

# hoga **AKTIV**

10|2024

*Das Magazin: für die Gastgeber Berlins*



## **Pamoja** – gemeinsam stärker

Bundespräsident Steinmeier würdigt  
mit Bürgerfest ehrenamtliches Engagement



# Fliegel-Winter-Welcome-Market



21. November 2024



#fliegeltextilservice

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

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





6

10

14

## AKTUELL

Editorial: Zwischen IFA und Weihnachten	4
Nachfolgezentrale Berlin	5

## WIR IN BERLIN

Christian Hamerle: Mit Genuss die Welt verändern	6
Leitfaden zur Klimaneutralität: DEHOGA-Energie-Kampagne	8
Bürgerfest des Bundespräsidenten: Pamoja – gemeinsam stärker	10
TOP-Ausbildungsbetrieb: Nachwuchsgewinnung einfach gemacht	13
The Westin Grand Berlin: Die Besten: ab zur Chefin!	14
DEHOGA Berlin Seminar PLUS: Zweite Runde 2024 und 2025	16
<i>visitBerlin:</i> Berlin Meets Media-Tour	18
Berlin Food Week: Gönn' dir Gastro	20
Aktionswoche 2024: Zu gut für die Tonne!	22

## DEHOGA BERLIN-PARTNER

DESIGNA: Besser Parken. Besser Schlafen.	24
SECUPAY: Jetzt POS-Terminal aktualisieren und sparen	25
PHILIPS: PPDS: Cast Server für Hoteliers	26
SI Cyberschutz Prävention und Schutz in einer Police	27

## NEWS

## MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	30
Smart für die Zukunft: Kosteneffizienter dank LED-Beleuchtung	31
Deutsche Hotelklassifizierung, Save the Date Jubiläen im Oktober, Neue Mitglieder	32
THE KNAST: Spannende Künstler*innen und verführerische Events	33

## RECHT & RAT

Missbrauch von telefonischen Krankschreibungen	34
---	----

## Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin), Christian Andresen (Präsident), Jens Strobl (Schatzmeister), Gerrit Buchhorn (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30.318048-0, Telefax +49 30.318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Peggy Gräfin von Kageneck, +49 30.318048-16, projekte@dehoga-berlin.de · Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Gerrit Buchhorn (Geschäftsführer)  
Verlag und Gesamtherstellung: RAZ Verlag und Medien GmbH, Am Borsigturm 15, 13507 Berlin, www.raz-verlag.de; info@raz-verlag.de, Tel: +49 30. 43777820,  
Geschäftsführer: Tomislav Bucec, Layout: Astrid Güldemann, Titelfoto: © 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 2024.

# Zwischen IFA und Weihnachten

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

vor allem die IFA, die in diesem Jahr ihren 100. Geburtstag feierte, die alle zwei Jahre stattfindende Messe InnoTrans sowie der 50. BMW Berlin-Marathon sorgten dafür, dass der September für viele Betriebe ein guter Monat war. Doch ein genauerer Blick offenbart ein differenziertes Bild, denn nicht überall wurden die Erwartungen der Hoteliers und Gastronomen erfüllt. Vor allem Kaufzurückhaltung, Kostensteigerungen und der Mitarbeitermangel stellen die Betriebe weiterhin vor große Herausforderungen – ganz abgesehen davon, dass wir noch weit von den Zahlen aus dem Jahr 2019 entfernt sind. So bleibt die Lage unserer Branche angespannt. Das treibt uns an und beschäftigt uns.

*Nur mit Ihrem Wissen und Ihren  
Praxiserfahrungen können wir gut  
vorbereitet und zielgerichtet in die  
Gespräche mit der Politik gehen*

Auf unserer Agenda stehen weiterhin einige Punkte, an denen wir im Sinne der Branche arbeiten. So zum Beispiel die Anpassung des Lebensmittelüberwachungs-Transparenz-Gesetzes, das seit dem 1. Januar 2023 in Kraft getreten ist. Hier gab es ein Gespräch mit der zuständigen Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz sowie weiteren Verbänden. In dieser Runde haben wir unsere Positionen klar formuliert, um die Gastronomen vor Stigmatisierung, ungleichen Maßstäben und stark vereinfachten Momentaufnahmen zu schützen. Wir informieren Sie, sobald Ergebnisse zur Gesetzesanpassung vorliegen. Ich möchte allen Verbandsmitgliedern danken, die sich an der Umfrage zu Sondernutzungsflächen und Außengastronomie beteiligt haben, die wir Anfang September durchgeführt haben. Solche Befragungen sind für unsere Arbeit äußerst wichtig, denn nur mit Ihrem Wissen und Ihren Praxiserfahrungen



© DEHOGA Berlin

können wir gut vorbereitet und zielgerichtet in die Gespräche mit der Politik gehen. Die Ergebnisse wirken sich direkt auf Ihre Arbeit aus – die investierte Zeit lohnt sich also! Dem Informationsaustausch und dem Netzwerken dienen auch unsere Veranstaltungen: Der Gastro Business Club im Restaurant Ursprung im KulturKaufhaus Dussmann steht am 23. September an mit spannenden Gesprächspartnern wie Christian Hamerle, Head of Food Service Innovation by Dussmann, der über die Ernährung der Zukunft sprechen wird, sowie den Machern der Luca-App. Ein Interview mit Christian Hamerle finden Sie ebenfalls in dieser Ausgabe. Mitte Oktober findet die Fachgruppensitzung Gastronomie & Hotellerie statt. Turnusgemäß steht außerdem die Vollversammlung des DEHOGA Berlin im letzten Quartal auf dem Plan.

