

hoga **AKTIV**

4|2025

Das Magazin: für die Gastgeber Berlins

Bundestagswahl 2025:

Die Erwartungen des DEHOGA

DEHOGA Umweltcheck:

Gold für Tipi am Kanzleramt

5 Sterne Plus:

Radisson Collection Hotel wiedereröffnet

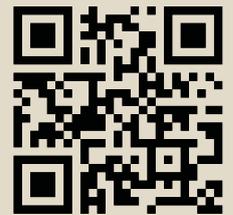
GREIFF

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



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
Web www.fliegel-textilservice.de





7



10



18

AKTUELL

Editorial: Herausforderungen und Chancen im Berliner Tourismus	4
Bundestagswahl 2025: Die Erwartungen des DEHOGA	5
Illegale Ferienwohnungen in Berlin: Zwischen Bürgerhinweisen, Scraping und EU-Verordnung	7

WIR IN BERLIN

ITB Berlin 2025: Wo die Zukunft des Reisens zu Hause ist	10
DEHOGA Umweltcheck: Gold für Tipi am Kanzleramt	12
Mehr Fachbesucher, weniger Gäste? Die ITB und ihre Folgen für Berlins Betriebe	13
Neuanfang nach dem Aquadom-Unglück: Radisson Collection Hotel Berlin wiedereröffnet	14
visitBerlin auf der ITB 2025	16
eat! berlin 2025: Genuss auf höchstem Niveau	18
Renaissance-Theater: The Who and the what	20
23. IKK BB Berliner Firmenlauf: Zusammen durchstarten, gemeinsam ankommen	21

DEHOGA BERLIN-PARTNER

DATEV: Die E-Rechnung ist da!	22
Dir21: Generalisten oder Spezialisten	24
POMMERY: Mit Qualität und Weitblick in die Zukunft	25
NEWS	26

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	29
Neue Mitglieder im Verband	30
Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date	
Jubiläen im April	32
Die Kleine Weltlaterne	
Kultkneipe mit 1.000 und einer Geschichte	33

RECHT & RAT

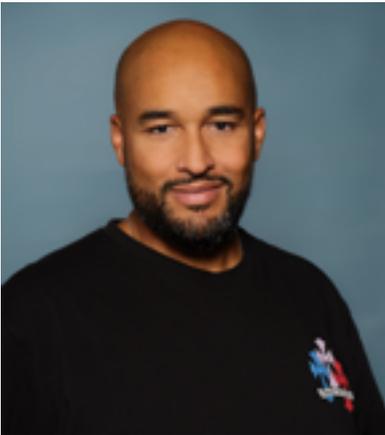
Erlaubnisfiktion	
Die Sondernutzung nach dem Berliner Straßengesetz	34

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 3180480, F +49 30 31804828, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Manuela Hutzler, T +49 30 31804823, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)
 Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de; T +49 30 43777820
 Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © Radisson Hotel Group
 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.

Herausforderungen und Chancen im Berliner Tourismus

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,



© DEHOGA Berlin

das erste Quartal 2025 liegt hinter uns und wir blicken auf turbulente Monate zurück. Berlin bleibt eine der spannendsten Tourismusdestinationen Europas, doch die Herausforderungen für unsere Branche nehmen weiter zu. Die ITB im März hat dies einmal mehr verdeutlicht. Während die Digitalisierung und technologische Innovationen weiterhin eine große Rolle spielen, sind auch klassische touristische Themen vertreten. Dennoch war in manchen Hallen spürbar weniger Betrieb – eine Entwicklung, die wir aufmerksam beobachten sollten.

Auch der politische Rahmen bleibt ungewiss. Die Bundestagswahl 2025 hat ein Ergebnis hervorgebracht, das in vielerlei Hinsicht für Diskussionen sorgt. Die geplante Reduktion der Mehrwertsteuer auf 7 Prozent ist ein großartiges Zeichen für unsere Branche. Eine Maßnahme, die für viele Betriebe dringend notwendig ist, um wirtschaftlich bestehen zu können. Wie die anstehenden Koalitionsverhandlungen diese Entwicklung beeinflussen, bleibt spannend.

Hinzu kommt die angespannte geopolitische Lage, die weiterhin für Unsicherheit sorgt. Internationale Gäste reagieren sensibel auf weltweite Krisen, und das spüren auch wir in Berlin. Trotzdem bleibt unsere Stadt eine Anlaufstelle für Reisende aus aller Welt – und mal ehrlich: Wo, wenn nicht in Berlin, lassen sich Herausforderungen mit einem Augenzwinkern und Berliner Gelassenheit begegnen?

Ein weiteres akutes Thema ist und bleibt der Wohnungsmarkt. Berlin ist nicht nur für Touristen teuer, sondern auch für die Menschen, die hier arbeiten. Besonders neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie stehen vor nahezu unüberwindbaren Hürden bei der Wohnungssuche. Ich kann das nur allzu gut nachempfinden: Meine eigene Suche nach einer 5-Zimmer-Wohnung für meine Patchwork-Familie in Moabit ist abenteuerlicher als manche Koalitionsverhandlung in der Politik! Dass in diesem Kontext das Zweckentfremdungsgesetz weiterhin stark diskutiert wird, ist nicht überraschend – doch wir brauchen Lösungen, die für alle tragbar sind.

Trotz all dieser Herausforderungen bleibt Berlin eine Stadt der Chancen. Wir, die Tourismusbranche zeigt sich resilient und kreativ – deswegen blicke ich mit Optimismus auf einen erfolgreichen Frühling. Packen wir es an!

*Euer
Philip Ibrahim
Vizepräsident & Vorsitzender
Fachgruppe Hotellerie*

 www.dehoga-berlin.de

Bundestagswahl 2025

Die Erwartungen des DEHOGA

Deutschland hat gewählt. Nach erfolgreichen Sondierungsgesprächen haben CDU, CSU und SPD die Koalitionsverhandlungen aufgenommen. Was bedeutet das für Hotellerie und Gastronomie? Welche Erwartungen hat die Branche an die kommende Bundesregierung? Welche Maßnahmen sind jetzt entscheidend für eine nachhaltige Erholung und Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Betriebe? Darüber haben wir mit Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes, gesprochen.

Was bedeutet das Ergebnis der Bundestagswahl 2025 für das Gastgewerbe?

Das Wahlergebnis hat der Union einen klaren Regierungsauftrag erteilt. Die laufenden Koalitionsverhandlungen mit der SPD sind auch für das Gastgewerbe von entscheidender Bedeutung. Jetzt braucht es den von CDU/CSU versprochenen echten Politikwechsel, damit der Aufbruch gelingt. Die Stärkung der heimischen Wirtschaft muss oberste Priorität haben. Das gilt einmal mehr für unsere standorttreue Branche, die mit über zwei Millionen Beschäftigten und mehr als 200.000 Betrieben eine so bedeutende Wirtschaftskraft und ein starker Jobmotor ist und zugleich eine so hohe gesellschaftliche Relevanz besitzt.

Ist eine CDU-SPD-Koalition die beste Wahl für das Gastgewerbe?

Eine Koalition aus CDU/CSU und SPD ist die einzige realistische Option für eine stabile Regierung. Die Antworten der Union auf unsere acht Fragen im DEHOGA Wahlcheck zeigten volle Übereinstimmung mit unseren Kernanliegen. Die Union muss Wort halten: ihre Versprechen einlösen und die dringend notwendigen Reformen umsetzen. Die potenziellen Koalitionspartner sind gefordert, ideologiefrei und lösungsorientiert die offenkundigen Probleme entschlossen anzupacken. Deutschland braucht rasch eine handlungsfähige Regierung mit Blick auf die gewaltigen Herausforderungen im eigenen Land wie auch hinsichtlich des wachsenden internationalen Drucks.



Welche Schwerpunkte sollte die neue Regierung setzen, um das Gastgewerbe zu stärken?

Fairer Wettbewerb und mehr Flexibilität, weniger Bürokratie und spürbare Entlastungen für die Betriebe sind maßgeblich für die Stärkung des Gastgewerbes. Nach fünf Jahren mit realen Verlusten kommt es für unsere Branche mehr denn je auf die richtigen wirtschaftspolitischen Impulse an, um wieder durchstarten zu können. Priorität haben dabei für uns folgende sechs Handlungsfelder:

1. **Die einheitliche Besteuerung von Essen!** Die steuerliche Benachteiligung unserer Betriebe gegenüber dem Essen zum Mitnehmen, dem Essen zur Lieferung und den Fertiggerichten aus dem Supermarkt muss ein Ende haben. Nur 7% Mehrwertsteuer auf alle Speisen sind fair und gerecht.
2. **Die EU-Wochenarbeitszeit muss endlich kommen!** Es geht nicht um Mehrarbeit, sondern um eine sinnvolle Verteilung der Arbeitszeit zum Wohl von Gastgebern, Mitarbeitern und Gästen.
3. **Schluss mit dem Bürokratie-Wahnsinn!** Überflüssige Reglementierungen und Dokumentationspflichten müssen schnell und spürbar abgebaut werden, neue, unnötige und belastende Auflagen gehören gestoppt. Unsere Betriebe brauchen Luft zum Atmen.
4. **Löhne dürfen nicht Spielball der Politik sein!** Die Arbeit der Mindestlohnkommission mit ihren Ergebnissen muss wieder respektiert werden.
5. **Arbeit und Leistung müssen sich wieder lohnen.** Mehr Netto vom Brutto! Die Sozialversicherungsbeiträge müssen stabilisiert und unter 40 Prozent gehalten werden. Fehlanreize müssen dringend beseitigt werden.
6. **Visa-Verfahren müssen beschleunigt und Verwaltungsprozesse effizienter werden mit Arbeit zur Integration!** Der gastgewerbliche Arbeitsmarkt braucht gezielte Unterstützung durch Arbeitskräfte und Auszubildende aus dem Ausland.



