

## Neue Website des DEHOGA Berlin ist online!

Gastro Business Club:

## E-Rechnung im Fokus

Zeit für echte Lösungen -  
alle gewinnen.

# GREIFF

## BUSINESS-BEKLEIDUNG, DIE SICH SEHEN LASSEN KANN

- \_ nachhaltig & fair produziert
- \_ individuelle Looks für jedes Team
- \_ Design & Produktentwicklung  
made in Germany

**JETZT**  **ENTDECKEN**

[WWW.GREIFF.DE](http://WWW.GREIFF.DE)



**GREIFF PASST**

[#fliegeltextilservice](https://www.instagram.com/fliegeltextilservice)

**ERHÄLTlich BEI:**

Telefon +49 (030) 311 62 90 20  
Telefax +49 (030) 311 62 90 30

E-Mail [info@fliegel-textilservice.de](mailto:info@fliegel-textilservice.de)  
Web [www.fliegel-textilservice.de](http://www.fliegel-textilservice.de)





6

10

37

## AKTUELL

Editorial: Fokus Netzwerk	4
Die Bundestagswahl 2025 ist entschieden – aber wie ging sie aus?	5
Neue Website des DEHOGA Berlin ist online	6

## WIR IN BERLIN

Erster Gastro Business Club: E-Rechnung im Fokus	10
Internationale Azubis als Chance für das Gastgewerbe?	12
Rettungsanker für Azubis: Förderung statt Vertragslösung	18
Praktikum.Berlin: Kostenfreie Plattform für Praktikumsplätze	20
Berlin zu Gast: beim Madrid Design Festival	22
DEHOGA Berlin-Seminare: für Azubis und Auszubildende	24
Verbundberatung: Azubi-Förderung	26

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

Signal Iduna: Der SI Cyberschutz für Ihr Unternehmen	28
DialogShift: 5 Vorhersagen für KI in 2025	29
RATIONAL: The Hoteliers Edge 2	30
ellypsis: Schnelles Internet und sichere Lösungen	31

## NEWS

## MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	34
Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date	
Jubiläen im März, Neue Mitglieder	36
JÓMO: Kopf ausschalten, Welt vergessen	37

## RECHT & RAT

Tipps zu GEMA-Gebühren Vattenfall: 5 Sterne durch Teamspirit	38
---	----

## Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 3180480, F +49 30 31804828, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Manuela Hutzler, T +49 30 31804823, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)

Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de; T +49 30 43777820

Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © DEHOGA Berlin

Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2025.

## Fokus Netzwerk:

# Wir teilen Wissen, stärken die Branche, setzen Zeichen



© DEHOGA Berlin

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,  
liebe Leserinnen und Leser,

was macht eine starke Branche aus? Leidenschaft, Innovation – und vor allem Zusammenhalt! Gerade in herausfordernden Zeiten zeigt sich, wie wertvoll ein gutes Netzwerk und gute Kommunikation sind. Es geht nicht nur darum, Kontakte zu knüpfen, sondern aktiv Wissen zu teilen, Synergien zu nutzen und gemeinsam etwas zu bewegen. Ob in unseren ERFA-Gruppen für Hoteliers oder im Gastro Business Club – hier können neue Ideen entstehen, hier unterstützen wir uns gegenseitig. Und ja, wir legen auch den Finger in

die Wunde, wo es nötig ist – insbesondere in Richtung Politik. Wenn wir etwas erreichen wollen, braucht es mehr als nur gute Konzepte: Es braucht eine starke Gemeinschaft, die mit einer Stimme spricht. Mitglied im DEHOGA Berlin zu sein, bedeutet auch, sich aktiv zu vernetzen und einzubringen.

Unsere regelmäßigen Netzwerktreffen bieten reichlich Gelegenheiten, sich in angenehmer Atmosphäre auszutauschen. Außerdem gibt es immer Informationen aus erster Hand: Wir werden die größten Herausforderungen unserer Branche noch gezielter definieren und voranbringen; und Sie dabei immer auf dem Laufenden halten.

So auch beim ersten Gastro Business Club 2025, der am 10. Februar im SAGE Restaurant stattfand. Zunächst standen die Themen: „E-Rechnungen – was ist jetzt zu tun und was steht bis 2027 an?“ – und „Wie ist der aktuelle Stand bei der Kassenmeldung?“ im Fokus.

Unser Dank gilt Steuerberater Alexander Berfeld (ETL Berlin GmbH StbG), der diese Inhalte praxisnah aufbereitet hat. Herzlichen Dank auch an unser neues Mitglied Sascha Disselkamp, Geschäftsführer SAGE Event & Gastro GmbH, der den Gastro Business Club diesmal beherbergte. Mehr dazu auf den Seiten 10 und 11. Weitere Themen des Nachmittags waren der DEHOGA Wahlcheck, das besonders brisante Thema Außengastronomie und unser Einsatz für bessere, möglichst einheitliche Regelungen. Bewegung gibt es auch beim bürokratischen Monstrum Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz. Ein weiteres zentrales Anliegen ist die zielgerichtete Vermarktung der Berliner Gastronomie in all ihren Facetten. Mit den richtigen Partnern an unserer Seite haben wir uns vorgenommen, Berlin als Genussmetropole weit über die Stadtgrenzen hinaus sichtbar zu machen. Übrigens, unsere neue Website ist online. Moderner im Design und mit einem überarbeiteten und erweiterten Mitgliederbereich möchten wir die Kommunikation mit unseren Mitgliedern dadurch weiter verbessern. Mehr dazu auf den Seiten 6–8. Sie sehen: Es bleibt spannend. Und Sie können sicher sein – wir haben noch viele wichtige Themen in der Pipeline. Auch wenn die ersten Monate des Jahres für viele Gastronomen herausfordernd sind, so freuen wir uns alle auf den nahenden Frühling und eine positive und erfolgreiche Saison mit vielen hungrigen und durstigen Gästen aus nah und fern. Bis bald,

*Euer Jörn Peter Brinkmann  
Vizepräsident & Vorsitzender  
Fachgruppe Gastronomie*

# Die Bundestagswahl 2025 ist entschieden – aber wie ging sie aus?

Während Sie diesen Artikel lesen, steht das Wahlergebnis fest. Sie wissen, welche Parteien gestärkt aus der Wahl hervorgegangen sind, wer Verluste hinnehmen musste und welche politischen Entwicklungen möglicherweise unerwartete Wendungen genommen haben. Fest steht: Die politische Weichenstellung für die kommenden Jahre ist erfolgt.

Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Textes hingegen ist der Wahlkampf noch in vollem Gange. Kandidatinnen und Kandidaten kämpfen um die letzten Stimmen, Debatten und Demonstrationen prägen das öffentliche Bild, Umfragen geben ein Stimmungsbild ab, das sich in wenigen Tagen bereits überholt haben kann.

Für die Hotellerie und Gastronomie standen auch im Wahlkampf diese zentralen Forderungen im Fokus: Einheitliche Mehrwertsteuer von 7 Prozent auf Speisen, Bürokratieabbau und mehr Flexibilität bei Arbeitszeiten sowie mehr Netto vom Brutto. Der DEHOGA hat eine aktive Kampagne geführt, Fragen und Forderungen an Abgeordnete und Parteien gestellt sowie die Wahlprogramme genau analysiert. Die Ergebnisse wurden vor der Wahl in einer Synopsis veröffentlicht.

Nach der Bundestagswahl 2025 hoffen wir auf faire und zielgerichtete Koalitionsgespräche, bei denen alle Beteiligten das Wohl Deutschlands in den Vordergrund stellen. Es ist entscheidend, dass die zukünftige Regierung auf einem breiten demokratischen Fundament steht und die Zusammenarbeit mit Kräften, die unsere demokratischen Werte infrage stellen, vermeidet. Die Sorge vor einer instabilen Regierung nach der Wahl ist in der Bevölkerung spürbar. Daher wünschen wir uns ein Miteinander der demokratischen Parteien, um gemeinsam die Herausforderungen der Zukunft zu meistern.



Für unsere Branche wird sich der DEHOGA auf allen Ebenen dafür starkmachen, dass unsere Argumente und Positionen in den Koalitionsgesprächen Berücksichtigung finden. Wie auch immer die Wahl ausging, wir werden uns darauf einstellen (müssen). Ob mit Rückenwind oder gegen neue Hürden – als eine der wichtigsten Branchen Deutschlands bleiben wir ein wirtschaftliches Schwergewicht.

ANZEIGE

Gartechnik | Kühltechnik
Spültechnik | Kleingeräte

INTER  
NORGA

Halle B6  
Stand 411

MIETEN SIE FLEXIBILITÄT  
mit dem Bartscher KV2 Premium

- Keine Kaffeebindung
- Keine Mindestverbräuche
- Keine Wartungs- / Reparaturkosten

>> [www.bartscher.com/de/Vermietung](http://www.bartscher.com/de/Vermietung)

[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

# Neue Website des DEHOGA Berlin ist **online**



Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, es ist soweit: Unsere neue Website ist online! Mit frischem Design, intuitiver Navigation und vielen verbesserten Funktionen bietet unsere Plattform jetzt noch mehr Service für Mitglieder und Interessierte.

Besuchen Sie [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de) und erleben Sie die vielen Neuerungen!

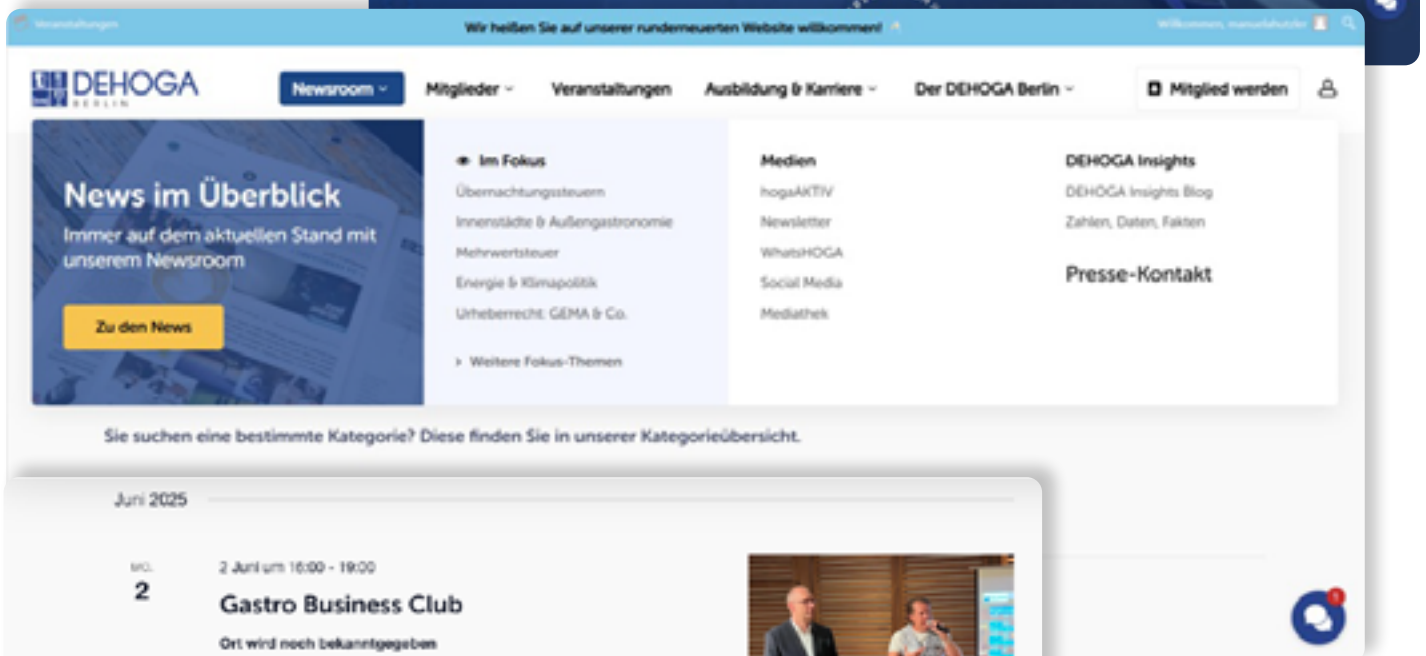
### Feedback erwünscht

Ein Verband lebt vom Austausch und den Ideen seiner Mitglieder. Wir werden die Website kontinuierlich weiterentwickeln. Sollte Ihnen bei der Nutzung etwas auffallen oder Sie Verbesserungsvorschläge haben, lassen Sie es uns wissen!