Im Dezember treffen sich die Vertreter\*innen aus Politik, Wirtschaft sowie der Verbände zum „Runden Tisch Tourismus“ im Roten Rathaus. Dabei geht es um die aktuellen Herausforderungen in unserer Branche: die Konnektivität Berlins, die Auslastung der Stadt und den Blick in die Zukunft mit dem Ziel, die Rahmenbedingungen für den wichtigsten Wirtschaftsfaktor der Stadt zu gestalten und weiter zu stärken. Natürlich hoffen wir alle auf ein gutes 4. Quartal, einschließlich des Weihnachts- und Silvestergeschäfts, und wissen, dass wir dafür hart arbeiten müssen.

Bei all den Herausforderungen, die es derzeit gibt, können Sie sicher sein, dass der DEHOGA Berlin sich tatkräftig für die Anliegen der Branche einsetzt.

Blieben Sie aktiv und optimistisch!

*Ihr*  
**Gerrit Buchhorn**  
*Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin*

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

# Nachfolgezentrale Berlin:

## Neue Unterstützung für die Unternehmensnachfolge

Die Unternehmensnachfolge im Hotel- und Gaststättengewerbe gestaltet sich zunehmend als komplexes Thema. Während familieninterne Nachfolgelösungen oft frühzeitig geplant werden, bleibt die externe Nachfolge in vielen Fällen eine offene Frage. Gerade kleinere und mittelgroße Betriebe stehen vor der Herausforderung, geeignete Nachfolger zu finden, die sowohl betriebswirtschaftliche Expertise als auch Leidenschaft für die Branche mitbringen.

Ein zentraler Aspekt, der häufig über Erfolg oder Misserfolg entscheidet, ist das Matching zwischen Übergeber und Nachfolger. Beide Seiten haben unterschiedliche Erwartungen und Vorstellungen, die oftmals schwer in Einklang zu bringen sind. Auf der einen Seite steht der Übergeber, der sein Lebenswerk in vertrauensvolle Hände übergeben möchte. Auf der anderen Seite sucht der Nachfolger ein Unternehmen, das seinem beruflichen und persönlichen Profil entspricht. Dabei reicht es nicht aus, lediglich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen zu prüfen. Werte, Unternehmenskultur und Visionen spielen eine ebenso bedeutende Rolle.

Die Herausforderung liegt darin, den passenden Partner zu finden – jemanden, der nicht nur den Betrieb erfolgreich weiterführt, sondern auch die individuelle Handschrift des Vorgängers respektiert und gleichzeitig bereit ist, eigene Impulse zu setzen.

Mit der Nachfolgezentrale Berlin ist nun Anfang September 2024 eine Online-Plattform an den Start gegangen, die genau dieses zielgenaue Matching professionell, vertraulich und kostenfrei unterstützt. Als Gemeinschaftsprojekt der Bürgerschaftsbank Berlin, der Industrie- und Handelskammer, der Handwerkskammer und der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe ist die Nachfolgezentrale ein neutraler Partner, der Nachfolgeinteressenten und Berliner Unternehmen diskret zusammenführt. Über einen einfachen Registrierungsprozess können sich Interessenten im Online-Portal anmelden, ihre Angaben und anschließend ihre Suchpräferenzen hinterlegen. Das Team der Nachfolgezentrale nimmt anschließend den persönlichen Kontakt auf, um weitere Details zu besprechen und dadurch die bestmögliche Unterstützung im Matching-Prozess zu bieten. Anders als bei Vergleichsangeboten wie der Nachfolgebörse NEXXT-CHANGE ist die Nachfolgezentrale nicht öffentlich einsehbar. Das Matching findet ausschließlich über die Mitarbeiter der Nachfolgezentrale statt. Ist ein passendes Match gefunden, erhalten die Parteien diese als Vorschläge per E-Mail und die Terminkoordination für ein persönliches Kennenlernen beginnt. Dabei werden keine Informationen ohne vorherige Rücksprache kommuniziert, um die Vertraulichkeit jederzeit zu gewährleisten.

Die Nachfolgezentrale Berlin finden Sie online unter:

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



# Mit Genuss die Welt verändern

**Mit Innovation zurück zur Tradition:  
Ein Gespräch mit Christian Hamerle,  
Head of Food Service Innovation Lab  
by Dussmann über Essen  
gestern, heute und morgen**

## Wie kamen Sie persönlich zum Thema „Essen in der Zukunft“?

Dafür gibt es zwei Ansatzpunkte. Zum einen bin ich ein Kind der Gastgeber-Kultur, habe Koch und Kellner gelernt, anschließend die Hotelfachschule absolviert. Das ist meine Basis. Zum anderen habe ich während der Zusammenarbeit mit Sarah Wiener über ein halbes Jahrzehnt das Thema Nachhaltigkeit und die Fragilität unserer Wertschöpfungskette kennen gelernt und erkannt, dass wir mit unserem Essen, unserer Ernährung vermutlich den größten Hebel im Klimawandel in der Hand halten. Und da stand dann auch schon das große Fragezeichen: Wie können wir das Essen der Zukunft gestalten? Einen Teil der Antwort fand ich während meiner Tätigkeit im digitalkulturellen Zentrum von SAP in Berlin. Hier beschäftigte ich mich intensiv mit den Potenzialen von Automatisierung und Digitalisierung auf den Themenfeldern Essen und Ernährung. Kurzum: Technologien und Nachhaltigkeit sind die Schlüssel, um mit Innovationen zur Tradition zurückzukehren. Dussmann hat mir 2020 das Vertrauen und den fruchtbaren Boden gegeben, mit dem Food-Service-Team das Essen der Zukunft auf den Teller zu bringen.

## Was passiert im Food Service Innovation Lab by Dussmann? Hexenmeister\*innen in der Experimentierküche?

Oh, vor 500 Jahren hätte man das vielleicht so gesagt. Geblieben ist, dass Veränderungen und Innovationen Skepsis verursachen, mitunter auch Angst. Sie stellen Komfortzonen infrage. Insofern passt der Vergleich mit der Hexenküche. Aber das Gute ist, dass man heute die Gelegenheit bekommt, zukunftstaugliche Konzepte auf die Strecke zu bringen.

