ins Theater!



Wir machen Dir kalt

Bei uns jibt's im Sommer
prima Klima, lecker Eis,
kühle Cocktails und
coolet Programm!



ZERTIFIZIERTE
KLIMATISIERTE
LÜFTUNG
*** IM GANZEN THEATER ***



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Digitalisierung als Problemlöser



Wackelige Lieferketten, Kostenexplosionen, zunehmende Konkurrenz aus Billiglohnländern, Fachkräftemangel – nicht jeder dieser Herausforderungen lässt sich mit Digitalisierung und Telekommunikations-Lösungen begegnen. Aber manchem davon sehr wohl.

© Vodafone

Ist ein Hammer Dein einziges Werkzeug, sieht jedes Problem aus wie ein Nagel. Dieser böse Spruch hat sicherlich einen wahren Kern – auch wenn es um das Thema Digitalisierung geht. Denn, um es klar zu sagen: Nicht jede Herausforderung, denen sich Unternehmen aller Größenordnungen gerade ausgesetzt sehen, lässt sich allein mit Digitalisierung lösen. Und schon gar nicht, wenn sich die Digitalisierung auf das eigene Unternehmen beschränkt. Unsichere Lieferketten und inflationsbedingte Kostensteigerungen sind solche Beispiele. Wenn die Auswege aus diesen Krisen eine digitale Komponente haben sollen, müssen diese über ganze Lieferketten reichen, Transportunternehmen, Umschlagsplätze und Behörden mit einbeziehen und gegebenenfalls sogar auf der Ebene von Zentralbanken und Wirtschaftspolitik ansetzen. Anderen Herausforderungen unserer Zeit können Unternehmen hingegen durchaus effizient mit digitalen Werkzeugen und maßgeschneiderten Telekommunikationslösungen begegnen.

Für viele Probleme sind digitale Ansätze Teil der Lösung

Dies trifft etwa dann zu, wenn es darum geht, den Beschäftigten das Arbeiten aus dem Homeoffice beziehungsweise mobiles Arbeiten zu ermöglichen. Ebenso helfen digitale Tools, wenn der Kontakt zu Kunden und Geschäftspartnern verbessert und intensiviert werden soll – durch bessere Erreichbarkeit des Unternehmens auf mehr Kanälen und schnellere Prozesse beispielsweise für Terminvereinbarungen, Bestellabläufe oder das Handling von Serviceanfragen. In vielen Fällen ist intelligente Digitalisierung auch ein wichtiger Hebel, um die Produktion flexibler oder Verwaltungsvorgänge effizienter zu machen. Hohe Energiepreise können Unternehmen zwar nur in begrenztem Maße senken. Aber intelligente IoT-Lösungen können zum Beispiel dabei helfen, ineffiziente Energienutzung im Unternehmen aufzuspüren und den Energieeinsatz zu optimieren. Dies reduziert im Ergebnis wiederum unnötige Kosten.

Ein guter Digitalisierungspartner versteht seine Kunden

Dabei ist aber auch wichtig: Lösungen von der Stange passen nur selten ideal zu den spezifischen Anforderungen von Unternehmen. Ein guter Digitalisierungspartner muss deshalb zunächst das Geschäft seiner Kunden und die daraus resultierenden Herausforderungen verstehen. In enger Abstimmung mit dem Kunden gilt es dann, die vorhandenen Standardlösungen des Digitalisierungspartners im erforderlichen Umfang auf die spezifischen Anforderungen anzupassen. Gerade bei Branchen-Lösungen profitieren alle Betroffenen von den fortwährend gewonnen Erkenntnissen.

Dies hat der Kommunikationskonzern Vodafone verinnerlicht. Darum ist Vodafone der Premium-Partner von vielen Verbänden und Interessensvertretungen. Unter dem Motto „Zusammen entwickeln wir Lösungen“ werfen die Düsseldorfer Telekommunikationsexpert*innen auch ihre breit gefächerte Digitalisierungsexpertise in die Waagschale und bieten zum Beispiel durch die Kooperationen mit Verbundgruppen und Verbänden sowie deren Mitgliedern und Anschlusshäusern maßgeschneiderte Telekommunikations- und Digitalisierungslösungen zu attraktiven Vorteilsbedingungen an. Informationen dazu gibt es hier www.vodafone.de/business/digitalisierung/verbandskooperationen/. Haben Sie Fragen? Melden Sie sich einfach bei Ihrer Vodafone-Ansprechperson oder schicken Sie eine E-Mail an:

@ andreas.vorbau@vodafone.com

oder rufen Sie ihn an:

Mobil: 0172. 3000299



i+m Naturkosmetik Berlin: Hotelkosmetik bei der Lifestyle, Nachhaltigkeit und Regionalität aufeinandertreffen

Über i+m Naturkosmetik Berlin

i+m Naturkosmetik Berlin ist ein Pionierunternehmen der Bio-Branche und wurde bereits 1978 in Berlin Kreuzberg gegründet. Soziale Gerechtigkeit, Ökologie, Tierschutz stehen für i+m an erster Stelle. i+m ist Teil der Gemeinwohlökonomie (GWÖ) und spendet 25% seiner Gewinne an weltverbessernde Projekte.

Das i+m Vollsortiment ist zertifiziert nach dem höchsten Standard für Bio-Kosmetik, vegan, tierleidfrei und klimaneutral. Für sein Engagement wurde i+m mehrfach beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet und zählt zu den nachhaltigsten Kosmetik-Unternehmen in Deutschland.



Nachhaltige Hotelkosmetik – Das Smart Refill System von i+m

Als Traditionsunternehmen besitzt i+m NATURKOSMETIK BERLIN nicht nur Expertise und Glaubwürdigkeit, sondern auch zwei minimalistisch designte Hotelpflegeserien, die sich perfekt in (fast) jedes Badezimmer integrieren lassen: Klassisch grau und elegant oder farbenfroh und pointiert.

Das Smart Refill System von i+m verbindet Umweltbewusstsein mit Qualität und Design. Das praktische Nachfüllsystem ist ebenso ressourcenschonend, wie wirtschaftlich. Statt winziger Fläschchen bietet i+m befüllte Flaschen in 250ml und 400 ml Größe, die entweder einmalig

verwendet oder mit den praktischen 10 Liter Bag-in-Box Nachfüllpacks nachgefüllt werden können.

Die i+m Flaschen lassen sich frei im Raum platzieren oder mit minimalistisch designten Halterungen von i+m in einfacher oder doppelter Ausführung an der Wand befestigen.

Was spricht für i+m Naturkosmetik in Berliner und Brandenburger Hotels?

- Mit der Bio-Pioniermarke i+m Naturkosmetik Berlin lässt sich für Hotels ein sichtbarer und glaubwürdiger Akzent beim Thema Nachhaltigkeit setzen.
- Berlin, Berlin! Eine der nachhaltigsten Naturkosmetikbrands und dann auch noch aus der Hauptstadt. Was könnte für das Hotel-Marketing in puncto Regionalität besser sein?
- i+m schafft als Traditionsmarke mit hoher Markenbekanntheit und Authentizität mehr Vertrauen bei Gästen als reine, klassische Hotelkosmetikmarken.
- i+m Hotelkosmetik bietet zertifizierte Naturkosmetik für immer mehr Hotelgäste, die ihrem nachhaltigen Lebensstil auch auf Reisen gerecht werden wollen.
- Ab einer Hotelgröße von mehr als 80 Zimmern bieten wir auf Wunsch individuell auf ihre Bedürfnisse angepasste Designlösungen an.

Mehr Infos und Ansprechpartner finden Sie unter

iplusm.berlin/naturkosmetik-fuer-hotels



Wir verwandeln Anrufer in Gäste

Was macht global office und wie funktioniert das?

Wir sind darauf spezialisiert, individuelle Kundendialog- und Erreichbarkeitslösungen auf die einzigartigen Bedürfnisse und Besonderheiten der jeweiligen Häuser abzustimmen und einzubinden. Wir nehmen zum Beispiel eingehende Anrufe entgegen, beantworten komplexe Fragen, führen Zimmerbuchungen durch oder leiten Anrufe an die richtigen Ansprechpartner weiter. Einfach ausgedrückt: Wir heben für Sie ab, wenn Sie gerade Ihren Gästen vor Ort die volle Aufmerksamkeit schenken.

Es gibt doch heutzutage Chatbots und die Zimmerbuchung über das Internet. Ist das Telefon da tatsächlich noch so stark im Fokus?