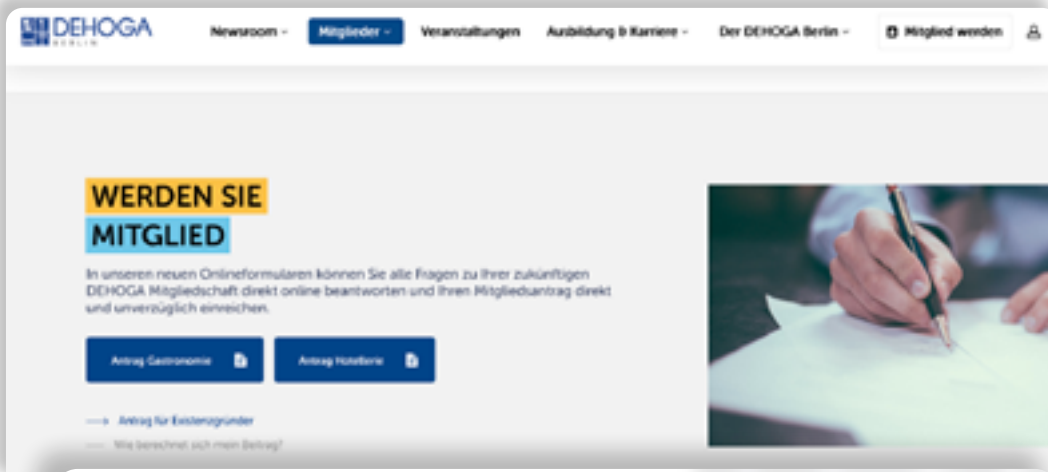
Schreiben Sie uns gerne an [projekte@dehoga-berlin.de](mailto:projekte@dehoga-berlin.de) – wir freuen uns über Ihr Feedback.

## Was erwartet Sie auf der neuen Website?

- Modernes Design und verbesserte Navigation:**  
 Unsere Website wurde optisch modernisiert und die Navigation vollständig überarbeitet. Die Bedienung ist jetzt noch einfacher – auch unterwegs.
- Newsroom mit Filterfunktion:**  
 Branchenrelevante Informationen finden Sie jetzt noch schneller – damit Sie stets bestens informiert sind.



- Verbesserte Veranstaltungsübersicht:**  
 Ob Mitglied oder Besucher – alle Events sind nun übersichtlich dargestellt. So verpassen Sie keine Veranstaltung mehr.

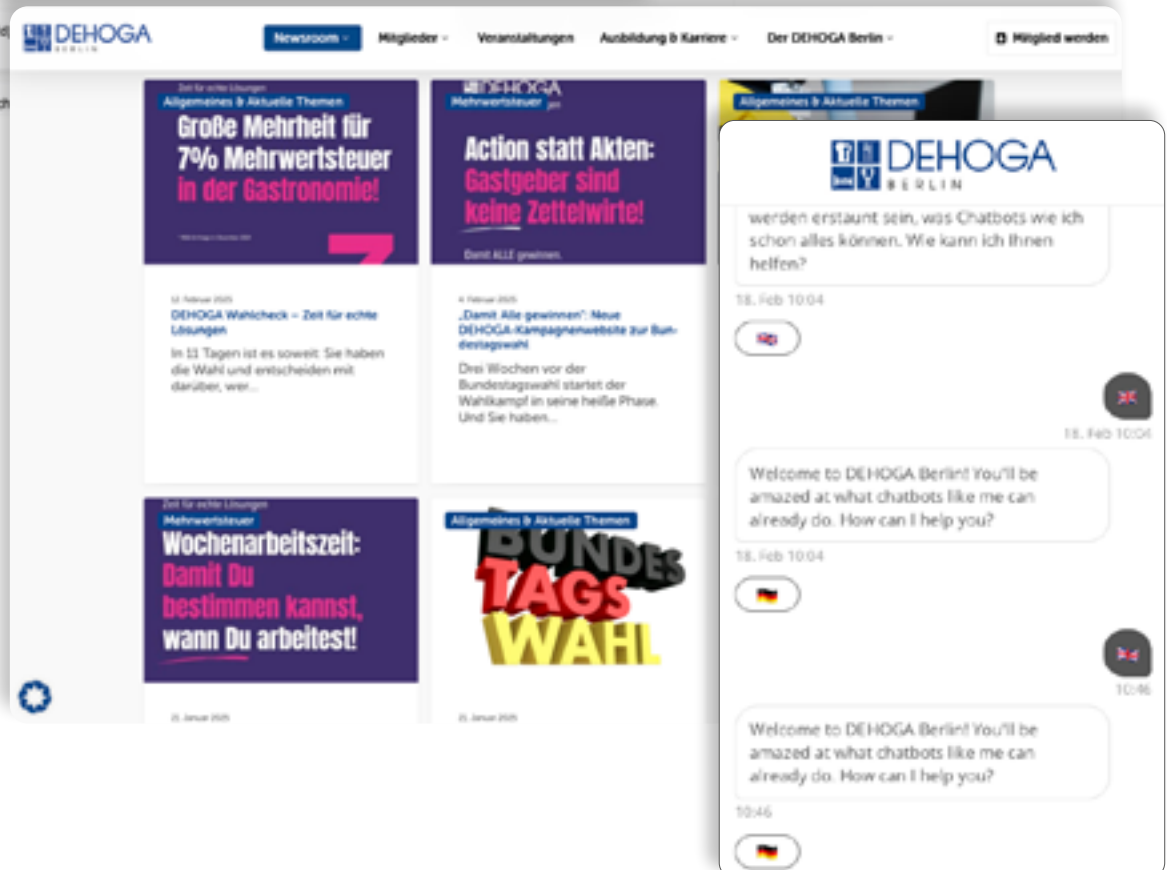


- **Digitaler Mitgliedsantrag:** Für alle, die noch nicht Mitglied sind, oder wenn Sie ein neues Mitglied werben möchten: Der Beitritt war noch nie so einfach. Jetzt komplett digital und mit flexiblen Zahlungsoptionen.



- **Neuer Mitgliederbereich „Mein DEHOGA“:** Laden Sie Arbeitshilfen herunter, finden Sie Mitglieder oder tauschen Sie sich in Gruppen und Foren mit anderen Mitgliedern aus – und vieles mehr! (Einige Funktionen werden zu einem späteren Zeitpunkt freigeschaltet.)

- **DEHOGA Berlin 24/7 unser Chatbot:** Sollten wir einmal nicht erreichbar sein, steht Ihnen unser neuer Chatbot rund um die Uhr für allgemeine Anfragen zur Verfügung.





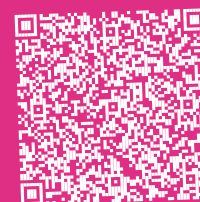
**INTER  
NORGA**

**14. – 18.3.  
2025**

**WO  
TRENDS  
LAUFEN  
LERNEN.**

**Jetzt  
Tickets  
sichern!**

[internorga.com](https://internorga.com)



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

# Erster Gastro Business Club 2025 E-Rechnung im Fokus



Trotz BVG-Streik kamen zahlreiche Gäste ins SAGE Berlin, wo Jörg Peter Brinkmann und Gerrit Buchhorn gemeinsam mit Gastredner Alexander Berfeld und Gastgeber Sascha Disselkamp die Anwesenden begrüßten.



Dann ging es direkt zur Sache: Steuerberater Berfeld (ETL AKB Berlin GmbH) warnte vor unseriösen Verkäufern und gab klare Tipps zur E-Rechnungspflicht: „Datev bietet dafür bereits Lösungen. Alle anderen Kassen- und Buchhaltungssoftwareanbieter arbeiten daran, bis 2027 passende Angebote bereitzustellen.“ Die Frist zur Meldung der TSE für Kassen endet am 31. Juli 2025; Bestandskassen müssen bis dahin registriert sein. Berfelds Fazit: „Teure, externe Dienstleistungen sind nicht nötig – nutzen Sie die Beratung Ihres Steuerberaters, Kassenherstellers oder Buchhaltungssoftware-Anbieters.“ Damit übergab er das Mikrophon an Gerrit Buchhorn für die weiteren Themen des Nachmittags.



„Das große Ärgernis mit der Außengastronomie ist, dass jeder Berliner Bezirk eigene Regeln hat“, brachte Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn das zentrale Problem auf den Punkt. Er informierte die Gastro Business Club-Runde über seine Gespräche mit den zwölf Bezirksbürgermeisterinnen und -bürgermeistern – die meisten seien offen für Veränderungen. Doch eine Vereinheitlichung erfordert gesetzliche Anpassungen. Gemeinsam mit Anwalt Marcel Templin erarbeitet der DEHOGA Berlin ein Grundkonzept für die Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt, das anschließend mit den Bezirken abgestimmt werden soll.



© DEHOGA Berlin



„Das Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz könnte in seiner aktuellen Form entfallen – eine Entwicklung, die der DEHOGA Berlin begrüßen würde“, fuhren Buchhorn und Brinkmann fort. Der Mangel an Kontrolleuren verhindere eine faire und objektive Bewertung aller Betriebe. Im Anschluss präsentierten sie einen Plan zur aktiveren Vermarktung der Berliner Gastronomie. Ein erstes Treffen im Januar 2025 brachte Vertreter aus Wirtschaft, Tourismus und DEHOGA Berlin zusammen. Ziel: bessere Auslastung gastronomischer Betriebe durch strategisches Marketing, Stärkung Berlins als kulinarisches Reiseziel und engere Vernetzung bestehender Initiativen. Zudem sollen nachhaltige Synergien zwischen Gastronomie, Einzelhandel, Kultur und Tourismus gefördert werden.

Das visionäre Konzept fand großen Zuspruch – der Abend klang in entspannter Atmosphäre beim Networking aus, mit vielen bekannten Gesichtern – und erfreulich vielen neuen Mitgliedern.