Im Lab setzen wir uns mit vielen klugen Ideen auseinander, die nicht immer nur wir haben. Es gibt eine große Zahl an Startups, die sich mit den Fragen pflanzlicher Alternativen, digitalen Lösungen und anderen Themen der Gastronomie und des Food-Services beschäftigen. Allerdings sind die Antworten nicht immer kompatibel mit der realen Welt von Gastronomie und Hotellerie. Wir sind also keine Hexenküche, son-



Koch, Visionär und Macher: Christian Hamerle,  
Head of Food Service Innovation Lab  
by Dussmann

dern ein Übersetzungsbüro, ein Transformationsbegleiter und ein Lösungspartner. So bringen wir Neuerungen in den Alltag. Zugleich prüfen wir neue Ideen auf ihre Wirtschaftlichkeit.

## Können Sie das an einem Beispiel veranschaulichen?

Gern. Es gibt ein Unternehmen, das aus Bier-Treber, also den bei der Bierherstellung anfallenden Rückständen des Braumalzes, ein filetspitzenähnliches Produkt entwickelt hat. Die zwei klugen jungen Lebensmitteltechnologinnen haben Chunks kreiert, die in einem Zürcher Geschnetzeltem oder einem Thai-Curry eine Alternative zu klassischem Rindfleisch sind. Ein Beispiel, das zugleich eine kreislaufwirtschaftliche Grundlage zeigt. Aus dem bisher nicht beachteten Bier-Treber entsteht etwas Neues, die Fachwelt spricht von Up-cycling-Produkten.

Wir wollen keine Ersatzprodukte oder unsere Gäste missionieren, kein Fleisch mehr zu essen. Wir wollen, dass das Essen dem Planeten genauso gut tut wie uns. Deswegen sind für uns pflanzliche Alternativen wie diese Zutat aus dem Bier-Treber eine zusätzliche Möglichkeit im Warenkorb. Die Zutatenliste auf den Menükarten der Ernährung wird größer, vielfältiger, interessanter und im Geschmack diverser. Die modernen Technologien eröffnen uns viele Möglichkeiten – wir sind mitten in einer ernährungsindustriellen Revolution.

## Kann man schon heute langfristige Entwicklungsrichtungen dieser Revolution definieren?

Absolut. Die UN hat sich 2018 die Frage gestellt, wie im Jahr 2050 zehn Milliarden Menschen ernährt werden können. Die klare Antwort: Nicht so, wie wir es gegenwärtig tun mit einer Überbelastung der Agrarkultur, des Tierwohls, der Gesund-

heit des Menschen. Mit diesen Ausgangsüberlegungen trafen sich weltweit Wissenschaftler und fanden die weise Antwort, dass ein neuer Mix aus pflanzenbasierter Ernährung und Tierwohl die Lösung sein könnte. Die Dänen haben für die Industrieländer ein anschauliches Umkehr-Modell entwickelt: Wir kommen von einem Menüplan mit einem 80-prozentigen Fleisch- und 20-prozentigen pflanzlichen Anteil zu 80 Prozent pflanzlichem Anteil und 20 Prozent Fleisch.

Einfach gesagt: Die Currywurst bleibt auf dem Teller, wird aber nicht fünfmal wöchentlich gegessen, sondern eben nur einmal. Durch diesen Shift erhält die Gesundheit einen Mehrwert, denn das Gesundheitssystem wird genauso entlastet wie die Agrarkultur. Und unser Gast hat eine ganz neue Vielfalt von kulinarischen Möglichkeiten ohne Verbote.

**Wo und mit wem testen Sie die Ergebnisse der Experimentierküche, schließlich brauchen Sie ein Feedback von „ganz normalen“ Gästen?**

Für uns ist das Zukunftsrestaurant „Ursprung“ im Berliner Dussmann-Haus ein Glücksfall. Hier nehmen wir inzwischen regelmäßig Speisen dieser modernen Küche auf die Menükarte. Die ersten Gerichte, die wir hier getestet haben, waren Hühnerfrikassee und Königsberger Klopse. Wir servierten die Klassiker der deutschen Küche in der herkömmlichen Zubereitungsart oder mit pflanzlichen Alternativen. Das Ergebnis: Die unterschiedlichsten Generationen im „Ursprung“ haben mit Wohlwollen die Neuerungen aufgenommen – vom jungen Influencer über den Kulturkaufhaus-Kunden bis hin zum Best Ager. Sie alle zeigten, dass sie das Thema kennen und dem gegenüber aufgeschlossen sind.

**Angenehm im „Ursprung“ ist zudem, dass kleine Portionen auf die Tische kommen.**

Da gehen die Auffassungen auseinander, es gibt immer eine fachliche und eine emotionale Bewertung von Essen. Unabhängig davon wird weltweit ein Drittel aller Lebensmittel weggeschmissen. 350 Kilogramm Nahrungsmittel pro Sekunde wirft der Mensch in die Tonne. Wir haben ein Überflussthema. Im „Ursprung“ versuchen wir dafür via Portionsgrößen, von denen man gleichwohl satt wird, zu sensibilisieren.



© Dussmann Group



**Probieren bis es schmeckt:  
Im Food Service Innovation Lab by Dussmann**

**Welche Ratschläge geben Sie Gastronomen, um gesund, nachhaltig und schmackhaft zu kochen?**

Wir Gastronomen sollten uns mehr denn je vorbehaltlos auf eine neugierige Reise der Kulinarik begeben. Selbst wenn man seit Jahren erfolgreich arbeitet, ist es wichtig, nie aufzuhören, aus diesem Erfolg Neues zu schöpfen. Lasst uns mehr miteinander, mehr mit den Lieferanten, den bäuerlichen Erzeugern, mit Fachleuten aus der Ökotrophologie sprechen. Es ist Zeit für einen gehaltvollen interdisziplinären Gedankenaustausch. Unser Auftrag in der Gastronomie ist nicht mehr nur, dass es gut schmeckt, sondern auch, dass es zukunftstauglich ist, was wir auf die Teller bringen. Das muss auch in den Bildungseinrichtungen – ich denke an Schulen, die Ausbildung, die Hotelfachschulen und natürlich die Bildungsangebote des DEHOGA Berlin – vermittelt werden. Da haben Wirtschaft, Wissenschaft und Politik ein Mammut-Projekt vor sich. Ein sehr schönes, denn ich bin überzeugt, dass wir mit Genuss die Welt retten können.