*Ingrid Hartges,
Hauptgeschäftsführerin
des DEHOGA Bundesverbandes*

© DEHOGA_Svea Fließschmann

Die Koalitionsparteien müssen jetzt Wort halten. Das Sondierungsergebnis vom 8. März gibt Anlass zur Hoffnung: Darin enthalten sind die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie, die Einführung einer wöchentlichen Höchstarbeitszeit und das Versprechen zum Bürokratieabbau. Wir begrüßen ausdrücklich das klare Bekenntnis von CDU, CSU und SPD zu einer starken und unabhängigen Mindestlohnkommission. Die Parteien haben den Ernst der Lage im Gastgewerbe erkannt und wollen handeln. Jetzt muss daraus verbindliche Politik werden! Entscheidend ist, dass diese Zusagen im Koalitionsvertrag festgeschrieben und anschließend schnell und entschlossen umgesetzt werden. Fest steht: Mit den vereinbarten Maßnahmen kann ein echter Aufschwung gelingen für lebendige Innenstädte und Regionen, gastronomische Vielfalt und für bessere Arbeitsbedingungen in unserer Branche. Unser Einsatz für die Interessen des Gastgewerbes geht unvermindert weiter. Wir werden uns mit guten Argumenten, Überzeugungskraft und Nachdruck in die politische Debatte einbringen. Darauf können sich die Mitglieder des DEHOGA Berlin verlassen.

Das Interview mit Frau Hartges wurde am 17. März 2025 geführt.



Illegale Ferienwohnungen in Berlin

Zwischen Bürgerhinweisen, Scraping und EU-Verordnung

Während Plattformen wie Online-Buchungsportale florieren, kämpfen Bezirksämter und Senat mit der Durchsetzung des Zweckentfremdungsverbots. Einige Außenbezirke geben an, in manchen Jahren seit 2019 keinen einzigen Euro eingetrieben zu haben. Pankow verhängt seit 2020 Bußgelder in fünfstelliger Höhe, hat aber über 200.000 Euro an offenen Forderungen. In Mitte stiegen die Einnahmen von 55 Euro (2021) auf knapp 80.300 Euro (2024), während Friedrichshain-Kreuzberg seit Jahren konstant sechsstelligen Summen erzielt.

(Tagesspiegel, 4. Februar 2025)



Illegale Ferienvermietung bleibt in Berlin ein Problem und konkurriert mit legalen Unterkünften, deren Auslastung noch nicht das Niveau von 2019 erreicht hat. Das Zweckentfremdungsverbot sollte Abhilfe schaffen, doch der Berliner Rechnungshof kritisiert 2024 in seinem aktuellen Bericht Defizite in der Umsetzung. Dadurch entgehen der Stadt Millionen an Steuereinnahmen, während dringend benötigter Wohnraum für Mieter und Fachkräfte fehlt. Der DEHOGA Berlin fordert daher eine konsequentere Verfolgung illegaler Angebote und eine wirksame Umsetzung der bestehenden Regelungen und haben bei Politik, Behörden, der Plattformwirtschaft und Berliner Hotels nachgefragt: Welche Maßnahmen plant der Senat, um illegale Ferienwohnungen effizienter zu ahnden? Wie setzen einige Bezirke konsequent hohe Bußgelder durch, während andere kaum aktiv werden?

Bürgerhinweise

Einigkeit besteht bei den Bezirksämtern Mitte, Friedrichshain-Kreuzberg und Pankow darüber, dass Bürgerinnen und Bürger eine entscheidende Rolle bei der Identifikation illegaler Ferienwohnungen spielen. Laut der Pressestelle des Bezirksamts Mitte „stellt die Bevölkerung die größte Hilfe dar, da sie uns aktiv Inserate mit aussagekräftigen Informationen zu den Wohnungen zur Verfügung stellt“. Auch das Bezirksamt Pankow verweist darauf, dass erfolgversprechende Hinweise „zum Beispiel von Nachbarn stammen, die die Adresse und die genaue Lage benennen und Beweismittel liefern“. Im Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg werden „Verdachtsfälle (..) durch Bürgerhinweise und eigene Recherchen durch unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern überprüft.“ Dabei sind präzise Angaben notwendig, um eine gerichtsfeste Prüfung durchzuführen.

Scraping

Lange wurde diskutiert, ob Scraping dabei helfen könnte, Verstöße systematisch aufzudecken. Scraping ist das automatisierte Sammeln von Daten aus Online-Plattformen, um illegale Kurzzeitvermietungen aufzudecken. Laut Martin Pallgen, Pressesprecher der Senatsverwaltung für Stadtentwicklung, Bauen und Wohnen, hat sich der Senat gegen eine Weiterführung entschieden: „Nach einem Testlauf des automatisierten Verfahrens haben wir festgestellt, dass eine Etablierung vor dem Hintergrund einer europaweiten Regelung kurzfristig nicht umsetzbar wäre.“ Der Fokus liege nun auf der EU-Verordnung 2024/1028, die eine verpflichtende Datenübermittlung der Plattformen an Behörden vorsieht.

Die Bezirke reagieren skeptisch, das Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg zum Beispiel erprobt eine Teilautomatisierung der Datenauswertung mit einem IT-Unternehmen. „Ziel ist es, Scraping gezielt als unterstützendes Instrument zur Identifikation auffälliger Inserate einzusetzen“, erklärt die Pressestelle des Bezirks. Der Bezirk Pankow fordert: „Es ist dringend notwendig, über die Anwendung der EU-Verordnung hinaus eine automatisierte, auf KI basierte Fachanwendung zu entwickeln und den Bezirken zur Verfügung zu stellen.“ In Mitte steht laut Pressestelle des Bezirks „zum gegenwärtigen Zeitpunkt kein geeignetes Verfahren zur Verfügung um proaktive Ermittlungen durchführen zu können.“

Plattformen als Teil des Problems?

Während Behörden auf Daten von Online-Buchungsplattformen angewiesen sind, zeigen sich diese nach Einschätzung der Bezirke wenig kooperativ. „Die allermeisten Ferienwohnungsportale signalisieren keine Mitwirkungsbereitschaft. Im Gegenteil wird versucht, die illegalen Angebote vor einem Zugriff der Behörden zu schützen“, so das Bezirksamt Pankow. Auch das Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg betont, dass „die gesetzlich vorgesehene Datenübermittlung durch die Plattformbetreiber bislang nicht in ausreichendem Maße erfolgt“. Die EU-Verordnung 2024/1028 soll ab Frühjahr 2026 eine direkte Datenübermittlung von Plattformen an Behörden vorschreiben. „Durch sie wird künftig ein Datenaustausch zwischen Onlineplattformanbieter und Behörden möglich sein, so ist eine direkte Kontrolle der Ferienwohnungen über den Onlineplattformanbieter gegeben“, so Martin Pallgen. Das Bezirksamt Mitte gibt zu bedenken: „Hier ist fraglich, ob sich Plattformen nicht auch gegen die Umsetzung der EU-Verordnung gerichtlich zur Wehr setzen werden. Bislang hat eine Plattform hierdurch eine langjährige Verzögerung der Datenweitergabe erreicht. Die Gerichtsverfahren dauern leider mehrere Jahre. Eine schriftliche Anfrage an ein bekanntes Buchungsportal blieb unbeantwortet.“





© Felix Neudecker_unsplash

Wohnungsnot und Steuerverluste

Die Bekämpfung illegaler Ferienwohnungen in Berlin bleibt eine anspruchsvolle Aufgabe. Während der Senat auf die Umsetzung der EU-Verordnung setzt und die Bezirke eigene Maßnahmen ergreifen, entgehen der Stadt erhebliche Steuereinnahmen. Die ohnehin angespannte Wohnungsmarktsituation in Berlin wird durch die Zweckentfremdung von Wohnraum zusätzlich verschärft, da illegale Ferienwohnungen dringend benötigte Mietwohnungen dem regulären Markt entziehen.

Ferienwohnungen seien eine Ergänzung zu den Angeboten der Hotellerie, sofern sie sich an die Richtlinien und Auflagen der Beherbergungsbranche halten etwa durch das Abführen der CityTax oder die Einhaltung des Brandschutzes. „Doch illegale Angebote lehnt der Verband ausdrücklich ab“, betont Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin. Relevante Stakeholder sind angehalten, gemeinsam schnellstmöglich Lösungen zu finden: für eine konsequentere Identifizierung, eine effektivere Ahndung, zeitnah und mehrgleisig. „Als kleines Familienunternehmen ärgert uns die Untätigkeit des Berliner Senats in dieser Frage seit über 20 Jahren“, betont Uwe Hauptmann, Inhaber und Geschäftsführer des Hotels Kastanienhof. „Wenn man den Bericht des Berliner Rechnungshofes liest, sieht, wie viele Millionen an Steuereinnahmen Berlin durch illegale Ferienwohnungen entgehen, kann man nur verzweifeln.“

Neben den finanziellen Einbußen für die Stadt verschärft sich die Lage in Berlin nicht nur im Gastgewerbe: Dringend benötigte Mitarbeitende finden immer seltener bezahlbaren Wohnraum in der Nähe ihres Arbeitsplatzes. „Illegale Vermietung (...) und die Versäumnisse dagegen vorzugehen, vernichten dringend benötigten Wohnraum für unsere Mitarbeitenden. Wir trauen uns kaum Bewerberinnen und Bewerber anzunehmen, die noch nicht in Berlin ansässig sind, da es fast unmöglich geworden ist, in einer angemessenen Zeit eine Wohnung zu finden“, erklärt Anja Schneider, Geschäftsleiterin Citylight Hotel und Stellvertretende Vorstandsvorsitzende *visitBerlin* Partnerhotels. Zum Fachkräftemangel kommt so noch die Wohnungsnot hinzu.

Darüber hinaus darf nicht vergessen werden, welchem Risiko Gäste ausgesetzt werden, wenn Brandschutz- oder Sicherheitsauflagen nicht eingehalten werden. „Niemand möchte erleben, dass erst ein Unglück geschieht, bis endlich bestehende Verordnungen konsequent umgesetzt werden“, warnt Schneider. Der DEHOGA Berlin fordert daher eine strikte Umsetzung der bestehenden Regelungen sowie eine verbesserte Kontrolle, um der fortschreitenden Wohnraumzweckentfremdung entgegenzuwirken. Nur so kann verhindert werden, dass die Stadt weiterhin dringend benötigte Steuereinnahmen verliert und sich die ohnehin angespannte Wohnsituation für Bürgerinnen und Bürger weiter verschlimmert.