Gastgeber Sascha Disselkamp, Gründer von Sage Berlin, ist seit Januar Mitglied im DEHOGA Berlin – mit klarem Antrieb: „Mich interessiert der Wandel, ich will die Zeit mitformen.“ Mit fast 40 Jahren Gastronomieerfahrung und als Gründer der Club Commission weiß er, wie wichtig starke Netzwerke sind. „Ich möchte mich mit meinen Stärken aktiv einbringen“, sagt er. Besonders überzeugt hat ihn der politische Zugang des Verbands. Vor der Eröffnung des Restaurants 2009 prägte Disselkamp die Berliner Clubszene mit dem SAGE Club. Das Restaurant mit außergewöhnlicher Lage direkt an der Spree war als Fine Dining konzipierte und wurde schnell erfolgreich. „Irgendwann begann es, schwieriger zu werden, gutes Personal zu finden, und durch Corona musste ich komplett neu denken“, erzählt Disselkamp. Zeit für Kreativität und neue Lösungen: 2020 erfand er die Drive-Through-Food-Safari, 2021 öffnete er coronakonform für Clubveranstaltungen mit bis zu 2.000 Gästen. Parallel versorgte sein Team täglich 250 Obdachlose mit Essen und koordinierte ab 2022 Hilfslieferungen für die Ukraine. Seit 2024 sind Max Jensen und Oliver Reimann seine neuen Partner. „Wir haben viele Pläne: ein Schiff, einen ausgebauten Strand, vielleicht einen Billardsalon – und eine Baustelle könnte es auch geben.“ Der nächste Gastro Business Club findet am 2. Juni 2025 statt.

# Internationale Auszubildende als Chance für das Gastgewerbe?

Während der Bedarf an qualifiziertem Personal stetig steigt, wird es für Unternehmen immer schwieriger, geeignete Mitarbeitende zu finden. Eine Studie des Instituts für Arbeitsmarkt- und Berufsforschung (IAB) aus dem Jahr 2024 zeigt, dass die Rekrutierung internationaler Fachkräfte eine vielversprechende Lösung sein kann. Dennoch nutzen viele Betriebe diese Möglichkeit nicht – sei es aus Sorge vor unseriösen Vermittlungsagenturen, bürokratischen Hürden oder sprachlichen Barrieren. Gleichzeitig zeigt eine Studie der Investitionsbank Berlin, dass in der Branche zunehmend ungelernte Helfer die Lücken füllen, während die Zahl ausgebildeter Fachkräfte rückläufig ist. Wir werfen einen Blick auf die Erfahrungen unterschiedlicher Unternehmen.

„Die Entwicklung, dass internationale Auszubildende immer schlechter Deutsch sprechen, begann schon 2015“, sagt Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe in Berlin. Mit einem Anteil von 30 Prozent ausländischer Azubis sei das Sprachniveau oft nicht ausreichend – trotz B1-Zertifikaten. „Wir testen die neuen Auszubildenden gemeinsam mit IHK und WIPA GmbH auf ihren Sprachstand. Schon im 1. Halbjahr gehen die Auszubildenden in die Betriebe, nämlich an den 3 Tagen, an denen sie am OSZ keinen Sprachunterricht erhalten.“



Jürgen Dietrich, Schulleiter des OSZ Gastgewerbe in Berlin

Auch Maximilian Jansen, Inhaber der Wiener Conditorei Caffeehaus GmbH, bestätigt: „Die Sprache ist die größte Hürde.“ In seinem Betrieb organisieren sie zusätzliche Sprachkurse und vermitteln Alltagskompetenzen: „Viele dieser jungen Menschen sind zum ersten Mal auf sich allein gestellt. Wie organisiere ich mich in einer WG? Wie halte ich Ordnung? Das gehört alles dazu.“



Maximilian Jansen, Inhaber der Wiener Conditorei Caffeehaus GmbH



Frau Engelmann von der IHK Berlin erklärt: „Unsere enge Zusammenarbeit mit dem OSZ Gastgewerbe und dem Bildungsunternehmen WIPA ermöglicht eine gezielte Sprachstandtestung und Sprachkurse, um sprachliche Barrieren frühzeitig abzubauen.“

Susanne Engelmann von der IHK Berlin



Amely Urban Personalchefin des Hotel Palace

Amely Urban, Personalchefin des Hotel Palace Berlin, hebt hervor, dass ein Sprachniveau von B1 nicht ausreiche – insbesondere in der Hotellerie. „Mindestens B2 ist erforderlich, um anspruchsvolle Gästeansprachen sicher zu meistern. Während fachliche Inhalte oft durch Auswendiglernen und Beobachtung erlernt werden können, stellt die Gastkommunikation im Hotel eine hohe Hürde dar.“

# GO FUTURE

## Innovative Lösungen für Unternehmen mit Zukunft.

- Business UC – Cloud-Telefonanlage
- Digitale Arbeitszeiterfassung
- Microsoft 365
- Cloud & Security
- NIS-2
- ESG Navigator
- Mobil- & Festnetz – Tarif-Check
- IoT – Asset Solar Tracker, Sensoren etc.

**Sie haben noch Fragen?  
Wir sind für Sie da!**

Sprechen Sie Ihre Vodafone-Ansprechperson an oder kontaktieren Sie Andreas Vorbau.

Entdecken Sie Ihre exklusiven Vorteilsbedingungen im Rahmenvertrag 303140.

**Jetzt  
QR-Code scannen  
für kostenlose  
Beratung**



Together we can  
**vodafone**  
business

### Lösungsansätze: Sprachförderung und Integration

Das Hotel Oderberger in Berlin setzt auf Inhouse-Sprachkurse und bietet maßgeschneiderte Deutschtrainings im zum Unternehmen gehörenden GLS Sprachzentrum an. „Einige Unternehmen schicken ihre Auszubildenden in die regulären Abendkurse, andere buchen intensive Fachsprachkurse direkt im Betrieb“, erklärt Hoteldirektorin Dr. Verena Jaeschke. Neben der Sprache gewinnen interkulturelle Trainings an Bedeutung: „Hier bieten wir Workshops zur interkulturellen Sensibilisierung an.“

GEDU International, ein Personal- und Bildungsunternehmen mit Sitz in Berlin und Büro in Hanoi, geht noch einen Schritt weiter. Programm Managerin Kim Anh Nguyen beschreibt das Konzept: „Unsere Teilnehmenden erwerben in Vietnam bereits Sprachkenntnisse auf B1- bis B2-Niveau und durchlaufen einen Integrationskurs mit Fokus auf deutsche Kultur und Arbeitsleben.“ Zudem betreuen GEDU-Berater und Tutoren die Azubis auch nach Ausbildungsbeginn intensiv weiter.

Auch das Hotel Palace Berlin setzt auf gezielte Förderung. „Bereits vor der Einstellung und während der gesamten Ausbildung gibt es intensive Einzelgespräche, um die Eignung und Motivation der Bewerber zu prüfen“, erklärt Amely Urban. Zudem gibt es einen Trainingsmanager, der alle Azubis individuell begleitet.

Die IHK Berlin unterstützt die Integration internationaler Fachkräfte durch gezielte Beratungsangebote. „Unser Team begleitet Betriebe und Azubis von der ersten Orientierung bis zum erfolgreichen Abschluss der Ausbildung“, so Engelmann. Spezielle Prüfungsvorbereitungen und auch Nachhilfe- oder



*Dr. Verena Jaeschke, Hoteldirektorin Hotel Oderberger Berlin*

Unterstützungsangebote in Verbindung mit der Sprachverbesserung werden durch Partner angeboten. Bei Verlust des Ausbildungsplatzes unterstützt das Team der passgenauen Besetzung. Hier hilft die Seite [www.ausbildung.berlin](http://www.ausbildung.berlin) mit dem Ausbildungsatlas auch allen Beteiligten.





### Chancen für das Gastgewerbe

„Wir konnten jahrelang unsere offenen Ausbildungsstellen nicht mehr besetzen“, so Jansen. Er setzt inzwischen gezielt auf Bewerber aus Malaysia und Indonesien und berichtet von positiven Erfahrungen: „Diese Azubis bringen Fleiß und Interesse mit. Ohne sie wäre es kaum denkbar, alle vier Kaffeehäuser offen zu halten.“

Dietrich betont die Notwendigkeit einer guten Integration: „Wir sind dankbar für jeden Menschen, der ins Gastgewerbe kommt, aber die Voraussetzungen müssen stimmen, damit sie die Ausbildung erfolgreich abschließen können.“ Amely Urban ergänzt, dass dies auch von der Bereitschaft zur Veränderung abhängt – sowohl auf Seiten der Azubis als auch der Unternehmen. „Offenheit, Neugier und eine klare Perspektive sind die Schlüssel zur Entwicklung des Nachwuchses im Berliner Gastgewerbe.“

Die IHK Berlin sieht sich hier als verlässlichen Partner: „Sollte es vor Abschluss der Lehre zu Arbeitsplatzverlusten kommen, unterstützen wir in Zusammenarbeit mit dem OSZ Gastgewerbe bei der Vermittlung in neue Betriebe“, so Engelmann.

Die Erfahrungen zeigen: Internationale Fachkräfte sind keine Notlösung, sondern können eine echte Chance sein – wenn Betriebe, Schulen und Vermittler gemeinsam an nachhaltigen Konzepten arbeiten.

-  [www.osz-gastgewerbe.de](http://www.osz-gastgewerbe.de)
-  [www.ihk.de/berlin/ausbildung](http://www.ihk.de/berlin/ausbildung)
-  [www.gls-berlin.de](http://www.gls-berlin.de)
-  [www.gedu.eu](http://www.gedu.eu)



# CHEFS *inspiration* DIE MESSE

## IHRE MESSE IN BERLIN

### 23. + 24. MÄRZ

MESSEHALLE 25 + HUB 27 · MESSEDAMM 22 · 14055 BERLIN



#### **Cucina italiana – die Essenz italienischer Küche**

Entdecken Sie regionale  
Produkte, die italienische  
Kulinarik verkörpern.



#### **HI TASTE in Perfektion**

Erleben und genießen Sie  
HI TASTE, unser einzigartiges  
Konzept für High Convenience!



#### **Deutschlands nördlichste Affinage**

Einzigartige Käse-Spezialitäten,  
handveredelt mit Leidenschaft  
und Tradition.

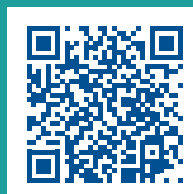


#### **CHEFS VALUE – Mehrwert für alle**

Das innovative Leistungspaket  
für Ihren kulinarischen und  
unternehmerischen Erfolg.

## *Jetzt kostenlos anmelden*

Hier geht's zur Messe- und Seminaranmeldung in Berlin



präsentiert von **CHEFS<sup>\*\*\*</sup>CULINAR**

# CHEFS Inspiration – die CHEFS CULINAR Messe Berlin

**CHEFS CULINAR startet die Frühjahrsmesse-Saison 2025 in Berlin und setzt dabei auf Trends, Nachhaltigkeit und Digitalisierung.**

**C**HEFS CULINAR eröffnet seine Frühjahrsmesse-Saison 2025 auf über 19.000m<sup>2</sup> in Berlin. Dies bietet reichlich Platz für eine vielfältige Auswahl aktueller Themen aus der Foodservice-Branche: Innovationen, digitale Lösungen, spannende kulinarische Produktangebote sowie Live-Shows und Seminare werden geboten. Für mehr als 10.000 Besucher:innen organisiert CHEFS CULINAR an zwei Messetagen eine der größten B2B-Food-Messen mit über 200 Ausstellungsständen auf dem Gelände der Messe Berlin.