Das Gespräch führte Brigitte Menge.

[www.foodserviceinnovationlab.de](http://www.foodserviceinnovationlab.de)  
[www.dussmann.de](http://www.dussmann.de) [www.ursprung-berlin.com](http://www.ursprung-berlin.com)

Das Restaurant Ursprung im Dussmann-Haus ist Gastgeber des Gastro Business Clubs am 23. September. Christian Hamerle spricht hier über seine Projekte, Ideen und Visionen. Wir berichten in der November-Ausgabe über die Veranstaltung.

**Kürbis-Nuss-Braten mit Spitzkohl und Weißweinsbirne – eines der Gerichte aus der Planet!Based-Menülinie. 2023 startete das Projekt als bundesweite Kampagne in 50 von Dussmann Food Services betriebenen Betriebsrestaurants mit einem zusätzlichen Gericht – basierend auf der nachhaltigen Planetary Health Diet.**

# Leitfaden zur Klimaneutralität

**Deutschland und Europa wollen bis 2045 bzw. 2050 klimaneutral sein. Laut WissenschaftlerInnen des Mercator Research Instituts reicht bei derzeitiger Entwicklung das CO<sub>2</sub>-Budget nur noch bis 2029, um einen globalen Temperaturanstieg von 1,5 °C nicht zu überschreiten.**

In Deutschland wird in vielen Bereichen versucht, den Netto-Ausstoß von Treibhausgasen zu verringern. Bis 2012 waren zunächst nur die energieintensiven Industrien sowie die Energiebranche Teil des Europäischen Emissionshandels. Ab 2027 werden auch die Bereiche Verkehr und Gebäude im Europäischen Emissionshandel inkludiert – eine Entwicklung, von der auch die Hotellerie und Gastronomie in Deutschland unmittelbar betroffen sein werden. Mittelfristig wird sich also jedes Unternehmen mit seinem Treibhausgas-Abdruck auseinandersetzen müssen. Hier lautet die Devise: Früh anfangen lohnt sich! Eine Umstellung auf Klimaneutralität geschieht nicht von heute auf morgen, doch jede Maßnahme ist ein Schritt in die richtige Richtung und wird sich über kurz oder lang auch finanziell für Ihren Betrieb lohnen. In diesem Leitfaden erläutern wir Ihnen, was es mit dem Begriff „klimaneutral“ auf sich hat, wie Sie den CO<sub>2</sub>-Abdruck Ihres Hotels oder Restaurants ermitteln und nachhaltig verkleinern können.

## Was bedeutet „klimaneutral“?

Vereinfacht bedeutet der Begriff klimaneutral, dass durch ein Produkt oder eine Dienstleistung die Menge an klimaschädlichen Gasen in der Atmosphäre nicht erhöht wird. Um sich als „klimaneutral“ zu bezeichnen, sollte das unternehmerische Handeln daher keinen negativen Einfluss auf das Klima haben. Für Unternehmen gibt es verschiedene Möglichkeiten, um dieses Ziel zu erreichen:

## Die CO<sub>2</sub>-Bilanz

Alles beginnt mit der CO<sub>2</sub>-Bilanz – auch Klimabilanz, Treibhausgasinventar oder Corporate Carbon Footprint (CCF) genannt. Sie liefert die Datengrundlage für alle weiteren Schritte. Bei der CO<sub>2</sub>-Bilanz geht es darum, dass Sie sich ein möglichst genaues Bild der Ist-Situation in Ihrem Hotel oder Restaurant machen und feststellen, wo Emissionen anfallen (und wie viele).

Nur wenn Sie diese Datengrundlage vorliegen haben, können Sie Klimaschutzziele definieren, Einsparpotenziale ermitteln und einen konkreten Maßnahmenplan erstellen, der Sie zu Ihren Zielen führt. Der nebenstehenden Übersicht können Sie entnehmen, wie die Anteile an Emissionen auf die Betriebsbereiche eines durchschnittlichen Hotels verteilt sind. Das Greenhouse-Gas-Protokoll (GHG) ist ein weltweit gültiges Instrument zur Berichterstattung über Treibhausgasemissionen. Laut GHG-Protokoll werden die Emissionsquellen eines Unternehmens in drei Kategorien unterschieden:

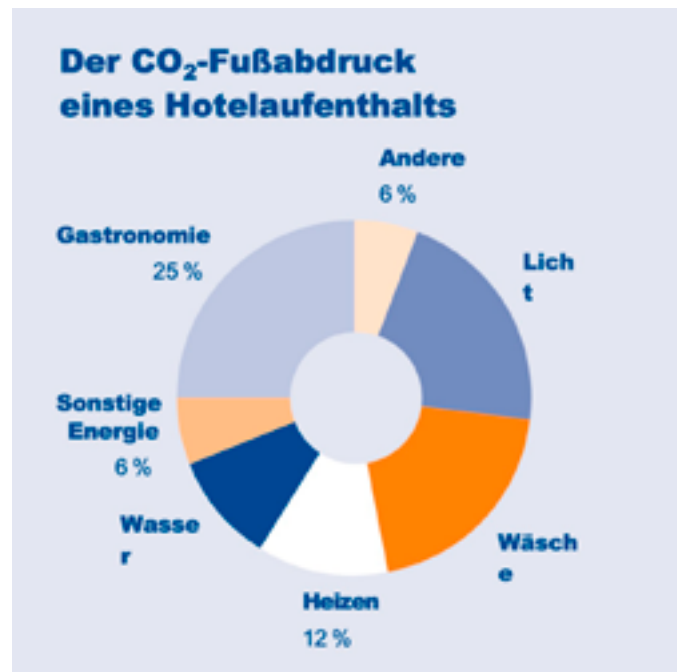


Abbildung 1: Eigene Darstellung nach CO<sub>2</sub> Emissionen von Hotels [wir-reisen-nachhaltig.de](http://wir-reisen-nachhaltig.de)

**Scope 1:** Direkte Emissionen: Hierzu zählen beispielsweise die Emissionen aus Ihrer eigenen Energieerzeugung (für Heiz- und Kälteanlagen oder auch die Wäscherei) sowie der Fuhrpark des Hotels.