Natürlich werden heutzutage viele Zimmer über das Internet gebucht und die KI-Chatbots werden immer besser. Wir sehen uns hier auch nicht als Ersatz dieser Technologien, sondern als Ergänzung. Bei der Hotellerie hat der telefonische Kontakt zu einer menschlichen Person immer noch einen sehr hohen Stellenwert für die Gästezufriedenheit. Es ist derzeit noch Kommunikationsmittel Nummer 1 im deutschen Gastgewerbe.

Wir heben für Sie ab.
Ihre Erreichbarkeit zu Spitzenzeiten

Mehr Direktbuchungen

Mehr Zeit für Ihre Gäste vor Ort

Partner des **DEHOGA** BERLIN

Vorteilskonditionen für alle Mitglieder und Partner
Rufen Sie uns gerne an: 030-96515303

global office
DIE TELEFONENGEL

Sind die vertragliche Bindung und die Kosten nicht auch ein Thema bei den Hoteliers?

Tatsächlich nicht:
Die Mindestlaufzeit beträgt drei Monate und den Vertrag können Sie mit einer Frist von einem Monat beenden.
Die Grundgebühr von 139 Euro/Monat würden wir günstig nennen und für die entgegengenommenen Anrufe zahlen Sie nur die Sekunden, die angefallen sind. Auch hier sind 1,44 Euro je Minute bei sekundengenaue Abrechnung und der Sicherheit von über 500 Telefonengel für Ihre maximale Erreichbarkeit und Gästezufriedenheit ein faires Angebot.

Die Hotels haben doch Teams, die Anrufe entgegennehmen. Warum also global office?

Hotels verlieren durchschnittlich rund 200 Anrufe im Monat. Davon sind erfahrungsgemäß mindestens ein Drittel Buchungsanfragen. Das Anrufvolumen ist dabei nicht statisch oder vorhersehbar, sondern vielmehr sehr dynamisch und der Personaleinsatz hat in den Häusern seine Grenzen: Krankheitsausfälle oder Anrufspitzen, die dazu noch oft mit den Check-in- und Check-out-Zeiten zusammenfallen sind nur zwei Beispiele. Wer uns nutzt, verpasst keine Buchungschancen mehr.



www.global-office.de

Sind Sie sich der Risiken bewusst?

Schon der nächste Cyberangriff könnte Ihnen gelten!



Was viele Hoteliers nicht ahnen: Fraglich ist nicht, ob sie Opfer eines Hacker-Angriffs werden, sondern lediglich wann. Aktuell mehren sich die Anzeichen, dass dies eher früher der Fall sein wird als später. Die gute Nachricht: Alle, die jetzt handeln, wird dieses Thema nicht um den Schlaf bringen. „Hacker können Schlösser von Millionen Hotel-Zimmertüren öffnen“ – wer im Internet nach Cyberattacken auf Hotels sucht, wird schnell fündig. Fakt ist: Die zunehmende Digitalisierung in Hotels macht die gesamte Branche anfälliger für Datenklau & Co. als jemals zuvor. Diese Situation ist kritisch, denn sie hat für die Opfer von Angriffen dramatische Folgen: Der Geschäftsbetrieb ist nur noch eingeschränkt möglich oder erliegt komplett. Der Verlust von Kundendaten, verbunden mit der Pflicht, dies öffentlich bekanntzumachen, beschädigt die Reputation. Und alles zusammen gefährdet Umsatz, Profitabilität und letztlich das gesamte Unternehmen. Doch soweit muss es nicht kommen. Hochspezialisierten IT-Sicherheitsanbietern wie Tec:IT steht eine ganze Reihe prophylaktischer Maßnahmen zur Verfügung, die Hotels und gastronomische Betriebe zuverlässig und nachhaltig vor Cyberattacken schützen. Ziel ist es dabei nicht, die vorhandene IT für viel Geld zu ersetzen, sondern sie wirkungsvoll zu unterstützen:

Mit modernen Werkzeugen machen wir Ihre Infrastruktur „kugelsicher“ – von Back-ups sensibler Daten über automatisiertes Monitoring mit Frühwarnsystem bis zur robusten Netzwerkarchitektur inklusive Server Management.

Überdies schulen und sensibilisieren wir Ihre Belegschaft, etwa durch Phishing-Simulationen.

Denn in aller Regel ist es der unbedachte Klick eines Mitarbeiters auf einen vermeintlich harmlosen Link, der den Kriminellen Tür und Tor öffnet.


Auch wenn Sie bereits eigene IT-Spezialisten beschäftigen, unterstützen wir Sie beratend mit unserer Expertise. Die geeigneten Maßnahmen können Sie dann selbst umsetzen.