Der innovative Digitale Marktplatz feierte letztes Jahr auf der CHEFS Inspiration seine erfolgreiche Premiere und auch dieses Jahr gibt es hier große Neuigkeiten. Der Digitale Marktplatz ist nun Heimat der neuen Mehrwertmarke CHEFS VALUE. Dieses neue Konzept vereint alle Mehrwertleistungen von CHEFS CULINAR unter einem Dach: Eine breite Palette an

Konzeptlösungen, umfassende Beratungsleistungen, vielfältige Seminare und innovative Software-Lösungen. Neben kompetenter persönlicher Beratung findet man auf dem Digitalen Marktplatz Neuheiten von LINA, Kollex und JOMOsoft.

Regionalität spielt eine entscheidende Rolle in der nachhaltigen Gastronomie und bleibt ein zentrales Thema bei der kommenden Veranstaltung von CHEFS CULINAR. Neben den vielfältigen Angeboten an den einzelnen Ständen wird es wieder einen speziellen Bereich namens „Regionaler Marktplatz“ geben, der spannende regionale Partner und deren Spezialitäten präsentiert.

Besonderes Augenmerk liegt auf kleinen Manufakturen, die mit ihren einzigartigen Produkten zur Vielfalt der regionalen Küche beitragen. So nimmt Maison Kober, die nördlichste

Affinage Deutschlands, einen festen Platz am neuen Frische-stand ein und stellt ihre exquisiten Käsespezialitäten vor. Zudem wird der Familienbetrieb Gia Pizza als Highlight auf dem Marktplatz der Spezialitäten vertreten sein und die Besucher mit seinen hochwertigen Produkten begeistern.

Entertainment und ein abwechslungsreiches Programm voller Inspiration erwartet die Besucher auf dem Stand der Chefs Inspiration Genusswelt von CHEFS CULINAR. Hier präsentieren

Profis für Profis ihr Können auf höchstem Niveau. Darüber hinaus findet das beliebte Young Chefs Battle statt, bei dem talentierte Koch-Auszubildende ihre Fähigkeiten in einem aufregenden Wettbewerb unter Beweis stellen. Die Teilnehmer kämpften um die Chance, sich für das Finale in Berlin zu qualifizieren zeigen dabei beeindruckende Leistungen.



Ein weiteres Highlight: Das High Convenience Konzept HI TASTE präsentiert die My HI TASTE App. Diese neue App ermöglicht zum Beispiel schnell und einfach Buffets zu konfigurieren und zu bestellen.

CHEFS CULINAR setzt auch dieses Jahr mit seiner nachhaltigen Messeorganisation unter dem Motto „Let's go green“ eine Benchmark in der Branche und dient Messebetreibern in Deutschland mit seinen Erfahrungswerten als Ideengeber.

**Messe Berlin  
Hub27 & Halle 25  
23.03. – 24.03.2025**

Melden Sie sich  
online an unter

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



## JETZT ONLINE-BEWERBUNGSGESPRÄCHE VEREINBAREN



**Auszubildende aus Vietnam und China**

**MIT VORGELAGERTEM SPRACHKURS IN HAMBURG MÖGLICH**

### Qualität

Abitur (in D anerkannt),  
B1-Deutschkenntnisse und hohe  
Motivation – unsere  
Kandidat:innen bringen alles mit,  
was Ihr Betrieb benötigt.

### Vielfalt

Bereichern Sie Ihr Team um neue  
Perspektiven und kulturelle  
Einblicke durch internationale  
Auszubildende.

### Kostenfrei

Unser Service ist für die Betriebe  
kostenfrei. Wir führen den  
Visaprozess durch und  
koordinieren die Integration.

# Rettungsanker für Azubis: Förderung statt Vertragslösung

HOGAstabil – Ein Projekt der kiezküchen gmbh

Jeder Betrieb kennt es: Ein vielversprechender Azubi gerät ins Straucheln – Lernrückstände, Prüfungsangst oder persönliche Herausforderungen können den Abschluss gefährden. Doch statt die Ausbildung vorzeitig zu beenden, gibt es jetzt eine Lösung: Ein strukturierter Rahmen, gefüllt mit maßgeschneiderten praxisnahen Inhalten für Azubis aller Ausbildungsjahre – das ist das Konzept von HOGAstabil.

Das im September 2024 gestartete Projekt zeichnet sich durch seine individuelle Förderung aus. Das Ziel: Azubis des Gastgewerbes bei Schwierigkeiten wieder auf den Weg zu einem erfolgreichen Abschluss zu bringen. Projektleiterin Ulla Bünde betont: „Besonders froh sind wir darüber, dass wir Azubis einzeln abholen können. Denn es ist immer ein individuelles Zusammenspiel verschiedener Faktoren, das zu Schwierigkeiten in der Ausbildung führt, und da helfen meist keine standardisierten Gruppenkurse.“

In Erstgespräch und Lernstandsanalyse wird ermittelt, welchen konkreten Unterstützungsbedarf der bzw. die Auszubildende hat, und gemeinsam wird ein Trainingsplan erstellt. Die Gründe für eine Teilnahme an HOGAstabil variieren – von versäumten Lerninhalten über Prüfungsangst, Sprachbarriere oder Lernschwierigkeiten bis hin zu herausfordernden Lebensumständen oder Konflikten.

Der Projektstandort „Alte Mensa“ in Lichtenberg beherbergt auch Lehrküchen und ein Ausbildungsrestaurant, in denen vor allem Training in Theorie und Praxis angeboten wird. Alltägliche Arbeiten können hier ohne Gäste, ohne Zeitdruck, geübt werden, unter den Augen von erfahrenen Ausbilderinnen und Ausbildern. Die Arbeit mit Affirmationen und



Team HOGAstabil: (v.l.n.r) Josefine Kalisch, Martin Müller, Mareike Mohn, Katrin Winn, Stefan Koch, Andreas Neumann

© HOGAstabil

der Aufbau von Routinen führen zu einem Bewusstsein für die eigenen Fähigkeiten und zum Abbau von Defiziten. Kleine Gruppen und der direkte Austausch mit Ausbilderinnen und Ausbildern bieten dafür optimale Voraussetzungen. Besonderer Fokus kann auf die Sprache gelegt werden, etwa bei der Vermittlung von Schrift- und Fachsprache sowie gezieltem Kommunikationstraining.

Gerahmt werden die Angebote durch fortlaufendes Einzelcoaching, um mit den Azubis über persönliche Hindernisse und eigene Zielsetzungen zu sprechen und die Trainingsmaßnahmen fortwährend anzupassen.

So entsteht eine passgenaue Förderung, die auch schwierige Ausbildungsverhältnisse retten kann. Umfang und Dauer werden einzeln vereinbart, ein Einstieg ist jederzeit möglich.

 [www.hoga-stabil.de](http://www.hoga-stabil.de)

Das Projekt HOGAstabil wird gefördert aus Mitteln der Europäischen Union (Europäischer Sozialfonds Plus) und des Landes Berlin.





# Dich zu Lieben!

Dienstag, 15. April, 19:30 Uhr  
Prime Time Theater, Berlin-Wedding

Schlager Radio-Hörer singen gemeinsam die großen Hits von Roland Kaiser, wie „Santa Maria“, „Manchmal möchte ich schon mit dir“, „Warum hast du nicht Nein gesagt“.

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

**prime  
time  
theater**

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

# Kostenfreie Plattform für Praktikumsplätze

PRAKTIKUM  
BERLIN

HOL' DIR DIE ZUKUNFT  
INS TEAM!

PRAKTIKUM.BERLIN

## Mit praktikum.berlin die Zukunft ins Team holen

**P**raktika bieten eine hervorragende Gelegenheit, frühzeitig mit potenziellen Mitarbeitenden in Kontakt zu treten und Ihr Team für die Zukunft zu stärken. praktikum.berlin, eine gemeinsame Initiative der DEHOGA Berlin, der Senatsverwaltung für Bildung, der Agentur für Arbeit, der IHK Berlin und weiteren Partnern, ermöglicht eine effiziente, kostenfreie Lösung, um Praktikumsplätze zu verwalten und junge Talente zu gewinnen.

praktikum.berlin verbindet Unternehmen mit den mehr als 40.000 Schülerinnen und Schülern, die jedes Jahr in Berlin nach einem Praktikumsplatz suchen. In nur wenigen Minuten können Sie Praktikumsangebote erstellen und Bewerbungen unkompliziert verwalten.

### Vorteile für Ihr Unternehmen:

24/7 verfügbar mit effizientem Bewerbermanagement: Sparen Sie Zeit und Ressourcen. Verwalten Sie Stellenanzeigen und Bewerbungen unkompliziert und nutzen Sie Checklisten und Vorlagen – alles in einem Tool.

### 100 Prozent Kontrolle durch gezielte Steuerung der verfügbaren Plätze:

Behalten Sie die Kontrolle. Legen Sie fest, wie viele Praktikumsplätze Sie anbieten möchten und in welchem Zeitraum. Sobald Ihre Plätze besetzt sind, wird Ihr Angebot automatisch geschlossen.

### In nur 5 Minuten eine Praktikumsstelle erstellen:

Digitalisieren Sie Ihre Praktikumsuche. Mit wenigen Klicks erstellen Sie in nur fünf Minuten Ihr Angebot und verwalten Bewerbungen effizient.

### Warum Praktika anbieten?

Frühzeitige Talentidentifikation: Entdecken Sie junge Talente und knüpfen Sie frühzeitig wertvolle Kontakte.

Stärkung der Arbeitgebermarke: Positionieren Sie sich als attraktiver Arbeitgeber und gewinnen Sie engagierte Nachwuchskräfte.

### Nachhaltige Personalstrategie:

Praktika bieten Ihnen die Möglichkeit, zukünftige Mitarbeitende frühzeitig zu fördern und langfristig zu binden.

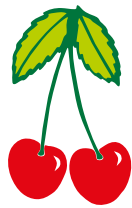
### Nutzen Sie die Chance

Registrieren Sie sich noch heute auf praktikum.berlin und profitieren Sie von einer zentralen Praktikumsplattform, die bald an allen weiterführenden Schulen großflächig beworben wird. Holen Sie sich die Talente von morgen – einfach, schnell und kostenfrei.

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

Projektmanagerin Ausbildungsoffensive Janet Büker  
T +49 30 31510687 @ janet.bueker@berlin.ihk.de





Dieter Fuhrmann

Nur das

**Beste!**



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie



## Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

Mehr Infos erhalten Sie bei  
DEHOGA Berlin und auf  
[vattenfall.de/verbaende-berlin](http://vattenfall.de/verbaende-berlin)

**Partnertarif**  
für Verbands-  
mitglieder

# Berlin zu Gast beim Madrid Design Festival

Die Kreativszene Berlins präsentiert sich  
noch bis zum 15. März  
in der spanischen Hauptstadt



Vom 6. Februar bis zum 15. März ist Berlin Gaststadt bei der achten Ausgabe des Madrid Design Festivals. Die Veranstaltung, zu der bis zu 500.000 Besucherinnen und Besucher erwartet werden, ist das bedeutendste Design Festival Spaniens und Treffpunkt der internationalen Design- und Kulturszene. Der Auftritt Berlins präsentiert die lebendige Kreativszene und weist zudem auf das 20-jährige Jubiläum der deutschen Hauptstadt als „UNESCO City of Design“ im kommenden Jahr hin.