**Scope 2:** Indirekten Emissionen aus eingekaufter Energie, zu denen z.B. der eingekaufte Strom, Wasserdampf und Fernwärme oder -kälte gehören.

**Scope 3:** Indirekten Emissionen innerhalb der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette, im Zusammenhang mit beispielsweise eingekauften Gütern und Dienstleistungen, deren Transport, das Pendeln Ihrer Mitarbeitenden und die Abfallentsorgung.



# DEHOGA

## ■ ■ ■ Energiekampagne

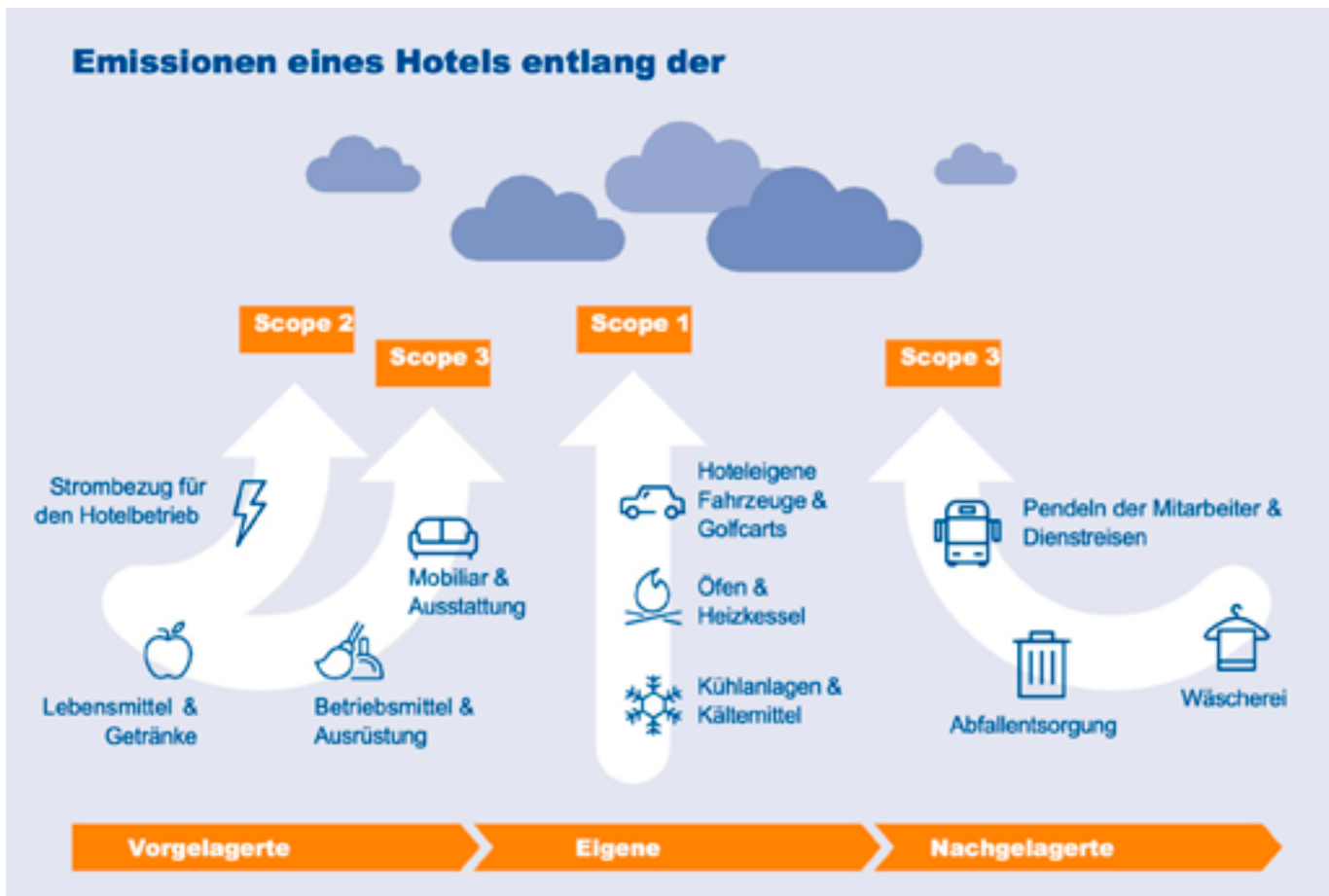


Abbildung 2: Eigene Darstellung in Anlehnung an Hotel CO<sub>2</sub>-Fußabdruck I sustainabletravel.org

Viele Dienstleister bieten eine professionelle Bilanzierung der Treibhausgase an, mittlerweile finden Sie auch eine Vielzahl an Anbietern, die auf eine Branche wie dem Gastgewerbe spezialisiert sind. Falls Sie noch keine eigenen NachhaltigkeitsexpertInnen im Unternehmen haben, lohnt sich meist die Zusammenarbeit mit einem zertifizierten Dienstleistungsunternehmen, die die CO<sub>2</sub>-Bilanzierung für Sie übernehmen – das spart Zeit und damit Ressourcen. Bei vielen Unternehmen liegen ein Großteil der Treibhausgasemissionen und Einsparmöglichkeiten außerhalb des eigenen Handlungsbereichs. Achten Sie bei der Auswahl Ihres Dienstleisters deshalb darauf, dass dieser auch Scope 3 mit einberechnet. Die Beschaffung der Daten von Scope 3 Emissionen sind in der Regel schwieriger und kosten womöglich etwas Zeit, aber gerade hier liegt das wichtigste Potenzial zur Einsparung. Eine Bilanzierung ohne Scope 3-Emissionen ist schlichtweg Greenwashing.