Die ITB Berlin 2025 hat eindrucksvoll bewiesen, dass sie der zentrale Treffpunkt der globalen Reisebranche ist. An den drei Fachbesuchertagen kamen 100.000 Teilnehmende, davon 87 Prozent aus dem Ausland - ein starkes Zeichen für die fortschreitende Internationalisierung der weltweit führenden Tourismusfachmesse. Ein entscheidender Meilenstein in dieser Entwicklung ist die Premiere der ITB Americas, die vom 10. bis 12. November 2026 in Guadalajara, Mexiko, als B2B-Tourismusbörse für den gesamten amerikanischen Kontinent stattfinden wird.

Um den internationalen Austausch weiter zu stärken, stand die innovative Meet & Match-Plattform im Fokus: Sie ermöglichte bereits im Vorfeld gezieltes Networking und trug dazu bei, dass über 80.000 relevante Geschäftskontakte geknüpft wurden. Insgesamt präsentierten sich 5.800 Unternehmen aus 170 Ländern in den ausgebuchten Messehallen - mit besonders starker Präsenz aus Südeuropa, Asien, Afrika und dem arabischen Raum. Besonders dynamisch entwickelten sich die Segmente Kreuzfahrt und Travel Technology, die mit innovativen Lösungen beeindruckten.

Ein resilientes und zukunftsorientiertes Branchenumfeld

Trotz geopolitischer und wirtschaftlicher Herausforderungen bewiesen die Aussteller und Fachbesucher der ITB Berlin einmal mehr, wie resilient, anpassungsfähig und innovationsgetrieben die Reisebranche ist. Der ITB Buyers Circle mit 1.300 Top-Einkäufern unterstrich die wirtschaftliche Relevanz der Messe, während zahlreiche Fachbesucher die Veranstaltung gezielt für Einkaufsentscheidungen nutzten. Das durchweg positive Stimmungsbild zeigt sich auch im neuen ITB Travel & Tourism Report 2025/26, der ein vielversprechendes Geschäftsklima prognostiziert und zugleich wichtige Handlungsempfehlungen liefert.

Themen wie Nachhaltigkeit und digitale Transformation dominierten die Messe insbesondere durch die wachsende Bedeutung von Künstlicher Intelligenz (KI) für Payment-Lösungen und Seamless Travel. Einigkeit bestand darüber, dass das Wachstum der Branche nur im Einklang mit Ressourcen erfolgen kann und der Tourismus sich zunehmend ganzheitlich transformieren muss.



Deborah Rothe,
Direktorin ITB Berlin

ITB Berlin Kongress: Zukunftsstrategien für die Hotellerie

Mit dem Leitthema „The Power of Transition Lives Here“ stellte der ITB Berlin Kongress 2025 die transformativen Herausforderungen der Reise- und Tourismusbranche in den Mittelpunkt. Besonders im Fokus: die Hotellerie. Praxisorientierte Formate wie die neuen ITB Guided Tours führten Hoteleinkäufer gezielt durch relevante Hallen und lieferten wertvolle Insights. Die ITB Transition Labs boten in 20 exklusiven Sessions datenbasierte Handlungsempfehlungen für Entscheider im Destinationsmanagement und der Hospitality-Branche.

Hotellerie im Fokus: Innovationen und starke Marken

In Messehalle 9 präsentierten führende Hotelmarken wie Accor, Best Western, Leonardo Hotels und Radisson ihre neuesten Entwicklungen. Gleichzeitig bauten Buchungsplattformen wie Booking.com und Airbnb ihre Präsenz aus. Ergänzt wurde dies durch starke Technologie- und Mobilitätsanbieter wie Unifocus, Flexrent und Mews Systems, die die Zukunft der Hospitality-Branche aktiv mitgestalten.

Ein besonderes Highlight war die Vorstellung der ITB Innovators 2025, bei der 35 visionäre Lösungen präsentiert wurden- von KI-gestützten Reiseassistenten über nachhaltige Mobilitätsangebote bis hin zu intelligenten Buchungssystemen.

ITB 2026

Discover the stories behind 60 years of legacy 3. bis 5. März 2026

 www.itb.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

Vernünftiger Umgang mit Ressourcen

Das TIPI AM KANZLERAMT im DEHOGA-Umweltcheck

Mit der DEHOGA Umweltcheck-Zertifizierung in GOLD gehört das TIPI AM KANZLERAMT zur Spitze des nachhaltigen Berliner Gastgewerbes – und ist eines von nur zwei Häusern mit dieser höchsten Auszeichnung. Über den Zertifizierungsprozess berichtet Geschäftsführer Tom Ernst.

„Das TIPI AM KANZLERAMT steht für intelligente Unterhaltung, anspruchsvolle Gastronomie und Kreativität. Unser tägliches Handeln ist geprägt von respektvollem Umgang sowie gelebter Vielfalt. Der verantwortungsvolle Umgang mit personellen, materiellen und natürlichen Ressourcen ist der Grundstein für eine nachhaltige Zukunft. Die Teilnahme am DEHOGA Umweltcheck dient uns als Leitfaden und Orientierung für unser nachhaltiges Handeln.“

Wir haben den IST-Zustand analysiert, Ziele formuliert und Prozesse optimiert. Die DEHOGA Umweltcheck-Kriterien dienen uns dabei als Kontrollsystem. Das Siegel zeigt unseren Gästen, Kundinnen und Kunden sowie Partnern, wie sehr uns das Thema Nachhaltigkeit am Herzen liegt. Der Status GOLD macht uns stolz und spornt uns an, unsere Maßnahmen sowie Strategien stetig anzupassen.

Zukünftig analysieren wir unsere Umweltwirkung noch gezielter, um uns noch nachhaltiger zu optimieren. Als Eventlocation möchten wir unsere Eventkundinnen und -kunden zum Umdenken bei der Planung inspirieren und uns zu einem Vorreiter für nachhaltige Exklusivveranstaltungen entwickeln.“

Ausgewählte Maßnahmen:

- **100 Prozent Ökostrom seit 2020**
Strom aus erneuerbaren Energien von GASAG, Klimaschutz-Experte seit 20 Jahren.
- **Reduzierung des Energieverbrauchs**
Beleuchtung größtenteils auf LED umgestellt. Dadurch konnten rund 45 Prozent Energie eingespart werden. Alle Mitarbeitenden geschult und sensibilisiert für einen vernünftigen Umgang mit Ressourcen.
- **Bio und Fairtrade**
Zunehmend Verarbeitung regionaler und fair gehandelter Produkte. Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnern aus Berlin und der Region, um Lieferwege gering zu halten. Anteil an vegetarischen und veganen Speisen deutlich gesteigert. Eigener Bio-Kräutergarten.
- **Handeln nach den 3 R's (Reduce – Reuse – Recycle)**
Wir setzen verstärkt auf Digitalisierung und haben Papier-, Plastik- und Verpackungsverbrauch deutlich reduziert. Die Haustechnik repariert, bevor die Entscheidung zum Neukauf getroffen wird. Und wir führen konsequente Abfalltrennung durch, geringfügig anfallender Sondermüll wird fachgerecht entsorgt.

 www.tipi-am-kanzleramt.de
 www.dehoga-umweltcheck.de



Übergabe DEHOGA Umweltcheck-Zertifizierung in GOLD an das TIPI AM KANZLERAMT. v.l.n.r. Sascha Zosel (F&B Manager), Tom Ernst (Geschäftsführung), Gerrit Buchhorn (DEHOGA Berlin Hauptgeschäftsführer)

Mehr Fachbesucher, weniger Gäste?

Die ITB und ihre Folgen für Berlins Betriebe



© visitBerlin/Fotoagentur Wolf, freizeitswerke

Die ITB Berlin ist eine der weltweit wichtigsten Tourismusmessen und hat eine immense wirtschaftliche Bedeutung für die Stadt. Sie bringt jedes Jahr zahlreiche Fachbesucher aus aller Welt zusammen und trägt maßgeblich zur Auslastung der Hotels sowie zur Belebung von Gastronomie, Kultur und Handel in Berlin bei. Die Umstellung auf ein rein fachbesucherorientiertes Format hat diese Dynamik verändert.

Die Frage aus Sicht unserer Branche ist: War das der richtige Schritt?

Durch den Wegfall der Besuchertage hat sich die Auslastung von Hotels und anderen Betrieben spürbar verändert. Viele Hotels berichten von einer geringeren Buchungslage rund um die ITB, als auch Endverbraucher Zugang zur Messe hatten. Ein weiterer Punkt, der aus Verbandssicht kritisch betrachtet werden muss, ist die infrastrukturelle Anbindung der Messe. Vor allem die Unterführung bleibt ein chronisches Problem. Besucherströme stauen sich, lange Wartezeiten entstehen, und die Wegführung ist häufig unübersichtlich – dazu kommen defekte Rolltreppen und weitere Mängel. Erste Optimierungsansätze aus dem Vorjahr wurden in diesem Jahr nicht weiterverfolgt.

Auch überregionale Erreichbarkeit spielt eine wesentliche Rolle für den Erfolg der Messe. Die Messeauslastung hängt maßgeblich von der Verkehrsanbindung einer Stadt ab. Berlin hat hier aufgrund der aktuellen Situation am Flughafen BER Nachteile im Vergleich zu anderen internationalen Messes-

tandorten. Direktverbindungen zu wichtigen Tourismusknoten sind nicht in ausreichender Zahl vorhanden, was die Anreise für internationale Fachbesucher erschwert. Eine bessere internationale Anbindung würde Berlins Attraktivität als Messestandort steigern und Besucherzahlen sowie die wirtschaftliche Wirkung von Messen positiv beeinflussen.

Darüber hinaus sollte die Stadt Berlin während der Messe eine stärkere Willkommenskultur etablieren. Internationale Gäste, die nur für wenige Tage nach Berlin kommen, erhalten kaum einen Eindruck davon, dass sie sich in einer globalen Tourismusmetropole befinden. Begrüßungsaktionen an Flughäfen und Bahnhöfen, ein verbessertes Stadtbranding sowie gezielte Aktionen in Hotellerie, Gastronomie, Kultur und Einzelhandel könnten das Messeerlebnis aufwerten und die Attraktivität Berlins als Gastgeberstadt unterstreichen.