Burkhard Kieker, Geschäftsführer von *visitBerlin*: „Madrid hat eine sehr niveauvolle und interessante Design-Szene. Das passt gut zu Berlin, der UNESCO City of Design. Wir wollen uns weiter vernetzen und diesen wichtigen Teil unserer Kreativszene weiter stärken.“

Vor Ort wird die Berliner Kreativszene von sowohl etablierten Designstudios als auch jungen Kreativen repräsentiert. Ein Highlight des Madrid Design Festivals ist die Ausstellung „Fiesta Design“, bei der neben Rafael Horzon junge Designerinnen und Designer und Studios wie zum Beispiel Miriam Umin, Pascal Hien oder Paleworks ausstellen. Für den zentralen Auftritt in der Ausstellung entwickelte das renommierte Studio Gonzalez Haase AAS gemeinsam mit verschiedenen Berliner Gestalter:innen eine Berlin-Szenografie. Realisiert wird der Berliner Auftritt beim Madrid Design Festival von *visitBerlin* und der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

## Das ICC Berlin auf dem Madrid Design Festival

Auch das ICC Berlin, eine internationale Design-Ikone, ist Thema in Madrid. Der Berliner Lichtkünstlers Frank Oehring zeigt in der kuratierten Gruppenausstellung „La Línea Sueña“, die sich rund um das Thema Licht dreht, Modelle und Zeichnungen der ikonischen ICC-Lichtplastik.

ICC-Botschafter und Berlins ehemaliger Wirtschaftssenator Stephan Schwarz gibt zudem Einblicke in die Zukunft des seit zehn Jahren stillgelegten Baus. Er informierte auf einem Panel über den laufenden internationalen Wettbewerb, welcher das ICC wieder zum Leben erwecken soll.

Weitere Informationen:  [about.visitBerlin.de](https://about.visitBerlin.de)



weltweit  
einzigartig:  
**Sitcom  
LIVE**

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

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



ab 14.03.2025

**FOLGE 136**

**DER  
EUCH**

**BIS DASS**

**CLAN  
SCHEIDET**

**prime  
time  
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @ @primetimetheater

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

# Fit für die Zukunft

## Praxisnahe DEHOGA Berlin-Seminare für Azubis und Auszubildende

Gut ausgebildete Fachkräfte sind das Fundament eines erfolgreichen Betriebs. Deshalb bietet DEHOGA Berlin-Seminare gezielt auf die Hotellerie und Gastronomie zugeschnittene Seminare für Auszubildende und Auszubildende an. Unsere praxisnahen Schulungen vermitteln wertvolles Wissen, fördern berufliche Kompetenzen und unterstützen sowohl Azubis als auch Auszubildende in ihrer täglichen Arbeit. Alle Seminare können auch als exklusive Inhouse-Schulungen für Ihr Team gebucht werden – individuell auf Ihren Betrieb zugeschnitten.

### Vom Azubi zur Fachkraft:

#### Unsere Azubi-Seminare 2025

- |          |                                   |  |
|----------|-----------------------------------|--|
| 24. März | Telefontraining für Auszubildende | Dieses Seminar vermittelt die gängigen Kommunikations-, Telefonrhetorik- und Verkaufstechniken. Anhand von Beispielen, Übungen und Rollenspielen werden diese Techniken verinnerlicht um sie in der Praxis erfolgreich beim Umgang mit Gästen und Kundinnen und Kunden umzusetzen. |
| 5. Mai   | Stil & Etikette für Auszubildende | In diesem Seminar wird der angemessene Umgang mit Gästen und Kolleginnen und Kollegen vermittelt. Fallbeispiele verdeutlichen, wie berechnete und unberechnete Gastbeschwerden und Missgeschicke im Berufsalltag souverän gemeistert werden können.                                |

### Kompetenz trifft Praxis:

#### Unsere Seminare 2025 für Auszubildende

- |               |   |  |
|---------------|---|--|
| ab 31. März   | Ausbildung der Ausbilder (AEVO – Crash Kurs)    | Der Lehrgang bereitet auf die AEVO-Prüfung der IHK vor. Teilnehmende lernen unter anderem die rechtlichen Rahmenbedingungen der Ausbildung kennen und erwerben das erforderliche Wissen zur Gestaltung einer systematischen und zielorientierten betrieblichen Ausbildung.                     |
| 2. April      | Die Führungskraft Schulungsleiterin und -leiter | Nach dem Seminar können Sie selbstsicher vor Gruppen auftreten und kleine Schulungen adressatengerecht gestalten. Durch gezielte Praxisübungen entstehen wertvolle Impulse und reifen Ideen, die sich im Betrieb mit geringem Zeitaufwand gezielt zur Fachwissensvermittlung einsetzen lassen. |
| 10. September | Arbeitsrecht für Auszubildende                  | Praxisrelevante Fragestellungen rund um die Berufsausbildung werden im Seminar besprochen und anschauliche Lösungsansätze geboten. Die Teilnehmenden erhalten einen Überblick über die gesetzlichen Grundlagen der Berufsausbildung unter Berücksichtigung des Jugendarbeitschutzgesetzes.     |





**6. Mai Englisch Grundlagen – für Hotel und Gastronomie**

Dieser Kurs vermittelt Auszubildenden grundlegende Englischkenntnisse und ein umfangreiches Vokabular, das sie in die Lage versetzt, mit den Kunden zu kommunizieren. Eine unkonventionelle Lernatmosphäre ermöglicht es den Azubis, neues Vokabular effektiv zu lernen und zu festigen. Praxisnahe Übungen geben den Teilnehmenden eine gute Basis für einen sicheren Umgang mit der englischen Sprache.

**1. September Reklamationsverhalten für Auszubildende**

Im Rahmen des Seminars werden Techniken für den richtigen Umgang mit Reklamationen vermittelt und den Auszubildenden das richtige Handwerkszeug dafür an die Hand gegeben.

**3. November Geschäftskorrespondenz für Auszubildende**

Azubis erhalten Tipps für einen guten Briefstil sowie zur kundenorientierten Sprache und lernen die Briefstandards kennen.


**3. Oktober Train the Trainer**

In diesem Seminar werden Methoden vermittelt, um Trainingsveranstaltungen zielgruppenspezifisch zu konzipieren und erfolgreich umzusetzen. Am Ende steht eine Analyse der eigenen Trainerpersönlichkeit, die dazu befähigt, praxisnah und passgenau auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden einzugehen.

**3. November Generation Z trifft Gastgewerbe: Erfolgreich führen und gemeinsam wachsen**

Betriebe stehen vor der Aufgabe, die nächste Generation von Mitarbeitenden – Generation Z und Millennials – nicht nur zu gewinnen, sondern auch langfristig an sich zu binden. Doch was zeichnet diese junge Generation aus? Durch praxisnahe Beispiele, interaktive Übungen und branchenspezifische Strategien bietet dieser Workshop die ideale Grundlage, um als Führungskraft im Gastgewerbe auch in Zukunft erfolgreich zu sein und die Potenziale der jungen Generation bestmöglich zu fördern.

Kontakt: Juliane Schoenau, Leiterin Aus- & Weiterbildung,

 [seminare@dehoga-berlin.de](mailto:seminare@dehoga-berlin.de), T +49 30 31804820

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



**SAVE THE DATE**

**2. JULI 2025**

**DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBER:INNEN VON MORGEN**

Logo: **YOUNG STARS | BB**  
Der Karrieretag für die Gastgeber:innen von morgen

Logo: **DEHOGA BERLIN**  
Eine Veranstaltung des

Logo: **IKK BB**  
in Kooperation mit der  
Innungsbetriebe  
Erundung und Baufe

# Azubi-Förderung ausgeweitet: Jetzt bis zu 10.000 Euro pro Azubi sichern

Verbundberatung – Duale Berufsausbildung Berlin hilft kostenfrei

Gute Nachrichten für Ausbildungsbetriebe in Berlin: Die Fördermöglichkeiten wurden erweitert. Jetzt sind alle Ausbildungsverhältnisse mit Auszubildenden, die entweder eine einfache oder - neu - eine erweiterte Berufsbildungsreife als höchsten allgemeinen Schulabschluss vorzuweisen haben, förderfähig, sofern es sich um die Erstausbildung handelt. Der Zuschuss beträgt bis zu 10.000 Euro pro Ausbildungsplatz. Die Antragsfrist beträgt 6 Monate ab Ausbildungsstart.

**B**islang war die Förderung auf Auszubildende mit dem Abschluss der einfachen Berufsbildungsreife oder einem höheren Schulabschluss mit einem sonderpädagogischen Förderbedarf beschränkt. Unternehmen können sich jederzeit kostenfrei an die Verbundberatung Berlin wenden, um die Förderfähigkeit ihrer Auszubildenden prüfen zu lassen.

Die Hauptaufgabe der Beraterinnen besteht darin, neue Ausbildungsplätze mit Hilfe von Verbundausbildung zu erschließen – in Zusammenarbeit mit Betrieben, freien Trägern sowie schulischen und hochschulischen Einrichtungen. Dies ist erforderlich, wenn ein Unternehmen nicht alle Fertigkeiten gemäß der Ausbildungsordnung selbst vermitteln kann oder die Attraktivität und Qualität durch zusätzliche Ausbildungsinhalte gesteigert werden soll.

Seit 2021 wird auch die Prüfungsvorbereitung im Rahmen der Verbundausbildung gefördert. Dies gilt für die Ausbildung in anderen Betrieben sowie Kursangebote von Dienstleistern und Institutionen, sofern sie die Kriterien der Förderrichtlinie erfüllen. Beispielsweise ist die Prüfungsvorbereitung des DEHOGA Berlin förderfähig.

Im Mai 2025 wird die Verbundberatung Berlin zu allen Themen der Verbundausbildung und der Förderung von dualer Berufsausbildung eine Veranstaltung mit dem DEHOGA Berlin für dessen Mitgliedsunternehmen durchführen. Die Einladung dazu erfolgt im April. Weitere Informationen erhalten Sie auf der Website: [www.verbundberatung-berlin.de](https://www.verbundberatung-berlin.de)

Das Projekt „Verbundberatung - Duale Berufsausbildung Berlin“ kann Berliner Unternehmen kostenfrei in der Fördermittelbeantragung und bei der Umsetzung von Verbundausbildung unterstützen. Die Finanzierung erfolgt durch die Senatsverwaltung für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung (SenASGIVA), Abteilung Arbeit und berufliche Bildung.

**Verbundberatung –  
Duale Berufsausbildung  
Berlin**

Ansprechpartnerin  
Hotellerie und Gastronomie:  
Anika Harnoth

[@harnoth@verbundberatung-berlin.de](mailto:harnoth@verbundberatung-berlin.de)

T +49 30 63415201

©Verbundberatung, Fotograf Christian Kielmann.



Anika Harnoth, Gaby Brandstetter, Kerstin Josupeit-Metzner und Marina Konieczny.