Die Energiekampagne Gastgewerbe hat einen neuen Leitfaden zum Thema Klimaneutralität in der Hotellerie und Gastronomie erstellt. Er soll den Betrieben, die sich klimaneutral ausrichten wollen, eine erste Hilfestellung geben.

[www.energiekampagne-gastgewerbe.de](http://www.energiekampagne-gastgewerbe.de)

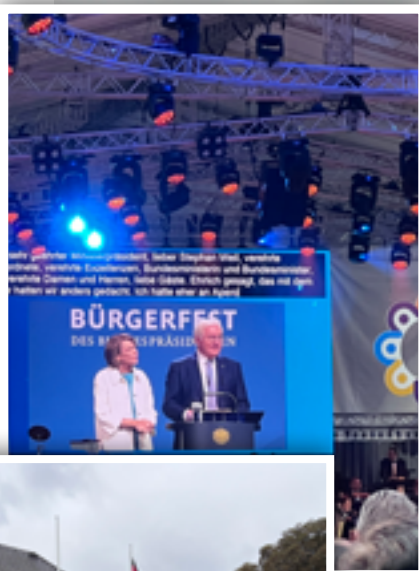


# Pamoja – gemeinsam stärker

Bundespräsident Steinmeier würdigt mit Bürgerfest ehrenamtliches Engagement

Am 13. September 2024 fand unter dem Motto „Pamoja – gemeinsam stärker“ das jährliche Bürgerfest im Park von Schloss Bellevue statt, bei dem Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier und seine Frau Elke Büdenbender ehrenamtliches Engagement würdigten. Das Wort „Pamoja“ stammt aus dem Swahili und bedeutet „gemeinsam“, was auf den besonderen Schwerpunkt des Festes hinweist: Afrika. Erstmals war ein außereuropäisches Land, die Republik Kenia, vertreten, und ihr Präsident William Samoei Ruto war Ehrengast.

Rund 4.000 ehrenamtlich engagierte Menschen aus verschiedenen Bereichen wie Kinderschutz, Bildung, Inklusion, Umweltschutz und mehr waren eingeladen.



Auch die Berliner Hotellerie und Gastronomie beteiligten sich am Fest, indem Auszubildende maßgeblich zur Umsetzung des Events beitrugen, unterstützt durch den DEHOGA Berlin. Das Fest bot den Besucher\*innen ein vielfältiges Programm mit Musik, Diskussionsrunden und Aktionen. An etwa 50 Ständen präsentierten sich Organisationen, Initiativen und Unternehmen, die die Bedeutung und Vielfalt des ehrenamtlichen Engagements in Deutschland sichtbar machten. Am darauffolgenden Tag, dem 14. September 2024, öffnete das Schloss Bellevue für die Öffentlichkeit seine Tore.



# IHR PROFI FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

Kostenloser  
Außendienstservice

Aufmaß & Beratung  
vor Ort oder im Büro

☎ 030 324 99 82



z. B. PLISSEES

## Über 30x in Deutschland!

**Charlottenburg:** Kantstraße 52

**Friedrichshain:** Karl-Marx-Allee 90

**Köpenick:** Bahnhofstraße 14

**Prenzlauer Berg:** Schönhauser Allee 86

**Spandau:** Klosterstraße 33/  
Ecke Sedanstraße

**Steglitz:** Friedrich-Wilhelm-Platz 9

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

**Wilmerdorf:** Lietzenburger Straße 53/  
Ecke Joachimstaler Straße

**Zehlendorf:** Clayallee 351

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

# JALOU CITY

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

# ALBA



## Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

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



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

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



# Wer, wenn nicht wir?

....DENN WIR STEHEN FÜR TOP-AUSBILDUNG –  
VON UNSEREN AZUBIS SELBST BESTÄTIGT

## So geht Azubi-Marketing heute.

Das neue Qualitätssiegel "TOP-Ausbildungsbetrieb"  
mit dem Win-Win-Faktor!

Mit der Initiative schafft der DEHOGA erstmals eine bundesweit einheitliche Zertifizierung für einen hohen Ausbildungsstandard. Lassen Sie Ihren Betrieb zertifizieren und heben Sie sich mit dem Qualitätssiegel als attraktiver Ausbildungsbetrieb hervor.

[www.topausbildung.de/mitmachen](http://www.topausbildung.de/mitmachen)

Machen Sie mit!  
Eine TOP-Ausbildung ist  
ein Gewinn für alle!



Haben Sie Fragen zum neuen Qualitätssiegel?  
Rufen Sie uns gerne an unter **030. 318048 - 25** oder  
senden Sie uns eine E-Mail an [info@topausbildung.de!](mailto:info@topausbildung.de)

Eine Initiative des  
 **DEHOGA**



## Nachwuchsgewinnung einfach gemacht

**Möchten Sie sich mit Ihrem Ausbildungsprogramm von der Konkurrenz abheben und Top-Talente anziehen?**

**Dann ist unsere TOP-Ausbildungszertifizierung genau das Richtige. Mit TOPA können Sie Ihr Engagement für hohe Ausbildungsstandards unter Beweis stellen und zukünftigen Azubis einen Zertifizierungsnachweis mit einem bundeseinheitliches Gütesiegel des DEHOGA bieten.**

**I**n unserem strengen Zertifizierungsverfahren verpflichten Sie sich zu 12 Leitsätzen, die anschließend von Ihren Auszubildenden anonymisiert bestätigt werden. Dies legt nicht nur Ihre eigene Messlatte für Ausbildungsstandards hoch, sondern schafft auch bei potenziellen Azubis das Vertrauen, dass in Ihrem Betrieb Auszubildene immer ganz vorne stehen und eine erstklassige Ausbildung genießen werden. TOP-zertifizierte Betriebe erreichen durch ihre größere Reichweite auf unserer Plattform mehr Azubis, die um die

Wichtigkeit ihrer Rolle zum Unternehmenserfolg wissen und gerne in ihren neuen Aufgaben glänzen wollen – nicht umsonst suchten sie genau deswegen nach einem „besten Ausbildungsbetrieb Gastronomie“ im Internet.