Auf die „State of the Art“-Risikominimierung von Tec:IT vertrauen renommierte Unternehmen wie der Berliner Fernsehturm, ZUEGG Deutschland oder die Profis von Flash-security schon seit Jahren.

Gern schützen wir auch Sie bestmöglich vor Cyberangriffen. Lassen Sie sich hierzu unverbindlich beraten: Ihr Ansprechpartner ist Heiko Killer, und Sie erreichen ihn per E-Mail heiko.killer@tecit.de oder telefonisch unter Tel: 030. 233285011.

Weitere Informationen finden Sie unter

 www.tecit.de.

 flash-security.de/



THE KNAST®

Gastronomie des ehemaligen Frauengefängnisses öffnet



© The Knast, Florian Kroll

Bisher machte der Kulturstandort THE KNAST® die Nacht zum Tag mit der Absinth- und Cocktailbar. Zur Sommersaison 2024 zeigt die einmalige Location in Lichterfelde-West, dass es auch andersrum funktioniert. Nun öffnet der Frauenknast die Tore zu seinem großzügigen Terrassen- und Restaurantbereich. Dann lädt THE KNAST® bereits tagsüber mit außergewöhnlichem Ambiente und dazu ein, den Sommer hier in vollen Zügen zu genießen. Frisch dabei ist Stefan Pfeiffer. Pfeiffer übernimmt den Chefposten in der Küche des THE KNAST®. Zuvor war er im Vox Restaurant des Grand Hyatt Berlin sowie im Sterne-Restaurant Zeitwerk in Wernigerode als Küchenchef tätig.

theknast.de/

100 Meter Marke

„Himmelstürmer: Estrel Tower setzt neue Maßstäbe in der Berliner Skyline!“

Der Estrel Tower hat die 100-Meter-Marke geknackt! Dieses beeindruckende Bauwerk, das schon bald mit das höchste Hotel Deutschlands sein wird, erreichte am 15. Mai einen entscheidenden Baufortschritt und prägt nun mit seiner imposanten Silhouette die Berliner Skyline. Der Estrel Tower ist von Beginn an mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit entworfen worden. Die ökologische Durchdachtheit zeigt sich in Merkmalen



© Estrel Berlin

wie begrünten Dächern, Fahrradstellplätzen, sowie einem fortschrittlichen, CO₂-reduzierenden Energiekonzept, das an das klimaneutrale Fernwärmenetz angeschlossen ist. Darüber hinaus strebt der Turm die LEED® Platin-Zertifizierung an, was seine Verpflichtung zu Umweltfreundlichkeit betont. Mit der Fertigstellung des 28. Stockwerks ist der Estrel Tower nicht nur ein Zeichen für architektonische und ökologische Neuerungen, sondern verkörpert auch das dynamische Wachstum und die Innovationskraft Berlins. Die Gesamtfertigstellung ist für Ende 2025 geplant, und das Projekt wird die Stadt und ihre Rolle als globale Metropole nachhaltig prägen.

www.estrel.com/de/

Länderübergreifende Küche im neuen Anna & Paul



© Selina Schrader

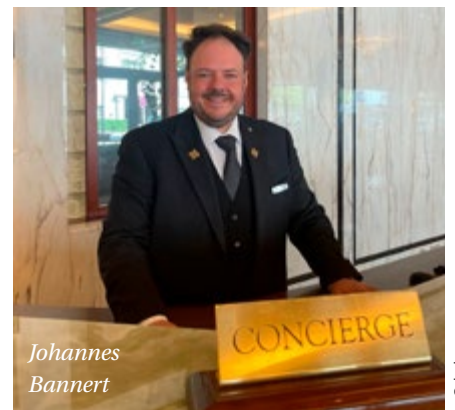
Vielleicht liegt es daran, dass Mariana Schaa-schmidt aus der Ukraine stammt, oder daran, dass Stefan Schaa-schmidt schon vor Jahren hier als Küchenchef

im benachbarten acht&dreißig gearbeitet hat: Das Inhaberpaar vom neuen Anna & Paul möchten die Oranienburger Straße um einen weiteren Spot bereichern – mit moderaten Preisen und lässigem Selbstverständnis. Direkt gegenüber vom ehemaligen Tacheles bietet das Restaurant seit dem 5. Mai 2024 familiäre Atmosphäre und eine europäische Küche mit Einflüssen aus Deutschland, Italien und der Ukraine. Retro ist das Restaurant aber keineswegs: Vom stylischen Interior in Blau- und Grautönen – mit einer Wandinstallation aus Gras – über den nachhaltigen Ansatz mit frischen Zutaten aus der Region bis zum weltoffenen Konzept ist das Anna & Paul

sehr im Hier und Heute verankert. In der Küche steht Michael Nonn, der zuletzt als Küchenchef im Château Royal Berlin und im Telegrafenturm im Einsatz war.