Aus Verbandssicht ist es entscheidend, dass die ITB und andere Veranstaltungen nicht nur im Kontext der Messe Berlin GmbH betrachtet werden, sondern als wirtschaftliche Motoren für die gesamte Stadt. Die enge Verbindung zwischen Messeerfolg, Infrastruktur, Luftverkehrsanbindung und der Auslastung touristischer Betriebe zeigt, dass eine ganzheitliche Strategie erforderlich ist, um Berlin als Messestandort weiter zu stärken. Dazu gehört insbesondere auch die Sicherstellung einer hohen Anzahl internationaler Fachbesucher, die zuletzt rückläufig war. Eine stärkere Einbindung der relevanten Branchen, optimierte Erreichbarkeit und eine gezielte Weiterentwicklung des Messekonzepts könnten dazu beitragen, Berlin als Messe- und Kongressstandort weiter zu stärken.

Neuanfang nach dem Aquadom-Unglück:

Radisson Collection

Hotel Berlin

wiedereröffnet



Zwei Jahre nach dem spektakulären Unglück, bei dem das 16 Meter hohe Riesenaquarium in der Lobby des Radisson Collection Hotel Berlin zerbarst, hat das Hotel nun seine Wiedereröffnung gefeiert. Die Schäden machten eine umfassende Renovierung nötig, die das Hotel als Chance zur Neuausrichtung nutzte. General Manager Marco Eichhorn erklärt: „Mit viel Leidenschaft haben wir ein einzigartiges Hotelerlebnis geschaffen – ganz im Sinne unseres Mottos: Welcome to the Exceptional.“

Nachhaltigkeit & Innovation

Herzstück der neuen Lobby ist der „Living Tree“ – ein 24 Meter hoher vertikaler Garten mit 2.000 Pflanzen, der das Raumklima verbessert und Schall absorbiert. Ein intelligentes Lichtsystem sorgt für wechselnde Stimmungen. Auch die Energieeffizienz des Hotels wurde optimiert, mit modernen Wassersparsystemen und nachhaltigen Materialien. Das neue Restaurant „San Éna“ serviert moderne griechische Küche mit regionalen Zutaten, und die Terrasse an der Spree lädt in den Sommermonaten zum Verweilen ein. Der neugestaltete Spa-Bereich bietet einen Innenpool, eine finnische Sauna und ein rund um die Uhr geöffnetes Fitnessstudio. Das Haus gehört zur Premium-Lifestyle-Marke Radisson Collection, die für stilvolles Design und gehobenen Service steht. Die 427 Zimmer und Suiten bieten hochwertige Ausstattung, darunter Collection-Premium-Zimmer mit Blick auf den Berliner Dom.

Auszeichnung mit der höchsten Hotelklassifizierung

Direkt zur Wiedereröffnung wurde das Radisson Collection Hotel Berlin mit der höchsten Hotelklassifizierung 5 Sterne plus (Luxus Superior) ausgezeichnet. Diese Ehrung unter-

streicht die exklusive Positionierung des Hauses im internationalen Luxussegment. Im Namen des DEHOGA Berlin gratulieren wir herzlich zu dieser herausragenden Leistung!

Dank der Hotelstars Union Hotelklassifizierung profitieren Gäste von einem einheitlichen Kriterienkatalog, der Transparenz schafft und einen einfachen Vergleich von Hotels in Europa ermöglicht. Für Hotels bedeutet dies eine gesteigerte Sichtbarkeit auf Buchungsplattformen und Social-Media-Kanälen, sowie eine gezielte Ansprache potenzieller Gäste, die nach einem bestimmten Standard suchen. Die Auszeichnung für das Radisson Collection Hotel Berlin steht für Exzellenz und höchste Qualität in der gehobenen Hotellerie.

 www.radissonhotels.com
 www.hotelstars.eu



BERLIN PARTNER IST WIE TINDERN. NUR HALT BUSINESS-MÄSSIG.

Jetzt Teil des entscheidenden Business-Netzwerks der Hauptstadt werden:

www.partner-fuer.berlin



PARTNER FÜR

BERLIN



Berlin auf der ITB 2025



Anfang März präsentierte sich die Hauptstadt auf der weltweit größten Travel Trade Show



Regierender Bürgermeister Kai Wegner & visitBerlin-CEO Burkhardt Kieker unter anderem mit Vertreter:innen von Kiew

Berlin – always now! Drei Tage begeisterte Berlin auf der ITB ein internationales Fachpublikum als lebendiges, innovatives und nachhaltiges Reiseziel. Am Gemeinschaftsstand mit Brandenburg und dem Flughafen BER informierten sich zahlreiche Besucherinnen und Besucher zu den aktuellen Ausstellungen, Events und Angeboten in der Hauptstadtregion. Der Austausch mit weiteren Landesmarketingorganisationen, Airlines und Medien zielte darauf ab, Berlins positives Image als Städtereiseziel weiter zu festigen.

Zum Messe-Auftakt besuchte unter anderem Berlins Regierender Bürgermeister Kai Wegner den Messestand der Hauptstadtregion. Vertreter von Kiew Tourismus übermittelten bei diesem Treffen die Grußworte von Vitalii Klitschko, Bürgermeister der ukrainischen Hauptstadt, an Kai Wegner. Auf der ITB war Kiew, mit der Berlin eine touristische Partnerschaft geschlossen hat, in diesem Jahr mit einer eigenen Repräsentanz am Stand der Hauptstadt vertreten.

ITB-Debüt für internationale Tourismuskoooperation

Bereits im September 2024 haben Berlin, New York und Kapstadt mit „One Small World“ eine neue interkontinentale Tourismuskoooperation ins Leben gerufen, um innovative Formate

und Programme für eine internationale, kosmopolitische Zielgruppe zu entwickeln. Nach dem erfolgreichen Launch in New York feierte „One Small World“ sein Debüt auf der ITB Berlin.

Als „a completely new way of city marketing“ bezeichnete *visitBerlin*-CEO Burkhardt Kieker diese einmalige Kooperation, die er zusammen mit Enver Duminy, CEO von Cape Town Tourism, bei einem Get-together am Berlin-Stand präsentierte.

Berlin-Highlight auf der ITB: 200 Jahre Museumsinsel

Ein weiteres Highlight-Thema am Berlin-Stand war der 200. Geburtstag der Berliner Museumsinsel, den die Stadt ab Mitte des Jahres fünf Jahre lang feiern wird. Den Start machen im Sommer eine Vielzahl von Veranstaltungen, etwa ein Open-Air-Festival rund um das Wochenende am 1. Juni sowie eine Kolonnaden Bar, die von Juni bis August zum Verweilen im stimmungsvollen Kolonnadenhof einlädt.

Weitere Informationen:

 about.visitBerlin.de



Enver Duminy, CEO Cape Town Tourism, und Burkhardt Kieker, CEO *visitBerlin*, präsentierten „One Small World“



SPIELBANK BERLIN

**Wir feiern unser 50. Jubiläum.
Feiern Sie am 1. Oktober 2025 mit uns!**



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: Hdw25



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

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 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

Feinschmeckerfestival eat! berlin 2025

Genuss auf höchstem Niveau



Florian Mennicken,
Bernhard Moser,
Marco Müller,
Titti und André
Qvarnström

42 Events, 66 Spitzenköche und 7.000 Gäste machten das Festival zum kulinarischen Highlight.

© eat! berlin

Elf Tage lang, vom 20. Februar bis zum 2. März 2025, stand die Hauptstadt ganz im Zeichen außergewöhnlicher Kulinarik – von Fine Dining bis hin zu kreativen Streetfood-Interpretationen.

Für besondere Genussmomente sorgten unter anderem Viktoria Fuchs, Nils Henkel, Thorsten Hauck, Sascha Sternberg, Jens Rittmeyer, Simon Tress und die schwedische Spitzenköchin Titti Qvarnström, die extra für die eat! berlin angereist waren. Dass das 2011 gegründete Festival international eine herausragende Bedeutung hat, zeigt auch dass der österreichische Hoteliersverbund „Genießerhotels“ sein 30-jähriges Jubiläum im Rahmen der eat! berlin feierte. Die Haubenköche Andreas Döllerer, Lukas Nagl, Hannes Müller und Alexander Gründler kreierten im „Schmelzwerk“ in Kreuzberg ein exquisites Menü. Dabei wurde auch die Neuauflage des „Guide Michelin“ für Österreich gefeiert – die vier Köche dürfen sich nun mit insgesamt fünf Sternen schmücken.

Zum eat! berlin market, der vom 28. Februar bis 2. März 2025 in der Kalle Halle in Neukölln stattfand, boten Spitzenköche kreative Streetfood-Interpretationen. Mit dabei waren unter anderem das Berliner Spitzenhotel Adlon, Sternekoch Max Strohe, Sternekoch Nikodemus Berger, Philipp Vogel, das Restaurant eins44, Irma la Douce, das Schmelzwerk, Curry 36 sowie Josef Viehhauser und Stefan Fäth. Am 3. März übernahm dann Havelland Express, Partner der eat! berlin, und veranstaltete mit über 800 Besuchern die Fachmesse Berlin Food Affair.

Die Verleihung des begehrten eat! berlin Publikumspreises 2025 wurde mit Spannung erwartet. Das beliebteste Event wird von den Gästen des Festivals gewählt – in diesem Jahr durfte sich das Restaurant Sawito mit dem Event „Wahlheimat“ freuen. Küchenchef Marco Wahl begrüßte als Gastkoch seinen mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Kollegen Thorsten Hauck, der seit zwölf Jahren im Mittermeiers Restaurant in Rothenburg ob der Tauber kocht. Ebenfalls gewürdigt wurde der bedeutende Förderer der Genusskultur: Die Gemeinschaft. Seit Jahren engagiert sich die Berliner Initiative für eine nachhaltige, regionale und hochwertige Esskultur und dient mittlerweile als Vorbild für Deutschland.

 www.eat-berlin.de

Publikumspreis für Marco Wahl, Restaurant Sawito



weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®



bis 19.04.2025

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**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



Berlin-
Brandenburg eG



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

 **SPIELBANK BERLIN**



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

THE WHO AND THE WHAT

Ayad Akhtar

Mit einem Seitenblick auf Shakespeares *Der Widerspenstigen Zähmung* hat der amerikanische Autor und Pulitzerpreisgewinner Ayad Akhtar ein wundervoll vielschichtiges Spiel geschaffen: Eine menschliche Komödie und gleichzeitig eine ernsthafte, weitreichende Geschichte über Glauben, Zweifel und der Suche nach der Wahrheit.