# SPIELBANK BERLIN

**4x**  
in Berlin

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



QR-Code scannen  
und Gutschein  
abrufen.

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

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

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hoa25

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

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



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



# Der SI Cyberschutz für Ihr Unternehmen:

Prävention und Schutz in einer Police

Die Digitalisierung schreitet voran und macht auch vor der Gastronomie und Hotellerie nicht halt. Was Arbeitsprozesse vereinfacht, birgt aber auch neue Gefahren: Immer mehr Hotels und Gastronomiebetriebe werden Opfer von Cyberangriffen.

Obwohl sich 90 Prozent aller Unternehmen der Bedrohung bewusst sind, haben nur 10 Prozent eine Cyber-Versicherung. Dabei ist der Schutz vor Cyberrisiken auch ohne IT-Expertenwissen möglich.

## Große Gefahr, auch für Hotellerie und Gastronomie.

Kundendaten, wichtige Dokumente, Rechnungen – all das wird digital auf Ihrem Server gespeichert. Genau diese sensiblen Informationen sind das Ziel von Cyberkriminellen. Schon kleine Sicherheitslücken reichen aus, um Ihr gesamtes System lahmzulegen und Sie mit Lösegeldforderungen zu erpressen.

## Die Folgen eines Cyberangriffs?

Datenverlust, Betriebsausfall, Schadenersatzforderungen – im schlimmsten Fall droht sogar das Aus für Ihr Lebenswerk. Sichern Sie sich ab, bevor es zu spät ist. Mit dem SI Cyberschutz der SIGNAL IDUNA haben Sie im Schadenfall einen starken Partner an Ihrer Seite:

## Umfassender Schutz für Ihr Hotel oder Gastronomiebetrieb:

### Kosten:

- Schadenfeststellung und -behebung
- PR-Beratung/Reputation nach Schadenfall
- Rechtsanwaltskosten

### Eigenschäden

- Wiederherstellungskosten von Daten und Programmen bei Eigenschäden
- Schäden aus Erpressung/Bedrohung
- Betriebsunterbrechung

### Drittschäden

- Forderungen der Payment-Card-Industry (Kreditkartenschäden)
- Wiederherstellung von Daten und Programmen bei Drittschäden
- Ansprüche aus Persönlichkeitsrechtsverletzung

## SIGNAL IDUNA und Perseus:

### Gemeinsam Cyberrisiken beherrschen.

Zusätzlich zum SI Cyberschutz profitieren Sie von unserer Partnerschaft mit Perseus, Ihrem digitalen Schutzschild. Perseus bietet Ihnen:

- **24-Stunden-Support:** Schnelle Hilfe im Ernstfall durch IT-Experten.
- **Online-Portal:** Direkter Draht zu Perseus – jederzeit und von überall.
- **Schulungen und Simulationen:** Sensibilisierung Ihrer Mitarbeitenden für Cybergefahren und aktive Vorbeugung vor Angriffen.



Mit dem SI Cyberschutz der SIGNAL IDUNA können Sie sich ganz auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren – denn Ihre Daten sind bei uns in sicheren Händen. Machen Sie es Cyber-Kriminellen schwer und sichern Sie Ihr Unternehmen.

Sprechen Sie uns an! Gerne beraten wir Sie persönlich und finden gemeinsam die passende Lösung für Ihren Hotel- oder Gastronomiebetrieb.

@ hoga@signal-iduna.de

**SIGNAL IDUNA**   
füreinander da

# 5 Vorhersagen für KI in 2025

Künstliche Intelligenz hat sich stark weiterentwickelt und lässt in den kommenden Monaten einiges erwarten. Als Gründerin und Geschäftsführerin von DialogShift arbeitet Olga Heuser an KI-Lösungen für die Hotellerie. Hier kommen ihre Prognosen für dieses Jahr.

- 1** Google wird in der realitätsnahen Bild- und Video-generierung führend sein. KI-generierte Videos sind bald nicht mehr von realen Videos zu unterscheiden! Die Schattenseite: Auch Deepfakes werden noch schwerer zu erkennen sein.
- 2** Künstliche Intelligenz, die den Telefon-Support übernimmt, mit Gästen am Telefon spricht, Auskunft gibt und Reservierungen entgegennimmt, wird im Laufe dieses Jahres unumgänglich. Bald wird man menschliche Mitarbeitende von KI-Assistenten am Telefon nicht mehr unterscheiden können. Bereits über 100 der DialogShift-Kunden arbeiten mit unserer Phone AI: Die fortschrittliche KI spricht am Telefon so natürlich und flexibel wie ein Mitarbeiter. Entwickelt speziell für die Hotellerie, entlastet die Phone AI Hotelrezeptionen und ist rund um die Uhr in vielen verschiedenen Sprachen erreichbar.
- 3** KI-Agenten sind das nächste große Ding im Bereich der Künstlichen Intelligenz. Das große Ziel ist es, KI über einfache Gespräche hinaus zu befähigen, komplexe Arbeitsabläufe in einer digitalen Umgebung auszuführen. Man stelle sich vor, dass alle Web-Interaktionen von einem KI-Agenten übernommen werden. Denn sie können mit natürlicher Sprache gesteuert werden und nahtlos mit bestehenden Software-Tools und Plattformen zusammenarbeiten. Die DialogShift Agents befähigen Chatbots from Thought to Action: In diesem Jahr lassen sich unsere Kunden von unserem Booking- und Room-Upgrade-Agent unter die Arme greifen. Auch der Restaurant- oder Spa-Agent steht in den Startlöchern. Eine echte Hilfe – denn die Agents werden beim Verkauf unterstützen.
- 4** Eine massive Anti-KI-Bewegung könnte entstehen, da die rasante Entwicklung von KI Ängste vor Arbeitsplatzverlust, Datenschutzverletzungen und ethischen Problemen aufwirft. Intensive Debatten über den verantwortungsvollen Umgang mit KI warten auf uns.
- 5** Autonomes Fahren wird die Fähigkeiten von Menschen übertreffen. Autonome Fahrzeuge können durch Algorithmen, Sensorik und Vernetzung Verkehrsflüsse optimieren und menschliche Fehlerquellen eliminieren.

 [www.dialogshift.com](http://www.dialogshift.com)



Gründerin und  
Geschäftsführerin von  
DialogShift Olga Heuser

© DialogShift



# The Hoteliers Edge 2

„Wir sollten uns alle fragen, ob wir die Dinge aus Liebe tun oder für Liebe.“

Für André Klode-Purat, Key Account Manager Hotels & Resorts D-A-CH, steht fest: RATIONAL ist aus Liebe für die Hotellerie am Markt und sich seiner Verantwortung bewusst, der nächsten Generation von Führungskräften wertvolle Impulse zu geben.

**A**m 23. und 24. Januar 2025 öffnete RATIONAL bereits zum zweiten Mal seine Tore für Studierende der Hotelfachschulen aus Deutschland und Österreich, angehende Hotelmanager sowie Management-Trainees aus der Kettenhotellerie. Die Teilnehmenden erwartete ein intensives zweitägiges Programm mit Keynotes, Workshops, Panels und Masterclasses von 20 hochkarätigen Referenten aus allen Bereichen der Hospitality.

Über 170 zukünftige Führungskräfte der Branche nutzten die Gelegenheit zum Lernen und Netzwerken. Neben 25 Workshop-Sessions zu Themen wie Nachhaltigkeit, Leadership, Digitalisierung in der Küche, KI im Housekeeping und der Imageverbesserung der Branche gab es zahlreiche Panels.

## Fokus auf Vielfalt und Nachhaltigkeit

Eva-Maria Seidl vom Frauennetzwerk Foodservice moderierte das „Ladies Panel“, um die Sichtbarkeit von Frauen in Führungspositionen zu stärken. Wie man echte Nachhaltigkeit in Hotels erkennt, wurde im „Sustainability Panel“ diskutiert.

Beim „F&B Showcase“, der Abendveranstaltung von The Hoteliers Edge, zeigte Wolfgang Guth in einer Masterclass in Echtzeit, wie durch das richtige Konzept und den gezielten Einsatz von RATIONAL-Kochsystemen der Cashflow im F&B-Bereich optimiert werden kann.



© eRATIONAL


Ein weiteres Highlight: Ein Sitzsack aus recycelten Kochjacken, gefertigt von Brasilhero, wurde für 1.500 Euro versteigert. Der Erlös ging an „It's for Kids“, einen gemeinnützigen Verein, der mit dieser Summe 1.500 Mahlzeiten für bedürftige Kinder finanzieren kann.

## Integration als Zukunftsthema

Dass Integration keine Einbahnstraße ist, unterstrich Homeira Amiri, CEO der Amiri Consulting Hospitality und COO der Centro Holding, in einem fesselnden Interview mit Sascha Dalig und André Klode-Purat. Die Gastwelt sei einer der integrativsten und kooperativsten Arbeitgeber – eine Botschaft, die stärker in die Gesellschaft getragen werden muss.

## Kooperation für die Zukunft

Die nächste Generation von Hospitality-Enthusiasten braucht Initiativen wie dieses Symposium, um den Herausforderungen der Zukunft gewachsen zu sein. André Klode-Purat konnte den Teilnehmern bereits am Ende der Veranstaltung versichern: Fortsetzung folgt!

 [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



# Schnelles Internet und sichere Lösungen – so gelingt das perfekte Gästerlebnis

ellipsys bietet Hoteliers aus der Region moderne und zuverlässige Netzwerk-  
lösungen für zufriedene Gäste und reibungslose Abläufe.

In einer digital vernetzten Welt zählt stabiles und schnelles Internet längst zu den Grundbedürfnissen von Hotelgästen. Ob geschäftliche Videokonferenzen oder das abendliche Streaming-Programm - ohne leistungsfähige und sichere Netzwerktechnologie leidet das Gästerlebnis. Gleichzeitig stehen Hoteliers vor der Herausforderung, IT-Systeme effizient und kostengünstig und sicher zu betreiben. Hier setzt das Unternehmen Ellipsys an und bietet maßgeschneiderte Lösungen direkt aus der Region.

## Worauf Gäste Wert legen

Gäste erwarten vor allem eines: reibungslose und intuitive Technologien. Vom stabilen WLAN in jedem Bereich des Hotels bis hin zu sicheren, digitalen Zugängen - alles soll einfach funktionieren und ohne komplizierte Anmeldeschritte auskommen. Datenschutz und sichere Verbindungen sind dabei ebenso wichtig wie Schnelligkeit und Stabilität.

## Bedürfnisse des Hoteliers im Fokus

Auch Hoteliers haben klare Anforderungen. Neben einem leistungsfähigen und sicheren Netzwerk wünschen sie sich möglichst einfache Lösungen, die keine zeitaufwändige Betreuung erfordern. Ein zuverlässiger Partner, der alles aus einer Hand bietet, ist hierbei Gold wert. Niedrige Betriebskosten und eine überschaubare Investition ohne hohe Einmalkosten machen die Zusammenarbeit mit Ellipsys besonders attraktiv.