www.anna-paul.berlin/

Neuigkeiten aus der Hauptstadt-Sektion der Hotelconcierges



Johannes Bannert

© lcdg.org

Gekreuzte goldene Schlüssel am Revers sind ihr Markenzeichen, sie organisieren alles und machen fast Unmögliches möglich - die Wunscherfüller der gehobenen Hotellerie – die Hotelconcierges. Der neue Kopf der Vereinigung in Berlin-Brandenburg heißt Johannes Bannert und er hat viel vor. Seit September 2023 steht der 43-Jährige an der Spitze der größten der sieben regionalen Organisationen der Les Clefs d'Or (französisch für „Die goldenen Schlüssel“). Zu seiner Sektion Berlin-Brandenburg gehören 32 Concierges aus 14 Hotels in Berlin und noch drei weitere junge Kollegen werden in diesem Jahr ihre Schlüssel verliehen bekommen. Seit dem 1. April 2024 ist der gelernte Hotelfachmann Chef Concierge im JW Marriott Berlin. Reisende profitieren täglich von Wissen und Soft Skills des Concierges in ihrem Hotel. Das weltweite Netzwerk der Les Clefs d' Or ist einzigartig. Ein Concierge hat alle aktuellen Veranstaltungen im Blick, stellt die richtigen Fragen, um zu verstehen, was der Gast wirklich möchte. Diese persönliche Komponente ist besser als jede Suchmaschine und macht jede Guest Experience einzigartig.

www.lcdg.org/

Thank Foodness:

Bonvivant gewinnt nachhaltig den WeltverbEsserer-Wettbewerb

Im Bonvivant Cocktail Bistro hat Nachhaltigkeit Hand und Fuß. Denn das Team um Küchenchef Nikodemus Berger und Barchef Elias Heintz achtet nicht nur darauf, den eigenen ökologischen Fußabdruck stetig zu verbessern, sondern auch außerhalb des Restaurants zum umweltfreundlichen Denken anzuregen. Die Kampagne Bonviwandel, bei der das Team unter anderem in Schulen kocht, definiert sich als „Handabdruck“-Aktion. Nun hat das nachhaltige Engagement auch die Jury des WeltverbEsserer-Wettbewerbs überzeugt: Das Bonvivant Cocktail Bistro gewinnt den diesjährigen Preis in der Kategorie „Restaurants“. Die Gastronomie sitzt laut der Kreativagentur Branding Cuisine, den Initiatoren des WeltverbEsser-Wettbewerbs, an einer Schlüsselposition, die Veränderung zu mehr Nachhaltigkeit in der Ernährung einzuläuten. Der Preis wird seit 2018 vergeben und war damals Deutschlands erster Wettbewerb für nachhaltige Food- und Gastrokonzepte.



© Ben Mangelndorf, Sarah Schlopsnies

bonvivant.berlin/

Erste vegane Currywurst von Witty's

Die Berliner Gourmet-Manufaktur Witty's, deren Currywürste Nobel-Hotels in der Hauptstadt wie Adlon, Hyatt oder Estrel auf der Speisekarte führen, produziert seine Würste jetzt in Baruth. „Einschließlich der veganen Bio-Land-Currywurst, mit der wir die Ersten auf dem deutschen Markt sind“, erklärt Manager Roland K. Türk. Lange habe man nach einem passenden Gelände gesucht, so Türk, Baruth sei wegen der Autobahn-Anbindung und der Flughafen-Nähe ideal. Witty's gibt die Lohn-Herstellung seiner Produkte in Berlin und Eberswalde auf und startet jetzt im Industriegebiet Bernhardtsmüh mit eigener Produktion.

wittys.de/

Mischkisten gut sortiert!