RENAISSANCE
THEATER BERLIN

mit Hansa Czipionka
Noëlle Haeseling
Adrienne von Mangoldt
Sven Scheele
Regie: Felix Prader
Bühne und Kostüme: Anja Furthmann
Premiere am Freitag, 11. April 2025
Tickets & weitere Informationen:
www.renaissance-theater.de

© Loredana La Rocca

Atlanta, im Süden der USA: Ein Vater, Afzal, und zwei erwachsene Töchter. Der veritwete Patriarch und gebürtige Pakistani hat sich vom Taxifahrer zum erfolgreichen Taxiunternehmer emporgearbeitet. Ein eher liberaler Muslim, aber mit sehr stabilen Ansichten, der sich rührend um seine Töchter kümmert. Für die ältere, Zarina, eine begabte Schriftstellerin, sucht er sogar heimlich einen Mann: Ohne ihr Wissen gibt er eine Kontaktanzeige auf muslimlove.com auf und prüft dann die Kandidaten persönlich auf Herz und Nieren – und, vor allem, auf Glaubensfestigkeit. Eli, ein junger Konvertit, scheint zunächst Vater wie Tochter zufriedenzustellen. Er heiratet Zarina. Doch als Afzal das aktuelle Manuskript seiner Tochter in die Hände fällt, ein Buch über den Propheten Mohammed als Mensch, in dem Zarina ihr persönliches Verhältnis zu Liebe, Ehe und religiöser Weltsicht reflektiert, kommt es zum Eklat. Die starken emotionalen Bindungen innerhalb dieser kleinen Familie werden auf eine Zerreißprobe

gestellt, in der nur schonungslose Ehrlichkeit und offene Hingabe einen Ausweg finden können, zwischen Tradition und aufgeklärter Weltsicht, Glauben und Vernünftigkeit, Liebe und Abgrenzung.

Ayad Akhtar zeichnet in seinen witzigen und klugen Dialogen vielschichtige, lebendige Figuren; er verurteilt nicht, belehrt nicht, sondern lädt die Zuschauer ein, der spannenden und berührenden Geschichte zu folgen und zur eigenen emotionalen Wahrheit zu finden.

„THE WHO AND THE WHAT“ bezieht sich auf ein Zitat aus einem Interview des französischen Philosophen Jacques Derrida über Liebe und den Zusammenhang zwischen dem WER und dem WAS in der Liebe. Welchen Maßstab legen wir bei der Beurteilung eines Menschen an? Sind wir stärker von dem abhängig, WAS wir über ihn wissen: Herkunft, Erziehung, Beruf, soziale Stellung, Familie, oder beurteilen wir ihn danach, WER dieser Mensch wirklich ist?

23. IKK BB Berliner Firmenlauf

Zusammen durchstarten, gemeinsam ankommen

Die Anmeldung ist geöffnet:
Der IKK BB Firmenlauf
startet in die nächste Runde!

Am 21. Mai 2025 wird Berlin wieder zum Treffpunkt für sportbegeisterte Teams, die gemeinsam aktiv werden und sich in einer Atmosphäre voller Spaß und Teamgeist messen wollen. Ob Laufen, Walken oder Skaten – der Firmenlauf bietet für jedes Fitnesslevel die ideale Möglichkeit, sich sportlich zu betätigen. Dabei sein ist alles: Laufen Sie mit Ihrem eigenen Firmenteam oder schließen Sie sich dem IKK BB-Team an.

Der Firmenlauf ist nicht nur eine sportliche Herausforderung, sondern auch eine großartige Gelegenheit, persönliche Fitnessziele zu erreichen und sich gemeinsam zu motivieren. Tauschen Sie sich mit anderen Teilnehmern aus, genießen Sie die gute Atmosphäre und feiern Sie gemeinsam den Erfolg am Ziel.

Gemeinsam im IKK BB-Team an den Start gehen:

 www.ikkbb.de/berliner-firmenlauf

Im IKK BB-Team profitieren Ihre Mitarbeitenden von:

- der Übernahme der Startgebühren
- einem Laufshirt für jedes Teammitglied
- einer einfachen Organisation und Teilnahme an einem großen Sportevent

Ihr eigenes Team anmelden und mitlaufen:

 berliner-firmenlauf.de/

Der Berliner Firmenlauf ist der ideale Startschuss für mehr Gesundheit in Ihrem Unternehmen. Nutzen Sie die Gelegenheit, um im Anschluss gemeinsam mit der IKK BB die betriebliche Gesundheitsförderung weiter voranzutreiben.

Ansprechpartnerin:

Vivien Fehrmann / T +49 30 21991669

praevention@ikkbb.de



 www.davengo.com/event



Die E-Rechnung ist da!

Alles, was Sie jetzt wissen müssen

Seit Januar 2025 ist die E-Rechnung Pflicht – und sie wird das Rechnungswesen in Unternehmen grundlegend verändern. Seit Januar müssen alle Unternehmen in Deutschland in der Lage sein, elektronische Rechnungen zu empfangen und zu bearbeiten. Die Einführung der E-Rechnungspflicht im B2B-Bereich erfolgt schrittweise, mit Übergangsfristen bis zum Dezember 2027, bis schließlich auch die Ausstellung von E-Rechnungen an unternehmerische Geschäftspartner zur Pflicht wird.



© pixabay

Mit dem Wachstumschancengesetz und der geplanten Einführung eines elektronischen Meldesystems zur Bekämpfung von Umsatzsteuer-Betrug ab 2028 wird die E-Rechnung in naher Zukunft ein unverzichtbares Instrument im B2B-Bereich. Die Zeit der Papierrechnung neigt sich dem Ende zu.

Seien Sie jetzt schon bestens vorbereitet und erfahren Sie in unserem kompakten, praxisorientierten Vortrag alles, was Sie zur Umsetzung der E-Rechnung in Ihrem Unternehmen wissen müssen.

Wir vermitteln Ihnen die aktuellen gesetzlichen Vorgaben und erläutern die relevanten Übergangsfristen. Sie erhalten praxisnahe Informationen zu den gängigen Rechnungsformaten ZUGFeRD und XRechnung sowie deren Anwendung in der Praxis.

Nutzen Sie die Umstellung auf E-Rechnungen als Chance, bestehende Prozesse in Ihrem Unternehmen zu optimieren. Eine digitalisierte Buchhaltung bietet zahlreiche Vorteile:

- Kostenreduktion durch weniger Suchaufwand und geringeren Papiereinsatz
- Mehr Effizienz in der Buchführung und im Controlling
- Zukunftsorientierte Unternehmensführung durch aktuelle Kennzahlen
- Zeitersparnis durch medienbruchfreie Prozesse im gesamten Unternehmen
- Fehlerreduktion durch geringeren manuellen Erfassungsaufwand
- Erfüllung aller gesetzlichen Vorgaben von Landes- und Bundesbehörden

Inhalte – Ihr Nutzen beim Einsatz von E-Rechnungen

- Gesetzliche Grundlagen, Übergangsfristen und Ausblick auf das elektronische Meldesystem für Rechnungen
- Abgrenzung der Begriffe digitale Rechnung und E-Rechnung
- Übersicht über verschiedene E-Rechnungsformate und deren Einsatzszenarien
- Praktischer Einsatz und Mehrwert für die Buchführung und weitere Unternehmensbereiche
- Ihr Weg zur E-Rechnung mit der Steuerkanzlei und DATEV

DATEV Info online
Termine für Vortrag

Kostenfreie Anmeldung: www.datev.de

Donnerstag, 10. April, 10 bis 12 Uhr

Dienstag, 20. Mai, 10 bis 12 Uhr

Dienstag, 24. Juni, 10 bis 12 Uhr

WERBEWIRKSAM
HABERSTROH
WERBEN ZUM WOHLFÜHLEN

VOLL VERKLEBT UND TROTZDEM SAUBER

GROSSFLÄCHENPLAKATE

LEUCHTWERBUNG

FAHNEN

MESSESYSTEME

TEXTILDRUCK

AUFKLEBER

FOLIENBESCHRIFTUNG

FAHRZEUGBEKLEBUNG

WERBEARTIKEL



Generalisten oder Spezialisten

Wem sollten Hotels bei Technologie vertrauen?

Die Digitalisierung schreitet in der Hotellerie weiter voran, und viele Gastgeber bereiten sich auf die Zukunft vor. Dabei stellt sich eine zentrale Frage: Sollten Hoteliers auf ein Unternehmen setzen, das eine All-in-One-Lösung verspricht, oder ist die Kombination spezialisierter Anbieter der bessere Weg? Das Software-Unternehmen DIRS21 ist überzeugt, dass individuelle Anforderungen flexible Lösungen und die richtigen Partner erfordern.

Mix & Match: Die perfekte Kombination für mehr Direktumsatz

Um Hoteliers individuelle Alternativen zu klassischen All-in-One-Lösungen zu bieten, setzt DIRS21 auch 2025 auf den Ausbau strategischer Partnerschaften. Ein neuer Partner ist incert eTourismus, der über Buchungsoptimierung hinausgeht



*incert eTourismus:
Günther Praher*

© incert eTourismus



*DIRS21:
Dennis Pfister*

© DIRS21

Obwohl DIRS21 bereits große Teile der Customer Journey mit eigenen Produkten abdeckt, baut das schwäbische Unternehmen sein Partnernetzwerk kontinuierlich aus. Denn die Anforderungen in der Hotellerie werden zunehmend spezifischer, was die Wahl der passenden Technologie zur Herausforderung macht. Während eine einfache Komplettlösung verlockend erscheint, zeigt die Praxis, dass spezialisierte Systeme oft besser auf individuelle Bedürfnisse abgestimmt sind.