TOPA zertifiziert nicht nur Betriebe, sondern zeigt durch Best Practices und Azubiumfragen wo Betriebe schon sehr gut performen oder wo noch Platz nach oben sein könnte. Wir fragen neben Führungs- und Kommunikationsfähigkeiten auch technisches Fachwissen und Branchenkenntnisse beim Betrieb ab und zertifizieren nur Betriebe, die sich hier besonders hervortun. Ein TOP-Ausbildungsbetrieb zu sein steigert damit nicht nur den Ruf Ihres Ausbildungsbetriebes in der Branche und außerhalb, sondern trägt vor allem auch zu mehr Ausbildungsverträgen qualifizierter und fähiger Auszubildende bei.

Heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab und demonstrieren Sie Ihr Engagement für die Ausbildung einer neuen Riege Gastronomen und Hoteliers. Setzen Sie sich noch heute mit uns in Verbindung, um noch mehr zu erfahren. Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Antrag und unterstützen Sie gerne bei der gesamten Zertifizierung. Für mehr Informationen steht Ihnen Susanne Baró Fernández unter Tel: 030. 31804825 oder [@ info@topausbildung.de](mailto:info@topausbildung.de) zur Verfügung.

# Die Besten: ab zur Chefin!

Im The Westin Grand Berlin ist Ausbildung Chefsache – und das sehr konkret

**S**echs junge Frauen und Männer werden gegenwärtig im The Westin Grand Berlin zu Köch\*innen ausgebildet. Insgesamt hat das Luxushotel in der Friedrichstraße/Unter den Linden gegenwärtig 35 Auszubildende und Dualstudenten. Wie man das schafft? „Der viel beklagte und spürbare Fachkräftemangel hat mich zuerst nachdenklich und dann aktiv gemacht“, berichtet Tina Brack, General Manager. „Natürlich nutzen wir seit langem die bewährten Methoden wie Messen und Online-Plattformen. Aber wir haben gemerkt: Das reicht nicht.“

Ein Tool, dem die Führungsriege mehr Aufmerksamkeit schenkte, waren Schülerpraktika. „Wenn die Schüler\*innen bei uns sind, kümmern wir uns intensiv um sie und sind bestrebt, ihnen unsere Leidenschaft für die Branche weiterzugeben“, so die General Managerin, die weiß, dass die Kommunikation der Jugendlichen untereinander bestens funktioniert, „sie reden darüber, wenn das Praktikum Spaß macht und Impulse gibt.“

Aber das war Tina Brack nicht genug. Die Ausgangsüberlegung: Wie Spitzenleistungen ihrer Auszubildenden würdigen? Wie die Besten fördern? Wie ihnen noch mehr zeigen, wie vielfältig und abwechslungsreich es ist, Gastgeber zu sein? „Wir haben den Chef-Tag kreiert“, erklärt die Hotelchefin. Inhalt: die besten Auszubildenden begleiten einen Tag die Chefin bei allem, was sie tut – Meetings, Entscheidungsstunden, Gespräche mit den Gästen und dem Management, Schreibtischarbeit ... Die ersten drei Auszubildenden, die einen Chef-Tag Mitte September erlebten, sind Maryam Shamoan, 22 Jahre, angehende Betriebswirtin mit



*Am Strategy-Meeting nahmen am Chef-Tag auch Maryam Shamoan, angehende Betriebswirtin mit Schwerpunkt Personalmanagement, und Conrad Steuer, angehender Betriebswirt mit Schwerpunkt Hotel- und Tourismusmanagement, teil.*



*Tina Brack, General Manager im The Westin Grand Berlin, hatte die Idee zum Chef-Tag, um die besten Azubis zu fördern. Premiere war am 11. September.*

Schwerpunkt Personalmanagement; Conrad Steuer, 21 Jahre, angehender Betriebswirt mit Schwerpunkt Hotel- und Tourismusmanagement, und Julia Schulze, 20 Jahre, angehende Betriebswirtin mit Schwerpunkt Hotel- und Tourismusmanagement. „Ich bin überzeugt, dass unser Chef-Tag eine funktionierende Idee ist, Karrierechancen ganz konkret erlebbar zu machen“, so Tina Brack.

Und noch einen wichtigen Schwerpunkt hat Tina Brack auf die Agenda der Fachkräfteentwicklung ganz nach oben gesetzt: Die gezielte Förderung von Frauen für eine berufliche Weiterentwicklung. Aus eigenem Erleben weiß sie, dass gerade Frauen bei neuen Herausforderungen zuerst häufig fragen: Schaffe ich das? „Meine Antwort ist dann immer: einfach machen“, so die Managerin, die nicht nur zuhört, Bedingungen schafft, Lösungswege zeigt für die Vereinbarkeit von Beruf und Familie, sondern auch die Karrierewege ihrer Mitarbeiter\*innen durch zielgerichtete Aus- und Weiterbildungen fördert. Ihre eigene Karriere ist dabei ganz sicher ein gutes Beispiel.

von Brigitte Menge

*Morgenbesprechung im Direktionsbüro. Mit dabei: Maryam Shamoan und Conrad Steuer*