STAR

Art. 201*
Knusper-Baguette-Kiste, 4-fach sortiert

Maße: L55,0x B6,0x H4,0 cm
Gewicht: 280 g, 24 St./Kt.
🌱 vorgebacken

NEU

Art. 309*
FF-Mini Blätterteig-Kiste pikant, 3-fach sortiert

Maße: L6,0x B5,5x H3,0 cm
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.
🌱 fertig gebacken

STAR

Art. 270*
FF-Mini Blätterteig-Mischkiste, 3-fach

Maße: L6,5x B5,5x H2,8 cm
Gewicht: 40 g, 72 St./Kt.
🌱 fertig gebacken

Ermöglicht breites Sortiment

Spart Lagerplatz & Kosten

Süße & herzhaft Varianten

Ideal zum Ausprobieren

Die **EDNA** App

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

Die EDNA App

QUALITÄT MISSION

Einkaufen war noch nie so einfach!

NEU

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

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [TikTok](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [WhatsApp](#)

EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI
☎ 0800 722 722 4

E-Mail info@edna.de
☎ 01522 179 55 81

🌱 Lieferung per Tiefkühl-LKW!

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

Jubiläen im Verband



Aydin Bulut von der Gabiko Kneipe, nahm die Urkunde für seine 10jährige Mitgliedschaft im Verband gerne entgegen.



5-jähriges Mitglieds- und Betriebsjubiläum feiert The Social Hub Berlin. Kristian Kleber (Mitgliederbetreuung) überreichte die Urkunde an Philip Ibrahim (General Manager)

Lars Fleschmann (Leitung Hotel- und Rezeption) vom St. Michaels-Heim (s. unten) nahm die Urkunde entgegen.



Floris Vlasman feiert mit seinem FLORIS-Catering sein 30-jähriges Betriebsjubiläum und gleichzeitig seine 5jährige Mitgliedschaft im Verband.



© DEHOGA Berlin

„Friede dem, der kommt ...“

Jugendgästehaus und Hotel St.-Michaels-Heim ist seit 70 Jahren für seine Gäste da

Berlins Hotellandschaft ist vielfältig. Ein Bilderbuch-Beispiel ist das St.-Michaels-Heim im ruhigen Villenviertel Berlin-Grunewald inmitten einer großen Parkanlage direkt am Herthasee. Allein schon die markante Architektur des im englischen Landhausstil erbauten ehemaligen Palais der Familie Mendelssohn beeindruckt. Harmonisch gliedert sich das neue Gebäude an. Hier befindet sich das Jugendgästehaus mit 140 Betten sowie 19 komfortablen Hotelzimmern im 3-Sterne-Segment, wovon einige den Blick zum See haben.




„Unsere Gäste schätzen die familiäre Atmosphäre in unserem Haus, aber natürlich auch die himmlische Ruhe der Parklandschaft ringsum. Dabei sind die City West und das Messegelände nah, öffentliche Verkehrsmittel in wenigen Minuten erreichbar“, berichtet Lars Fleschmann, der die Geschicke des Jugendgästehauses, das von der Johannische Dienstleistungen GmbH betrieben wird, lenkt. Das St.-Michaels-Heim bietet seinen Gästen Frühstück und Lunch, der Bier-

garten auf dem großen naturnahen Grundstück ist verpachtet. Auf dem Gelände des St.-Michaels-Heims befinden sich die Johannische Kirche, der Sitz und die Verwaltung des Johannischen Sozialwerks e. V. sowie Kita, Kinderheim und verschiedene medizinische Praxen.

1954 wurde das St.-Michaels-Heim als Jugendgästehaus und Hotel eröffnet. Viel wurde seitdem investiert, damit sich die Gäste wohlfühlen. Gegenwärtig laufen Umbaumaßnahmen, damit weitere Zimmer eine barrierefreie Dusche erhalten. „Wir sind mehr als ein klassisches Hotel im herkömmlichen Sinn“, weiß Lars Fleschmann und zitiert den Segensspruch des Hauses: „Freude dem, der kommt, Friede

dem, der hier verweilt, Segen dem, der weiterzieht.“ Willkommen sind alle Gäste, gleich welcher Religion und Konfession.