Besonders unabhängige, privat geführte Hotels, Kooperationen und kleinere Hotelketten profitieren von maßgeschneiderten Technologielösungen, die ihre besonderen Anforderungen berücksichtigen. Einheitliche Systeme stoßen hier oft an ihre Grenzen.

und gezielte eCommerce-, Gutschein- und Loyalty-Lösungen entwickelt. Diese sollen Hotels helfen, neue Umsatzquellen zu erschließen und ihre Gästebindung zu stärken.

Auf der ITB 2025 präsentierten DIRS21 und incert eTourismus erstmals gemeinsam ihre Lösungen einem breiten Fachpublikum. Während DIRS21 mit der Buchungsmaske DIRS21 One und dem Channelmanager die Direktbuchungen maximiert, ergänzt incert das Angebot um innovative Vertriebs- und Gästemanagementlösungen. Durch die Kombination beider Systeme erhalten Hoteliers eine leistungsstarke, flexible Technologielandschaft, die sowohl eine höhere Reichweite als auch zusätzliche Umsatzpotenziale bietet.

 www.dirs21.de

 www.incert.at

CHAMPAGNE POMMERY

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Mit Qualität
und Weitblick
in die Zukunft



Im letzten Jahr feierte Champagne POMMERY das Jubiläum der Erfindung des Brut-Champagners durch Madame Pommery im Jahr 1874. Diese Innovation wurde mit der „Cuvée 150“ gefeiert und setzt sich auch in diesem Jahr fort.

Clément Pierlot, der 10. Kellermeister von POMMERY, präsentierte 2024 seine Vision eines Brut des 21. Jahrhunderts: die Cuvée „Apanage 1874 Brut“. Sie vereint die Jahrgänge 2012, 2015 und 2018 und kombiniert die Tradition des Brut mit einem modernen Qualitätsanspruch. Die „Apanage 1874 Brut“ wurde speziell für Gastronomie und Fachhandel entwickelt und soll die Apanage-Reihe qualitativ weiter steigern.

Im Februar dieses Jahres wurde auf der Wine Paris die Cuvée „Apanage 1874 Blanc de Blancs“ vorgestellt. Diese Assemblage besteht aus den Jahrgängen 2014 und 2016, die aus handverlesenen Parzellen des Grand Cru in Avize stammen. Der Jahrgang 2018 wurde aus Grand Cru Lagen im Montagne de Reims, wie Verzy und Verzenay, selektiert. Ein besonderes Highlight dieser Cuvée ist die „Réserve Perpétuelle“, eine „ewige Reserve“, die einen Hauch des Jahrgangs 1995 enthält. Diese Kombination sorgt für



Clément Pierlot,
Kellermeister
Champagne POMMERY



Die neue Cuvée:
Apanage 1874
Blanc de Blancs

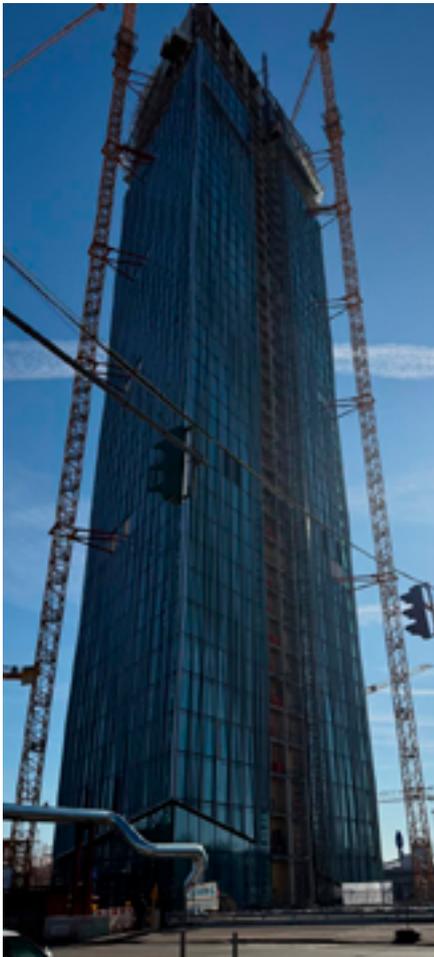
die Eleganz und Mineralität des Champagners, die den Chardonnay perfekt zur Geltung bringt.

Zudem gewinnt die Prestige-Cuvée „Cuvée Louise“ zunehmend an Bedeutung. Im vergangenen Jahr konnte POMMERY international große Erfolge verzeichnen. Die „Cuvée Louise“ ist inzwischen in mehreren First-Classes von Airlines gelistet und erhält jedes Jahr Auszeichnungen für ihre Qualität. Mit dem neuen Jahrgang „Cuvée Louise 2006 Brut“ soll diese Erfolgsgeschichte fortgesetzt werden

Für die Zukunft setzt POMMERY auf die Weiterentwicklung seiner herausragenden Cuvées. Mit der „Apanage 1874 Brut“ und der „Apanage 1874 Blanc de Blancs“ zeigt das Haus eindrucksvoll, wie Tradition und Innovation verschmelzen um einzigartige Champagner zu schaffen, die sowohl anspruchsvolle Gaumen begeistern als auch die Zukunft der Champagne maßgeblich mitgestalten. Die strategischen Säulen Qualität, Tradition und Innovation bleiben auch weiterhin Grundlage des Handelns und gehen Hand in Hand mit dem Nachhaltigkeitsansatz der Gruppe.

 www.champagnepommery.com

Estrel Tower feiert Richtfest



© DEHOGA Berlin

Mit 176 Metern Höhe setzt der Estrel Tower neue Maßstäbe in der Berliner Skyline. Beim feierlichen Richtfest am 3. März 2025 würdigte Bürgermeisterin Franziska Giffey das Bauprojekt als Symbol für Innovation und die wachsende Bedeutung Berlins als Kongressstandort. Die Bauherren Ekkehard und Maxim Streletzki betonten die zentrale Rolle, die das Thema Nachhaltigkeit spielt: Eine eigene Photovoltaikanlage, energieeffiziente Fassadenkonstruktion und klimaneutrale Wärmeversorgung durch das Berliner Fernwärmenetz machen ihn zu einem Vorzeigeprojekt. Bis zur geplanten Eröffnung Mitte 2026 entstehen auf 45 Etagen 522 Zimmer, Suiten und Serviced Apartments, 3.800 Quadratmeter Eventfläche sowie 9.300 Quadratmeter Coworking-Space, Gastronomie und eine Skybar.

www.estreltower.com



Christiane Reisberger & Sebastian Germershausen

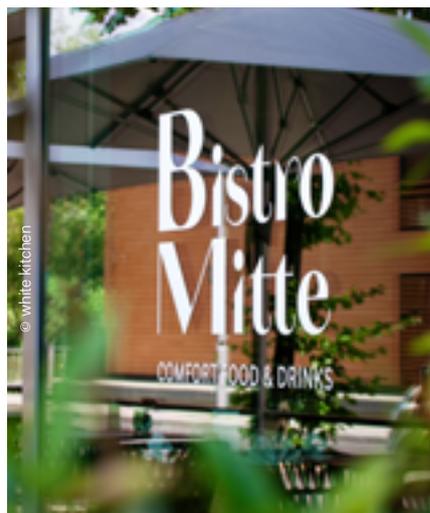
InterContinental Berlin erneut mit Green Key Zertifikat ausgezeichnet

Das InterContinental Berlin bleibt auf Kurs in Richtung Nachhaltigkeit und Klimaschutz: Im Februar 2025 wurde das renommierte Green Key Zertifikat der internationalen Foundation for Environmental Education (FEE) erneut an das Hotel verliehen. Das Green Key Siegel setzt hohe Umweltstandards in Bereichen wie Energieeffizienz, Ressourcenschonung und soziale Verantwortung. Das Hotel verfolgt kontinuierlich Maßnahmen zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks, darunter der verstärkte Einsatz erneuerbarer Energien und eine Optimierung des Abfallmanagements. Die nachhaltige Modernisierung des Hauses, mit einer Investition von 64 Millionen Euro, wurde bereits mit dem LEED Award in Gold gewürdigt.

www.berlin.intercontinental.com

Grand Hyatt Berlin setzt auf Grand Brunch für alle

Seit März 2025 bietet das Bistro Mitte im Grand Hyatt Berlin am Potsdamer Platz an jedem ersten Sonntag im



© white kitchen

Monat den Grand Brunch im Family Style an. Von 12:00 bis 15:00 Uhr können Gäste das neue Konzept genießen, das auf gemeinsames Speisen in entspannter Atmosphäre setzt. Ein fester Preis beinhaltet Getränke sowie unbegrenzt Crémant. Live-Musik begleitet die Veranstaltung.

www.hyattrestaurants.com

Andreas Butzkamm neuer Restaurantleiter im Rutz-Zollhaus



© Pia Negri

Seit Januar 2025 ist Andreas Butzkamm neuer Restaurantleiter im Rutz-Zollhaus in Berlin-Kreuzberg. Der erfahrene Gastronom folgt auf Steffen Kellner und bringt umfassende Kenntnisse aus der Spitzengastronomie mit. Seine Expertise im Service und in der Weinkunde passt ausgezeichnet zum Konzept des Restaurants, das besonderen Wert auf hochwertige Zutaten sowie eine exzellente Weinauswahl legt. Butzkamm war zuvor in führenden Positionen renommierter Restaurants tätig und engagierte sich früh in der Ausbildung des Nachwuchses.

www.rutz-zollhaus.de



© Havelland Express

Team Berlin Food Affair

Berlin Food Affair: Neues Gipfeltreffen der Gastro-Szene

Anfang März feierte die Berlin Food Affair Premiere und brachte rund 900 Fachbesucher aus der nationalen und internationalen Food- und Gastroszene zusammen. Organisiert von Havelland Express, freakstotable e.V. und eat! berlin bot die Veranstaltung eine Plattform zum Austausch und zur Entdeckung aktueller Trends. Sechzehn Gastköche und über 50 Produzentinnen und Produzenten präsentierten ihre Kreationen, moderierte Podiumsdiskussionen beleuchteten Themen wie Produktqualität und die Rolle der Berliner Gastronomie als Branchenvorbild. Die Veranstaltung erwies sich als inspirierendes Netzwerktreffen und soll im kommenden Jahr wieder stattfinden.