## ellipsys – Ihr hospitalityerfahrener Partner aus der Region

Als erfahrenes Unternehmen in der Netzwerktechnik bietet Ellipsys Hotels innovative IT-Lösungen, die den individuellen Anforderungen gerecht werden. Die Experten übernehmen

die gesamte Installation und Wartung und stehen Hoteliers jederzeit als verlässlicher Partner zur Seite. So können sich Hotelbetriebe voll und ganz auf das Wohl ihrer Gäste konzentrieren - und diese mit einem modernen digitalen Erlebnis überzeugen.

Mit ellipsys als Partner profitieren Hoteliers von einem Rundum-sorglos-Paket und bleiben im Wettbewerb zukunftsfähig. Denn eine digitale Infrastruktur, die funktioniert, ist längst kein Luxus mehr, sondern ein entscheidender Erfolgsfaktor.

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



© ellipsys



## Senza: Berlins erstes komplett gluten- und laktosefreies italienisches Restaurant



© Trattoria Senza

Im Februar 2025 hat Berlin eine gastronomische Neuheit erhalten: Die Trattoria Senza ist das erste italienische Restaurant der Stadt, das sich konsequent auf gluten- und laktosefreie Küche spezialisiert. In den Räumen des ehemaligen Fine-Dining-Restaurants „einsunternull“ bietet Senza eine vielfältige Auswahl klassischer italienischer Gerichte. Das Konzept richtet sich an Menschen mit Unverträglichkeiten sowie an alle, die italienische Speisen schätzen.

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

## AXICA setzt auf große LED-Wand für Events

Die Berliner Eventlocation AXICA hat eine der größten fest installierten LED-



© AXICA

Wände der Stadt in Betrieb genommen. Die 48,2 m<sup>2</sup> große Media-Wall mit einer Auflösung von 5.440 x 2.520 Pixeln bietet gestochen scharfe Bilder für Präsentationen, Live-Feeds und Branding-Elemente. Die Möglichkeit, mehrere Inhalte gleichzeitig darzustellen, sorgt für maximale Flexibilität. Ergänzt durch ein modernes Soundsystem von Kling & Freitag entsteht ein eindrucksvolles audiovisuelles Setup mit optimierter Raumakustik. Seit 2025 liegt die technische Eventbetreuung bei Crossworks Projects.

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

## Neuer Head Bartender für die VOX Bar



© White Kitchen, Grand Hyatt Berlin

Die VOX Bar im Grand Hyatt Berlin hat mit Vincent Rijnders einen neuen Head Bartender. Der gebürtige Niederländer bringt 15 Jahre internationale Erfahrung mit und gilt als Whisky-Experte. Neben den bekannten Signature Drinks wird er neue, saisonal abgestimmte Kreationen entwickeln. Die VOX Bar bleibt zudem mit den GRAND Live Music Nights von Donnerstag bis Samstag ein Hotspot für Livemusik.

[www.grandhyattberlin.com](http://www.grandhyattberlin.com)



© Living Hotels

## Marcus Kaiser neuer Direktor im Living Hotel Großer Kurfürst & Berlin Mitte

Der gebürtige Berliner übernimmt erstmals die Position des Direktors in den Living Hotels Großer Kurfürst & Berlin Mitte. Er folgt auf Klaus Pfeiffer, der nach fast zehn Jahren in den Ruhestand geht. Kaiser begann seine Ausbildung im Excelsior Hotel, von da aus arbeitete er sich Schritt für Schritt nach vorne. Er bringt umfassende Erfahrung aus leitenden Positionen mit und ist seit 2020 Teil der Living Hotels, bisher als Front Office Manager und GM-Stellvertreter.

[www.living-hotels.com](http://www.living-hotels.com)



© Messe Berlin GmbH

## ITB Berlin 2025: Die globale Leitmesse der Reisebranche

Seit 1966 ist die ITB Berlin weltweit eine zentrale Plattform für die Tourismusindustrie. Als international etablierte Marke vereint sie ganzjährig Branchen-



## NEWS

wissen, Networking und Fachveranstaltungen – von Berlin über Shanghai und Singapur bis Mumbai.



© Messe Berlin GmbH

Was auf dem Messegelände Berlin einst mit neun Ausstellern aus fünf Ländern begann, hat sich zur führenden Fachmesse der Reisebranche entwickelt. 2024 zog die ITB Berlin 100.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie 5.600 Aussteller aus 190 Ländern an.

Unter dem Motto „The World of travel lives here“ versammelt sie vom 4. bis 6. März 2025 erneut Fachbesucherinnen und Fachbesucher aus aller Welt. Der ITB Berlin Kongress bietet als führender Think Tank Einblicke in Innovationen und Zukunftstrends der Branche. Highlights für unsere Branche dazu in unserer April-Ausgabe.

[www.itb.com/de](http://www.itb.com/de)

## Victor's Residenz-Hotels stärken Nachwuchsförderung mit Azubi-Camp

Bereits zum 10. Mal fand das Azubi-Camp der Victor's Residenz-Hotels statt. 150 Auszubildende aus allen Unternehmensstandorten und Bereichen der Hotellerie kamen in Teistungen zusammen, um praxisnahes Wissen zu vertiefen und sich untereinander zu vernetzen. Das vielseitige Programm umfasste Themen wie Gästeservice, Revenue Management, Public Relations, Business Knigge sowie digitale Trends. Ziel der Veranstaltung ist es, junge Talente gezielt zu fördern und langfristig an das Unternehmen zu binden.

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



Azubi-Camp 2025 Victor's Residenz-Hotels

©Andreas Schlichter

## Serien-Fans uffjepasst!

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

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

ab 14.03.25

FOLGE 136  
**DER CLAN**  
EUCH SCHEIDET



ab 23.04.25

**WILD WILD WEDDING**  
Eine Western-Komödie



unser Kindertheaterstück

**Die Nährstoffgeschichte**

Ein Kindertheater-Abenteuer  
voll gemüsialer Superkräfte



ab  
5 Jahren

weltweit  
einzigartig:

**Sitcom  
LIVE**

prime  
time  
theater

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

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

# Jubiläen im Verband

Mitglied  
im  
DEHOGA  
Berlin

## 25 Jahre The Berlincity Hotel – DEHOGA Berlin gratuliert



© DEHOGA Berlin

Jens Strobel, Christian Andresen

Das The Berlincity Hotel in Berlin-Schöneberg feiert sein 25-jähriges Bestehen! DEHOGA Berlin-Präsident Christian Andresen überreichte Geschäftsführer Jens Strobel eine Ehrenurkunde und würdigte das Hotel als festen Bestandteil der Berliner Hotellandschaft. Mit seinem Multi-Concept-Ansatz hat sich das The Berlincity Hotel erfolgreich etabliert und verbindet Innovation mit gelebter Gastlichkeit. Der DEHOGA Berlin gratuliert herzlich und wünscht weiterhin viel Erfolg.

## papaya thai cuisine für 25 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft geehrt

Eine besondere Ehrung für das papaya thai cuisine: Zum 25-jährigen Mit-



Michael Näckel,  
Jörn Brinkmann

gliedsjubiläum im DEHOGA Berlin wurde Michael Näckel für seine Treue ausgezeichnet. Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie, überreichte die Ehrenurkunde im papaya thai cuisine am Boxhagener Platz, einem von insgesamt fünf Restaurants des umtriebigen Unternehmers Michael Näckel.

## Ibis Berlin Mitte: 25 Jahre im DEHOGA Berlin

Seit 25 Jahren ein geschätztes Mitglied der DEHOGA Berlin-Familie: Noch im Januar wurde das Ibis Berlin Mitte für seine langjährige Mitgliedschaft geehrt.



Philip Ibrahim, Romy Schwarz

Philip Ibrahim, Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, überreichte die Ehrenurkunde an Geschäftsführerin Romy Schwarz. Wir gratulieren herzlich und freuen uns auf viele weitere Jahre erfolgreicher Zusammenarbeit.

## Ehrung für 20 Jahre Der Kretaner

Zwei Jahrzehnte Engagement im DEHOGA Berlin – das verdient Anerkennung! Dimitrios Psallidakis, Geschäftsführer des Restaurants Der Kretaner erhielt für seine 20-jährige Mitgliedschaft die

Ehrenurkunde, überreicht von den Verbandsvicepräsidenten Jörn Peter Brinkmann, Vorsitzender Gastronomie, und Philip Ibrahim, Vorsitzender Hotellerie.



Jörn Peter Brinkmann,  
Dimitrios Psallidakis, Philip Ibrahim

## 15 Jahre Mitgliedschaft: Anerkennung für Restaurant Das Pfeffer

Mit großer Freude überreichte Jeannette Sonderhoff, Mitgliederbetreuung Außenbetrieb, die Ehrenurkunde für 15 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin an Maik Schulz, Restaurantleiter, und Benny, Auszubildender von Das Pfeffer. Das inklusive Ausbildungsrestaurant für Köche, Restaurant- und Gastgewerbefachkräfte integriert junge Menschen mit Behinderung in den regulären Ausbildungsbetrieb um ihnen so den Einstieg ins Berufsleben zu erleichtern.

Maik Schulz,  
Restaurantleiter,  
Azubi Benny



## NEWS



Philip Ibrahim, Mathias Winter

### 15 Jahre Mitgliedschaft – DEHOGA Berlin ehrt Hotel AMANO

Seit 15 Jahren ist das Hotel AMANO Mitglied im DEHOGA Berlin – ein Jubiläum, das jetzt ge-

würdigt wurde. Philip Ibrahim, Vizepräsident & Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, überreichte die Ehrenurkunde an Mathias Winter, General Manager. DEHOGA Berlin sagt Danke und freut sich auf viele weitere gemeinsame Jahre!

### 35 Jahre Charlottchen – Auszeichnung zum Jubiläum

Zum 35-jährigen Bestehen erhielt das Charlottchen eine Ehrenurkunde, überreicht von DEHOGA Berlin Haupt-

geschäftsführer Gerrit Buchhorn. Frank Jeromin, Geschäftsführer und Initiator des einst ersten Kinder-Restaurants in Berlin, sowie Reinald Purmann, Vorstandsvorsitzender des Mosaik e.V., nahmen die Auszeichnung freudig entgegen. Heute ist das Charlottchen eine Brasserie im französischen Stil – ein inklusiver Ort mit regelmäßigen Bühnenveranstaltungen.

Reinald Purmann, Frank Jeromin, Gerrit Buchhorn

### MAXIXE Tanzschule für 30 Jahre Mitgliedschaft geehrt

Große Anerkennung für langjährige Mitgliedschaft: Die MAXIXE Tanzschule wurde für 30 Jahre Zugehörigkeit im DEHOGA Berlin ausgezeichnet. Ele Busch nahm die Ehrenurkunde freudig entgegen, überreicht wurde sie von Jeannette Sonderhoff, der Mitgliederbetreuerin im Außendienst.



Ele Busch, Jeannette Sonderhoff

© Stefan Klenke

Süße Köstlichkeiten zum Osterbrunch

**Art. 589\*<sup>2</sup>**  
**FF-Osterhase**  
Gewicht: 45g, 40 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 3106\*<sup>2</sup>**  
**Rübli-Schnitte mit Deko**  
Gewicht: 1.800g, 2 Pl./Kt.  
❄️ fertig gebacken

**Art. 2635\***  
**FF-Schoko-Brötchen**  
Gewicht: 90g, 50 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

<sup>2</sup> Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

**Art. 90081\*<sup>2</sup>**  
**Lindt Mini-Goldhase**  
Gewicht: 10g, 100 St./Kt.  
📦 Service-Welt

**Art. 2420\***  
**Butter-Nusskranz**  
Gewicht: 500g, 8 St./Kt.  
❄️ fertig gebacken

Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

# EDNA.de

EDNA International GmbH

Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen



📦 Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2 – 5 Werktagen.