St.-Michaels-Heim Jugendgästehaus & Hotel,
Bismarckallee 23, 14193 Berlin,
 www.st-michaels-heim.de

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

Deutsche Hotelklassifizierung



Erstklassifizierungen:

★★★★ *First Class Garni*
Bernstein Hotel Villa Kastania

Folgeklassifizierungen:

★★★★ + *First Class Superior*
Crowne Plaza Berlin City Centre
Leonardo Royal Hotel
Berlin Alexanderplatz

★★★★ *First Class Garni*
Best Western Hotel
Kantstraße Berlin

★★★ *Komfort*
Gästehaus Pauline



▶ Betriebsjubiläen im Juli 2024

Abba Berlin Hotel 15 Jahre ■ Artliners Berlin 20 Jahre ■ Brauhaus Georgbraeu 10 Jahre ■ Coffee Circle Café 5 Jahre ■ Gaststätte „Blaue Adria“ 30 Jahre ■ Gaststätte Zum Paddenwirt 25 Jahre ■ Kimchi Princess 15 Jahre ■ Restaurant „Bei Radi“ 15 Jahre ■ Restaurant Gartenküche 5 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im Juli 2024

Barkin Kitchen 5 Jahre ■ Call a Pizza Spandau Nord 5 Jahre ■ de maufel 10 Jahre ■ Hilton Berlin 30 Jahre ■ Hotel Grenzfall 15 Jahre ■ Hotel MIT-MENSCH Berlin 15 Jahre ■ Hotel Rossi 5 Jahre ■ Organiced Kitchen Libero-Sportsbar 10 Jahre ■ Living Hotel Weissensee 25 Jahre ■ Lolly-Pub 10 Jahre ■ Pool Position „Billardsalon Spandau“ 5 Jahre ■ Schöneberger Weltlaterne 5 Jahre ■ St. Christopher's Inn Berlin Alexanderplatz 15 Jahre

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Café A.Horn
- Earth Tokyo
- Easy Peasy
- Korean Food Stories
- me and all hotel berlin east side
- Metzger Eck
- Restaurant Sandmann
- Sammich Klub
- Vienna House Easy by Wyndham Berlin Potsdamer Platz
- Waldschänke Zoo Berlin
- Marché Mövenpick
- Wirtshaus zum Dorfkrug

DEHOGABERLIN

Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE THE DATE

Dienstag, 16. Juli 2024

YoungStars BB – der Karrieretag der Gastgeber*innen von morgen

Hotelfachschule Berlin

Montag, 9. September 2024

15. DEHOGA Berlin Golf-Trophy

Märkischer Golfclub Potsdam

Sei trocken. Sei staubig. Sei ballaststoffreich.

KnäckeBrød

pour homme



**JETZT QR-CODE SCANNEN
UND SPOT ANSEHEN!**

Oder besuche uns auf [primetimetheater.de/videos](https://www.primetimetheater.de/videos)

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Die Kiez-Institution

Das Restaurant Robbengatter im Bayerischen Viertel feierte mit der ganzen Nachbarschaft 50. Geburtstag

Grillstand, Bierausschank, Livemusik, Stehtische, Hüpfburg, Kinderschminken ... wenn das Restaurant und Café Robbengatter im Bayerischen Viertel in Schöneberg 50. Geburtstag feiert, reichen die Gasträume nicht. Timo Hanschmann und Matthias Follster luden mit ihrem Team zu einem zünftigen Straßenfest ein und viele Nachbarn und Stammgäste kamen. Das Robbengatter ist längst eine Kiez-Institution: Stammkneipe, Treffpunkt für Nachbarn, Familien- und Freundesrunden, Feier- und Einkehrort seit nunmehr 50 Jahren. „Dahinter steht viel Arbeit, aber auch viel Spaß und echte Leidenschaft“, bekennt Timo Hanschmann, der aus einer Gastronomen-Familie kommt, denn bereits sein Urgroßvater war Wirt in Lichterfelde. Oma und Opa betrieben ein Restaurant am Hohenzollerndamm. Da wundert es nicht, dass er sich nach seiner Ausbildung zum Industriekaufmann und anschließendem Ökonomie-Studium auf seine familiären Wurzeln besann und mit Unterstützung seines Vaters das Robbengatter übernahm, einst gegründet von Gastronomie-Legende Ulf Zöllner.

Das Robbengatter öffnet bereits morgens: Frühstückszeit. An den Wochentagen offeriert es mit 8,90 Euro einen preiswerten Mittagstisch mit zwei täglich wechselnden Gerichten. „Wir hoffen, dass wir den Preis halten können, denn die Senioren, Mitarbeiter der angrenzenden Läden und Büros nutzen das Angebot gern“, so Wirt Hanschmann. Beliebt ist auch der Catering-Service des Robbengatters.