www.havelland-express.de

Zukunft der digitalen Kundenkommunikation



© METRO Deutschland

METRO Deutschland setzt mit METRO Chat auf die innovative RCS-Technologie, die die Reichweite klassischer SMS mit den interaktiven Funktionen moderner Messenger-Dienste verbindet. Kundinnen und Kunden mit gültiger METRO Kundenkarte erhalten Angebote, Prospekte und Aktionen direkt in der Nachrichten-App ihres Smartphones – ohne zusätzliche App. Die schnelle Umsetzung wurde durch eine enge Partnerschaft mit Google, Telekom, Vodafone, O2 Telefónica und LINK Mobility ermöglicht. Der Service steht ausschließlich registrierten Gewerbetreibenden zur Verfügung. Weitere Informationen zur Anmeldung unter

www.metro.de/service/metro-chat

The Knast: Außergewöhnliche Kultur- und Eventlocation

Ein ehemaliges Frauengefängnis als Ort der Freiheit – The Knast in Berlin-Lichterfelde verbindet denkmalgeschützte Architektur mit Kunst, Kultur und Gastronomie. Regelmäßig finden hier Kunstausstellungen statt, mit einem besonderen Fokus auf die LGBTQIA+-Community in Kooperation mit pride-Art Berlin e.V.. Darüber hinaus gibt es Performances mit Shibari-Suspension-Künstler Dan Apus Monoceros und Burlesque & Cocktails mit der südamerikanischen Tänzerin LaDios. Die Afterwork-Reihe mit The Sublime Society lädt mittwochs zum Netzwerken ein.



© Charlie Bouquet

Alle Events sind für Gäste ab 18 Jahren. Auch als exklusive Eventlocation kann The Knast angefragt werden.

www.theknast.de

Waldorf Astoria Berlin wird offizielles Spielerinnen-Hotel der BERLIN TENNIS OPEN 2025

Das Waldorf Astoria Berlin ist erstmals offizielles Turnierhotel der BERLIN TENNIS OPEN (14.–22. Juni 2025). Unter dem Motto „Home of the world's best female tennis athletes“ beherbergt das Luxushotel die Weltelite des Damentennis während des renommierten Wimbledon-Vorbereitungsturniers. Neben erstklassiger Unterbringung für die Spielerinnen richtet das Hotel auch die traditionelle Player's Night aus. 28 Einzelspielerinnen des Hauptfelds werden den maßgeschneiderten Service im Waldorf Astoria genießen.

www.hilton.com

www.berlintennisopen.com



© Berlin Tennis Open

Hotel Telegraphenamt erhält „Vordenker-Preis“

Das Hotel Telegraphenamt in Berlin wurde mit dem „Vordenker-Preis“ des Online-Vertriebsspezialisten Quality Reservations Hotels ausgezeichnet. Das Boutique-Hotel an der Museumsinsel setzte sich gegen rund 280 weitere QR-Partnerhotels durch und überzeugte in den Bewertungskategorien Mitarbeiterbegeisterung, Gästebegeisterung,



Nachhaltigkeit sowie Umsatz und Distributionsmix. Seit der Eröffnung im Jahr 2023 hebt sich das Telegraphenamt durch seinen Innovationsgeist, hohe Weiterbildungsstandards und einen bemerkenswerten Direktvertriebsanteil hervor. Das Hotel befindet sich in einem denkmalgeschützten Telegrafenamts aus der Kaiserzeit und bietet 97 individuell gestaltete Zimmer und Suiten, ein Restaurant, eine Bar, ein Café sowie flexible Veranstaltungsräume.

www.telegraphenamt.com

Hotel Bristol Berlin wird Teil von IHGs Vignette-Collection

Das traditionsreiche Hotel Bristol Berlin hat sich der Vignette Collection von IHG Hotels & Resorts angeschlossen. Damit bleibt das 1952 eröffnete Haus am Kurfürstendamm eigenständig in Charakter und Stil, profitiert jedoch von der globalen Infrastruktur der Hotelgruppe. Mit 303 Zimmern, einer ganztägig geöffneten Brasserie, einer Lobby-Lounge mit Bar, einem Spa-Bereich mit Schwimmbad so-

wie 1.500 Quadratmetern Tagungs- und Veranstaltungsfläche zählt das Hotel zu den bedeutenden Adressen der Hauptstadt. In den vergangenen Jahren wurde es umfassend renoviert und um ein neues Restaurantkonzept ergänzt.

www.bristolberlin.com

AXICA erweitert Geschäftsführung



Die Berliner Eventlocation AXICA stärkt ihre Führungsebene: Nathalie Dahmann-Harbecke übernimmt die administrativen Bereiche, während Marc Mundstock weiterhin die operativen Geschäfte leitet. Mit dieser Entscheidung reagiert die AXICA auf wachsende Anforderungen und sichert ihre langfristige Marktposition. Dahmann-Harbecke ist seit 25 Jahren im Unternehmen und bringt umfassende Erfahrung in ihre neue Rolle ein.

www.axica.de

Herzlichen Glückwunsch zum 80. Geburtstag.

Als Gründer der Wein Compagny hat Dirk Giesselmann die Berliner Getränkefachgroßhandelsbranche maßgeblich geprägt und unseren Verband über viele Jahre hinweg unterstützt. Wir danken Dirk Giesselmann für sein Engagement und wünschen ihm alles Gute! Seit 1950 steht die Wein Compagny für Qualität – einst mit einem VW Bus, heute mit



Thomas Lengfelder, Dirk Giesselmann

70 Mitarbeitern und 14 LKW. 2003 übergab Giesselmann seine Geschäftsanteile, blieb dem Unternehmen jedoch als Berater erhalten. Heute zählt die Wein Compagny im Großraum Berlin zu den führenden Getränkefachgroßhändlern. Mit hoher Wein- und Schaumwein-Kompetenz, erstklassigem Service und stetiger Modernisierung beliefert sie eine vielfältige Kundschaft – von der Kneipe über internationale Clubs bis hin zu 5-Sterne-Hotels und Gourmetrestaurants.

www.weincompagny.drinkport.de



Großzügiges Jubiläum

Karsten Drees, Mitinhaber der legendären „Dicken Wirtin“ am Savignyplatz, feierte seinen 60. Geburtstag – und setzte dabei ein starkes Zeichen der Solidarität. Statt Geschenken bat er seine Gäste um Spenden für Ärzte ohne Grenzen. Das Restaurant verdoppelte den gesammelten Betrag großzügig. Insgesamt konnten 2.000 Euro an die Hilfsorganisation überwiesen werden. Ein Abend, der Freunde und Weggefährten zusammenbrachte und Gutes bewirkte.

www.dicke-wirtin.de



© Privat

Jubiläum im Verband

Ehrung für 20 Jahre Mitgliedschaftsjubiläum – Tegeler Seeterrassen

Ein besonderes Jubiläum: Andreas Nofftz, Geschäftsführer der Tegeler Seeterrassen, wurde für 20 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin geehrt. Jeannette Sonderhoff, Mitgliederbetreuung Außendienst, überreichte die Urkunde persönlich und würdigte das langjährige Engagement und die Verbundenheit zur Branche. Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!

www.tegeler-seeterrassen.de



Jeannette Sonderhoff,
Andreas Nofftz

© DEHOGA Berlin

EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

Art. 1994*

Laugen Leckerbissen

Art. 2756*

Art. 1989*

Art. 1210*¹
FF-Bio Vitalsandwich
Gewicht: 95g, 40 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 2683*
FF-Mini Laugen-
bröche mit Sesam
Gewicht: 30g, 70 St./Kt.
fertig gebacken

Art. 5036*

NEU

Art. 5059*
FF-Brezel Dipstick,
3-fach sortiert
Gewicht: 20g, 150 St./Kt.
fertig gebacken

NEU

Art. 2733*
FF-Soft Brezel
mit Sesam
Gewicht: 80g, 30 St./Kt.
fertig gebacken

HOT DEAL

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
E-Mail info@edna.de ☎ 015221795581

Schnell & einfach bestellen!

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI
☎ 08007227224

* Lieferung per Tiefkühl-LKW.
¹ Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

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

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



© Rudi Artt auf Pixabay



Neue Mitglieder im Verband

Cosmo kitchen im Planetarium

Prenzlauer Berg
Café im Großplanetarium,
kleine Snacks & Getränke
(kein Alkohol)
Prenzlauer Allee 80, 10405 Berlin
www.planetarium.berlin/cosmo-kitchen

Kaiju Bistro

Schöneberg
Asiatisches Restaurant,
Außer Haus-Verkauf
Grunewaldstraße 21, 10823 Berlin
www.kaiju-sushi.eatbu.com

Café Tiergarten

Tiergarten
Kultcafé im Hansaviertel,
neues & ambitioniertes Konzept
Altonaer Straße 3, 10557 Berlin
www.cafetiergarten.berlin

Drei Stufen Bar

Treptow
Urige Raucherkneipe
Baumschulenstraße 75,
12437 Berlin

Restaurant Taler

Schöneberg
Bayrisches bodenständiges
Restaurant
Kyffhäuserstraße 14, 10781 Berlin
www.gastro-taler.de

CoBui Kitchen

Zehlendorf
Vietnamesische Küche,
Schwerpunkt
vegetarische & vegane Speisen
Friedrich-Wilhelm-Platz 4,
12161 Berlin
www.cobuiskitchen.de

Galander Kreuzberg

Kreuzberg
Cocktailbar
Großbeerenstraße 54, 10965 Berlin
www.galander.berlin

TRIVITYS

Pankow
Veganes Restaurant & Café
Florastraße 27, 13187 Berlin
www.trivitys.com

Evergreen

Spandau
Typisches chinesisches Restaurant,
wechselnde Mittagskarte
Magistratsweg 31, 13593 Berlin
www.restaurant-evergreen.de