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

**EDNA-Hotline**  
**GEBÜHRENFREI**

☎ 0800 722 722 4

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

☎ 01522 179 55 81

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★★ + *Luxus Superior*  
Radisson Collection Hotel

★★★★ *First Class*  
nh Hotel Berlin Alexanderplatz  
Hotel am Borsigturm

★★★★ *First Class Garni*  
Myer's Hotel Berlin

★★★ *Komfort Garni*  
Hotel Lützwow

★★ *Standard Superior Garni*  
Ibis Hotel Berlin Messe



### ▶ Betriebsjubiläen im März 2025

Restaurant Le Canard 5 Jahre ■ Cappuccino Gatow 10 Jahre ■ Dreizehn 10 Jahre ■ Green Door 30 Jahre ■ Lois 20 Jahre ■ Offside - Pub and Whisky Bar 25 Jahre ■ Petite Europe 35 Jahre ■ Titanic Gendarmenmarkt Berlin 10 Jahre ■ VEG'D - Vegan Kitchen 5 Jahre ■ Wild at Heart 30 Jahre ■ Zollpackhof 20 Jahre

### ▶ Mitgliedschaftsjubiläen im März 2025

Abseitsfalle 10 Jahre ■ Café Mein Haus am See 15 Jahre ■ Chez Belmondo 5 Jahre ■ Coffee & Deli 5 Jahre ■ Deluxe Gastro & Events UG 5 Jahre ■ DIEHOGA Denkfabrik GmbH 20 Jahre ■ easyHotel Berlin Hackescher Markt 15 Jahre ■ Eis Franz Hennig 20 Jahre ■ Il punto 15 Jahre ■ Kimchi Princess 15 Jahre ■ Lois 15 Jahre ■ Mädchenitaliener 15 Jahre ■ Mikri Patrída by Terzo Mondo 15 Jahre ■ relaxa hotel Berlin 20 Jahre ■ Restaurant Le Canard 5 Jahre ■ Ristorante Piccolo Mondo 10 Jahre ■ Ristorante Stella del Köp 5 Jahre ■ VEG'D - Vegan Kitchen 5 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

■ Caffe Bar Italia ■ Mamas Banh Schöneberg  
 ■ Friedhard's ■ Maxixe Tanzschule  
 ■ Guliani ■ Melitta Sundström  
 ■ Hue Royal

SAVE THE DATE

## DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 12. Mai 2025	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel
Montag, 2. Juni 2025	Gastro Business Club, weitere Termine folgen	Ort wird noch bekanntgegeben
Freitag, 27. & Samstag, 28. Juni 2025	Präsidenten-Cup	GolfResort Semlin
Mittwoch, 2. Juli 2025	YoungStars BB – Karrieretag der Gastgebernden von morgen	Hotelfachschule Berlin
Montag, 14. Juli 2025	Sommerfest mit <i>visitBerlin</i> & <i>visitBerlin</i> Partnerhotels	Sommergarten Messe Berlin

# JÓMO – Kopf ausschalten, Welt vergessen

**M**itten in Prenzlauer Berg, in der Rykestraße, eröffnete am 2. Oktober 2024 das Restaurant JÓMO – ein Ort für Genuss, Gemeinschaft und unkonventionelle Küche. Der Name steht für „Joy of Missing Out“, frei übersetzt: den Alltag hinter sich lassen, entspannen und bewusst genießen.



© DEHOGA Berlin

JÓMO ist das Ergebnis einer interkulturellen Erfolgsgeschichte. Die Gastronomen Lillia Suk und Roman Berezin, die in der ukrainischen Stadt Charkiw bereits zwei erfolgreiche Restaurants betreiben, kamen mit einer Vision nach Berlin: Sie wollten einen Ort schaffen, an dem sich Freunde und Fremde gleichermaßen wohlfühlen. Auf der Suche nach Unterstützung für Existenzgründer kreuzten sich ihre Wege mit den Berliner Gastronomen Tim Hansen und Vitali Müller, die ebenfalls eine Leidenschaft für außergewöhnliche Gastronomie teilen. Aus dieser Begegnung entstand die Idee für ein gemeinsames Restaurant, das moderne Küche mit herzlicher Gastfreundschaft verbindet.



Der Weg bis zur Eröffnung war intensiv und voller Herausforderungen. Dank der Unterstützung von erfahrenen Gastro-Profis, einer talentierten Architektin und der engen Zusammenarbeit mit DEHOGA Berlin konnte das Projekt zügig realisiert werden. Als Mitglied im DEHOGA Berlin konnte und kann es auf zahlreiche Partner zurückgreifen, zum Beispiel Datev, Gastivo, Getränke Preuss, Havelland Express, Metro, Obenan und Open Table.

Das kulinarische Konzept von JÓMO ist erfrischend unkonventionell. Roman Berezin, studierter Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologe, hat eine Speisekarte zusammengestellt, die mit kreativen, aber zugleich wohlig-vertrauten Gerichten begeistert. Aus einer Auswahl von über 80 getesteten Rezepten wählte er die Highlights – international, kreativ und ohne starre Regeln. Regelmäßig wird die Karte weiterentwickelt. Angeboten wird ein ganztägiges kulinarisches Erlebnis: Frühstück und Lunch 10 bis 18 Uhr, Dinner bis 23 Uhr, seit Januar 2025 ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet.

JÓMO ist auch ein Ort der Begegnung. Drinnen finden 50 Gäste Platz, draußen 70. Reservierungen sind möglich, Walk ins willkommen – Tische lassen sich schnell zusammenschieben, neue Bekanntschaften entstehen und eine familiäre Atmosphäre breitet sich aus. Das Team besteht mittlerweile aus 20 Mitarbeitenden, 17 davon Vollzeit, viele mit ukrainischen Wurzeln. Der Service ist sehr aufmerksam, aber entspannt. Tim Hansen, mit Erfahrung aus der 5-Sterne-Hotellerie, legt Wert auf eine lockere, aber professionelle

Atmosphäre.

Auch hinter den Kulissen wird für ein positives Arbeitsklima gesorgt. Zwei Wohnungen stehen den Mitarbeitenden zur Verfügung, um den Einstieg in Berlin zu erleichtern. Zudem gibt es regelmäßige Schulungen. Dienstkleidung wird gestellt, die Mitarbeitenden dürfen sich aber auch individuell kleiden.


Was ist für die Zukunft geplant? JÓMO soll weiterwachsen – die Betreiber blicken nach Westen, wünschen sich ein zweites, größeres Restaurant. Das kreative Viererteam hat zudem noch viele Ideen in petto. Das Ziel bleibt: Orte zu schaffen, an die man gerne zurückkehrt. Ohne Dresscode, ohne Hektik – einfach nur zum Genießen.


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

# Tipps zu GEMA-Gebühren

**20 Prozent weniger  
als Mitglied im DEHOGA Berlin**

Die GEMA führt regelmäßig unangekündigte Stichproben durch, besonders in belebten Vierteln und bei Veranstaltungen mit Live-Musik oder DJs. Gastronomen sollten ihre Unterlagen griffbereit halten, um Nachforderungen zu vermeiden. Regelmäßige Überprüfung der GEMA-Verträge kann zusätzlich Kosten sparen und sorgt für Rechtssicherheit.

 Anmeldung für Gastronomie  
[www.gema.de/de/musiknutzer/branchen/gastronomie](http://www.gema.de/de/musiknutzer/branchen/gastronomie)

 Anmeldung für Hotellerie  
[www.gema.de/de/musiknutzer/branchen/hotellerie](http://www.gema.de/de/musiknutzer/branchen/hotellerie)

## Flächenberechnung optimieren

Nicht alle Bereiche zählen zur beschallten Fläche – Küchen, Lagerräume und Sanitärbereiche sind oft ausgenommen. Eine genaue Berechnung kann Kosten senken.

## GEMA-freie Musik nutzen

Plattformen wie Jamendo, Audiohub oder Soundtaxi bieten lizenzfreie Musik – eine wirtschaftliche Alternative für Betriebe mit Hintergrundmusik.

## Rechtssicheres Streaming

Dienste wie Spotify & Co. sind nur privat nutzbar. Für gewerbliche Zwecke gibt es Anbieter wie Soundtrack Your Brand.

## Live-Musik anmelden

DJ- oder Live-Events müssen vorab gemeldet werden. Ein Pauschalvertrag kann günstiger als Einzelabrechnungen sein.

## Sammellizenzen prüfen

Mehrere Standorte? Die GEMA bietet Rabattmodelle für Betriebe mit mehreren Filialen.

## Schlichtungsverfahren nutzen

Bei Unstimmigkeiten kann ein Schlichtungsverfahren helfen, Gebühren nachzuverhandeln oder Missverständnisse zu klären.

## 5 Sterne durch Teamspirit:


Vattenfall Kunde Holger Bodendorf im Interview

**H**olger Bodendorf, renommierter Sternekoch und Hotelier, führt das Landhaus Stricker auf Sylt mit Leidenschaft und Innovationswillen. In unserem Interview teilt er seine Erfahrungen und spricht über die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Teamarbeit für den langfristigen Erfolg in einer hart umkämpften Branche.

Zufriedene Mitarbeitende sind der Schlüssel zu zufriedenen Gästen, betont der Sternekoch. Sein Erfolgsrezept: ein respektvoller und partnerschaftlicher Umgang mit seiner Belegschaft. Herausforderungen wie Fachkräftemangel und steigenden Energiekosten begegnet der Hotelmanager nicht nur mit seiner positiven Einstellung und seinem starken Teamgefühl, sondern vor allem mit kreativen Lösungen.

Erfahren Sie mehr über Holger Bodendorfs Philosophie und seinen erfolgreichen Strategien zur Mitarbeiterbindung, Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Lesen Sie das vollständige Interview in unserem Vattenfall Kundenmagazin für Unternehmer und nehmen Sie wertvolle Inspiration für Ihr Unternehmen mit.



Weitere Informationen rund um's Energiesparen unter  
 [www.vattenfall.de](http://www.vattenfall.de)

**VATTENFALL** 

Ausgabe 1 - 37. Jahrgang  
Frühjahr 2025 7,- €

DAS HAUPTSTADT-MAGAZIN

# top magazin

## BERLIN

**people**  
**Berlin feiert**  
Glamouröse Bälle, Galas  
und Events

**mobility**  
**Hauptsache  
oben ohne**  
Cabrio und Fahrrad Trends

**business**  
**Ungewöhnliche  
Incentives**  
... und ihre Macher

**travel**  
**Highlights mit  
Seeblick**  
Saisonstart an den Küsten

**Ab 19.03.  
an über  
4.500 Stellen  
erhältlich**

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

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,  
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,  
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:

[www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin](http://www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin)

TOP Magazin Berlin - eine Publikation des



**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

[www.raz-verlag.de](http://www.raz-verlag.de)

# NEUER PARTNER DES DEHOGA BERLIN



Partner des  
 **DEHOGA**  
BERLIN