Die Gastgeber-Leidenschaft hat Timo Hanschmann, Mitglied des DEHOGA Berlin, bestärkt, ein weiteres Restaurant zu eröffnen. Seit dem 1. Juni betreibt er den Schollenkrug am Waidmannsluster Damm.

Wieso der außergewöhnliche Name Robbengatter? Zoo und Tierpark sind weit weg. Hanschmann lächelt verschmitzt und erzählt, dass sich darum viele Geschichten ranken. Die wahrscheinliche: Mitte der 1970er Jahre trugen die Herren markante Schnauzbärte, die manchmal an Walrösser oder eben Robben denken ließen. Wenn mehrere Herren mit so markanten Bärten an der damaligen mit Holzbohlen ausgestatteten Bar saßen ... „Die Robbenbindung haben wir beibehalten“, berichtet der 49-Jährige. „Wir unterstützen die Robbenaufzuchtstation Friedrichskoog, dorthin gingen auch die Einnahmen von unserem Straßenfest.“

von Brigitte Menge



Timo Hanschmann

Restaurant Robbengatter, Grunewaldstraße 55, 10825 Berlin
www.robbengatter.de



Nicht nur in EM-Zeiten können die Gäste im Robbengatter Fußball schauen.



Glückliche Gäste – Glückliche Gastgeber. Robbengatter-Wirt Timo Hanschmann (r.)

© Robbengatter

WIR SIND ÜBERFLIEGERINNEN.

Erlebe die Sportmetropole der Frauen.



SPORTMETROPOLE

BERLIN



Aufhebungsvertrag als Alternative zu einer Kündigung

Was müssen Arbeitgeber bei der Erstellung eines Aufhebungsvertrags beachten?

Oftmals wollen Arbeitgeber und Arbeitnehmer einen Aufhebungsvertrag schließen, anstatt eine Kündigung auszusprechen, z. B., um die Kündigungsfrist zu umgehen oder um gleich ohne Einschaltung des Arbeitsgerichts eine abschließende Vereinbarung über die Beendigung des Arbeitsverhältnisses zu treffen.

Wichtig ist, dass der Aufhebungsvertrag schriftlich geschlossen wird, also mit Unterschriften des Arbeitnehmers und des Arbeitgebers. Wird der Aufhebungsvertrag per Textform (z. B. per E-Mail) oder mündlich geschlossen, ist der Aufhebungsvertrag unwirksam.

Im Aufhebungsvertrag sollten das Beendigungsdatum, ggfs. Freistellung von der Arbeit, die Abgeltung von Resturlaub/Überstunden geregelt werden. Ebenso sollten Regelungen über ein Zeugnis vorhanden sein, wie auch eine allgemeine Abgeltungsklausel, sofern der Arbeitgeber keine Ansprüche gegenüber dem Arbeitnehmer mehr hat. Oft wird auch eine Abfindung im Aufhebungsvertrag vereinbart. Die Höhe der Abfindung ist Verhandlungssache, wobei es auch davon abhängt, ob der Wunsch auf Aufhebung des Arbeitsvertrags vom Arbeitgeber oder vom Arbeitnehmer ausgeht. Auch die Erfolgsaussichten einer arbeitgeberseitigen angedachten Kündigung können in die Höhe der Abfindung einfließen. Steht eine angedrohte Kündigung auf einer unsicheren rechtlichen Grundlage, kann dies bei der Höhe der Abfindung berücksichtigt werden.

Aus Arbeitnehmersicht schwebt über einem Aufhebungsvertrag stets das Damoklesschwert der Verhängung einer Sperrzeit durch die Agentur für Arbeit. Wenn die finanziellen Folgen einer möglichen Sperrzeit für den Arbeitnehmer durch den Arbeitgeber ausgeglichen werden sollen, kann neben dem Aufhebungsvertrag auch eine Sperrzeitausgleichsregelung vereinbart werden.

Der Aufhebungsvertrag ist für die Parteien verbindlich und kann nur unter strengen Voraussetzungen rückgängig gemacht werden, z. B. wegen einer Anfechtung aufgrund einer widerrechtlichen Drohung durch den Arbeitgeber, wobei die Anforderungen hierfür besonders hoch sind.

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR



**Sie bewirten.
*Wir bewirken.***



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

Berliner mit Zitrone.

 **SOWAS VON
BERLINER**



**DON'T
DRINK
AND
DRIVE**