ILOsBAR

Schöneberg
Berlins größte queere Bar,
Cocktails,
georgische Weine & Dancefloor
Motzstraße 30, 10777 Berlin
www.ilosbar.de

Nampan Restaurant

Mitte
Beliebter Ort für Sushi,
vietnamesische
Spezialitäten & Snacks
Oranienburger Straße 66, 10117 Berlin
www.nampan-restaurant.de

Yangguofu Restaurant

Steglitz
Authentische chinesische Küche,
freie Auswahl an Zutaten,
3,09 Euro pro 100 Gramm
Albrechtstraße 131, 12165 Berlin
www.yangguofu-mala.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

TOP Magazin Berlin - eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ *First Class*

nh Hotel Berlin Alexanderplatz

★★★ + *Komfort Superior*

Martas Hotel Albrechtshof

★★★ *Komfort Garni*

Hotel Karlshorst

Ibis Berlin Hauptbahnhof



► Betriebsjubiläen im April 2025

Call a Pizza Hohenschönhausen 15 Jahre ■ EISCAFE LA PIAZZA 5 Jahre ■
 Flinke Helfer Berlin 10 Jahre ■ Glücksgefühl 5 Jahre ■ Hotel Grenzfall 15 Jahre
 ■ Hotel Hildebrandt 30 Jahre ■ Jules Verne Restaurant 25 Jahre ■ Krass
 Böser Wolf 10 Jahre ■ Kürbiskern 25 Jahre ■ Pane Vino 25 Jahre ■ Rausch-
 gold 20 Jahre ■ Restaurant Bass 10 Jahre ■ Restaurant Hoffgarten 5 Jahre ■
 Restaurant Mutter Hoppe 35 Jahre ■ Ristorante Centro Sud Italiano 30 Jah-
 re ■ VEG'D - Vegan Kitchen 5 Jahre ■ Zur Pinte 10 Jahre ■ Zur Tulpe 10 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im April 2025

AMC Apartments 10 Jahre ■ Berliner Fußball-Verband e.V. 10 Jahre ■
 Bob & Thoms 5 Jahre ■ Businesshotel Berlin 20 Jahre ■ CapRivi 5 Jahre
 ■ eam-events and more GmbH 15 Jahre ■ Hommage á Magritte 5 Jahre
 ■ Hotel Hildebrandt 30 Jahre ■ Lindenbräu im Sony-Center 25 Jahre ■
 martas Hotel Allegra Berlin 20 Jahre ■ Michelberger Hotel 15 Jahre ■ Restau-
 rant Robbengatter 25 Jahre ■ Restaurant Siena 5 Jahre ■ Tex-Mex 30 Jahre

DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE
THE
DATE

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

Die Kleine Weltlaterne

Kultkneipe mit 1.000 und einer Geschichte

Wer abseits des Ku'damms, nicht weit von der Schau-
bühne, die Tür der Kleinen Weltlaterne öffnet,
betritt nicht einfach eine Kneipe – er reist in eine an-
dere Zeit. Zwischen dunklem Holz, warmem Licht und einer
Bar, an der sich einst sogar Günter Grass inkognito versuchte,
lebt Berliner Kunst- und Kneipengeschichte weiter.



Alles begann 1961, als Hertha Fiedler ihrer Kreuzberger Kneipe einen neuen Namen gab: Die Kleine Weltlaterne. Sie verwandelte die Räume in der Kohlfurter Straße in eine Künstleroase. Maler, Bildhauer, Schriftsteller – sie alle fanden hier nicht nur eine Bühne und eine Galerie, sondern auch ein Wohnzimmer. Berühmte Gäste wie Hildegard Knef, Henry Miller, Karl Dall, Harald Juhnke oder Friedensreich Hundertwasser hinterließen Spuren. Ihre Geschichten hängen an den Wänden – festgehalten auf unzähligen signierten Fotografien. Und sie leben weiter in den Anekdoten, die Bernd Fiedler, Sohn der legendären Wirtin, gerne auch heute noch erzählt. Erst Kreuzberg, heute Halensee: In der Nestorstraße bleibt die Kleine Weltlaterne ihrem Geist treu. Regelmäßig hängen neue Gemälde Berliner Künstler an den Wänden, dazu gibt es Lesungen und Live-Jazz. Donnerstags und samstags bringen die New Orleans Hot Peppers und andere Musiker den Laden zum Schwingen – klassische Arrangements aus den 1920ern inklusive.

Auch die Speisekarte ist ein Stück alte Welt: keine Extravaganzen, sondern ehrliche, bodenständige Gerichte, die genau das bieten, was man in einer echten Berliner Künstlerkneipe erwartet. Kein Schnickschnack, sondern gute Hausmannskost.

Heute führt Bernd Fiedler zusammen mit seiner Tochter die Kneipe – und mit etwas Glück wird die nächste Generation das Erbe weiterführen. Die Kleine Weltlaterne bleibt, was sie immer war: Ein Ort, an dem man die Zeit vergisst. 1.000 und eine Geschichte wurden hier schon geschrieben – die nächste wartet an der Bar.

Die kleine Weltlaterne

Nestorstraße 22, 10709 Berlin

Dienstag, Donnerstag, Freitag, Samstag ab 20 Uhr geöffnet

Livemusik jeden Donnerstag und Samstag ab 21 Uhr

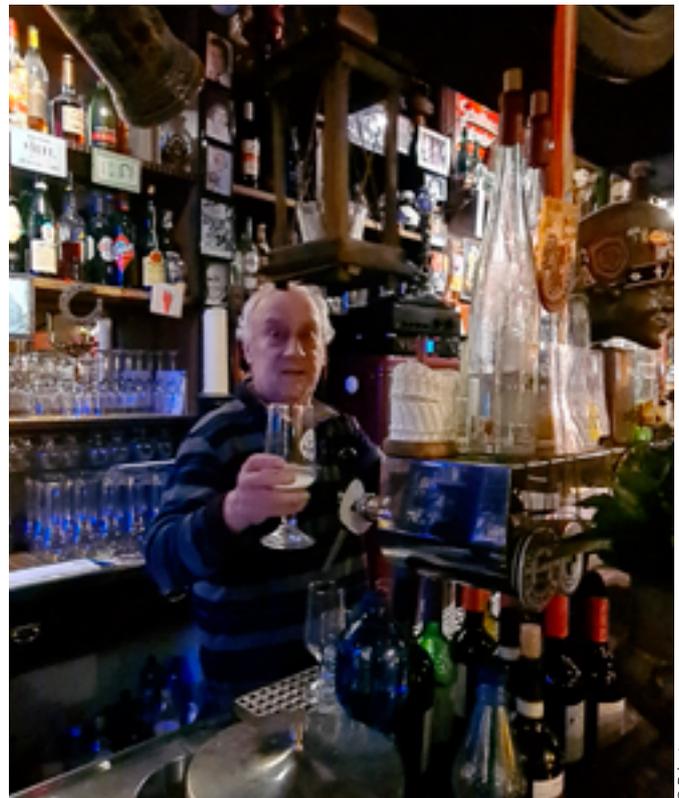
Eintritt frei, die Bands freuen sich über Spenden

Vernissage 4. April 2025 ab 20 Uhr

mit Bildern der Künstlerin Kerstin Krüger

Ausstellung bis 24. April 2025

 www.diekleineweltlaterne.de



© Privat

Erlaubnisfiktion

Die Sondernutzung nach dem Berliner Straßengesetz und das Schweigen der Behörde

Zum Einstieg eine alljährliche Floskel: Die Tage sind wieder länger, die Sonne scheint und die Berliner und ihre Besucher sitzen jetzt wieder gern draußen. Nicht alljährlich ist, dass viele Betriebe, die rechtzeitig die Genehmigung beantragt haben, Stühle und Tische nach draußen zu stellen, noch keine Rückmeldung von den jeweiligen Ämtern erhalten haben.

Betriebe, die ihre Genehmigung rechtzeitig beantragt, jedoch bis heute keinen positiven Bescheid vom Amt erhalten haben, müssen ihr „Draußengestühl“ nicht gleich einmotten. Denn das Berliner Straßengesetz kennt eine sogenannte „Genehmigungsfiktion“. Das bedeutet, dass ein rechtzeitig gestellter Antrag, über den die zuständige Behörde nicht rechtzeitig entscheidet, nach Ablauf einer bestimmten Frist als genehmigt gilt.

Die Voraussetzungen nach § 11 Absatz Berliner Straßengesetz (BerlStrG) sind: der Eingang eines vollständigen Antrages, über den nicht innerhalb von drei Monaten ab Eingang dieses Antrages entschieden wird. Reicht man als Betrieb einen Antrag ein und die Behörde schweigt oder sendet zum Beispiel maximal eine Eingangsbestätigung ohne weitere Hinweise oder Nachfragen, dann gilt der Antrag nach einem Monat als vollständig. Kommt sonst nichts weiter vom Amt, gilt der Antrag nach weiteren zwei Monaten als widerruflich genehmigt. Der Betrieb darf also so tun als sei die Sondernutzung so erteilt wie vom Betrieb beantragt.

Jetzt bleibt „nur noch“ das Problem, dass der Betrieb keine aktuelle Genehmigung hat, um diese zum Beispiel auszuhängen. Hierzu sagt § 11 Absatz 2 Satz 13 BerlStrG: „Der Eintritt der Erlaubnisfiktion (...) ist auf Verlangen dem Antragsteller zu bescheinigen.“ Solange auch diese Bescheinigung nicht vorliegt, empfiehlt es sich, die vollständigen Antragsunterlagen mit einem Nachweis, dass dieser Antrag (rechtzeitig) eingereicht worden ist, für eine etwaige Kontrolle durch das Ordnungsamt bereit zu halten.

Wer sich unsicher ist, ob die hier skizzierten Voraussetzungen im Einzelfall tatsächlich vorliegen, sollte sich dazu beraten lassen. Dann klappt es auch mit dem entspannten Kaffee für Gäste und Gastgeber.



Rechtsanwalt Marcel Templin



Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

VATTENFALL 

**Dieser Moment
verdient ein Jubi.**



**BEWÄHRTER GESCHMACK,
NEUES DESIGN!**