© Andrea Bishara



# pikante Minis



**Art. 1218\***  
**Mini-Snack-Box,**  
**4-fach sortiert**

Maße: L 7,5 x B 5,5 x H 3,0 cm  
Gewicht: 40 g, 72 St. / Kt.  
❄ vorgebacken



**Art. 2721\***  
**Party Quiche Sortiment,**  
**5-fach sortiert**

Maße: Ø 4,0 x H 2,3 cm  
Gewicht: 18 g, 125 St. / Kt.  
❄ vorgebacken



**Art. 14084\***  
**Mini-Mix**  
**Blätterteighäppchen,**  
**6-fach sortiert**

Maße: L 5,0 x B 4,2 x H 1,5 cm  
Gewicht: 22 g, 180 St. / Kt.  
❄ Teigling

# Flammkuchen



**Art. 429\***  
**Flammkuchen-Stange**

Maße: L 21,0 x B 3,0 x H 3,0 cm  
Gewicht: 150 g, 35 St. / Kt.  
❄ vorgegart



**Art. 1896\***  
**Flammkuchen**  
**„Original Elsässer Art“**

Maße: L 28,0 x B 23,0 x H 0,8 cm  
Gewicht: 180 g, 10 St. / Kt.  
❄ vorgebacken



Die **EDNA** App



Jetzt schnell und einfach mit der EDNA App bestellen!

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

**EDNA.de**

EDNA International GmbH  
Gollenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen



**EDNA-Hotline**  
**GEBÜHRENFREI** E-Mail [info@edna.de](mailto:info@edna.de)  
☎ 0800 722 722 4 ☎ 01522 179 55 81

❄ Lieferung per Tiefkühl-LKW

\* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter [www.edna.de](http://www.edna.de). Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800/7227224 für weitere Informationen zur Verfügung. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele. Irrtümer und Änderungen vorbehalten, keine Haftung für Druckfehler.

# DEHOGA Berlin Seminar PLUS geht 2024 und 2025 in die zweite Runde

## Buchen Sie jetzt Ihr Seminar mit dem PLUS!

**D**er Personalmangel ist eine der größten Herausforderungen unserer Branche. Aus diesem Grund hat der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe ein Beratungsprogramm für Arbeitgeber\*innen, Führungskräfte sowie Ausbilder\*innen des Gastgewerbes zum Thema „Mitarbeitergewinnung und -haltung“ konzipiert.

Auch in 2024 und 2025 werden die Beratungen ergänzend zu unseren DEHOGA Berlin Seminaren der Kategorie „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“ angeboten und sind für Sie mit keinen zusätzlichen Kosten verbunden. Die Seminare mit Beratungsmodul sind in dieser Kategorie extra gekennzeichnet.

In einer zweistündigen Erstberatung vor dem DEHOGA Berlin Seminar möchte das Berater-Team gemeinsam mit Ihnen Ihre Personalführung systematisch analysieren. Anschließend erhalten Sie theoretische Grundlagen in Ihrem gebuchten DEHOGA Berlin-Seminar. In der anschließenden, ebenfalls zweistündigen Zweitberatung sollen Erkenntnisse aus der Erstberatung und dem Seminar für Sie individuell nutzbar gemacht werden. Die für Sie passenden Termine vereinbaren die Coaches mit Ihnen individuell.

Die Beratungen werden von Matthias Zwiolong durchgeführt. Ihn zeichnen 20 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie aus, davon acht Jahre in Führungsverantwortung. Aktuell ist er Geschäftsführer von acht Hotels und Gästehäusern mit über 300 Mitarbeitenden. Er ist geprüfter Tourismusfachwirt (IHK), zertifizierter Unternehmensberater (IHK); tätig im Ausschuss Fachkräfte und Arbeitsmarkt der IHK Berlin sowie Vorsitzender im Prüfungsausschuss der Tourismusfachwirte bei der IHK Berlin und verfügt über einen Master of Business Administration im Tourismus.

Administrativ wird Herr Zwiolong von Frau Ute Kathmann und Frau Lydia Okonnek von der ArbeitGestalten GmbH unterstützt.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite des entsprechenden Seminars.

Die Seminare an sich werden von unseren langjährigen Dozenten der DEHOGA Berlin Seminare wie gewohnt für Sie durchgeführt.

Also nutzen Sie das Angebot und buchen Sie Ihr Seminar + Coaching unter:

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

Kategorie „DEHOGA Berlin Seminar PLUS“.

Bei Fragen oder Beratungswunsch wenden Sie sich gerne an

Juliane Schoenau

Leiterin Aus- & Weiterbildung

Tel: 030. 31804820

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

Die Plätze sind begrenzt und werden nach dem First come – first served-Prinzip bis 2025 vergeben.



Die Beratungen sind gefördert von der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe. Dieses Angebot gilt auf Grund der Förderung nur für Berliner Betriebe.





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)

# Berlin Meets Media-Tour

*visitBerlin* präsentiert ausgewählten Medienvertretern die Highlights der kommenden Monate

Um für einen Besuch in der deutschen Hauptstadt zu werben, reist *visitBerlin* in den kommenden Wochen um die Welt und präsentiert in attraktiven Locations ausgewählten Medienvertreter\*innen, Blogger\*innen und Influencer\*innen die Berlin-Highlights der nächsten Monate. So führt die „Berlin Meets Media“-Tour des *visitBerlin*-Marktmanagements unter anderem in die europäischen Hauptstädte Warschau, Prag, Budapest, Dublin, Bukarest, Stockholm, London, Lissabon und Brüssel. In Übersee macht die Roadshow Halt in Mumbai, Mexiko-Stadt sowie in der brasilianischen Metropole Curitiba. Im Fokus der Media-Tour stehen die Feierlichkeiten rund um 35 Jahre Mauerfall sowie das 200-jährige Bestehen der Berliner Museumsinsel 2025.

## 35 Jahre Mauerfall

Der Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 war eines der bedeutendsten Ereignisse der jüngeren Geschichte. Geplant ist im Herbst eine ganze Reihe von Veranstaltungen und Festakten mit hochrangigen internationalen Gästen, um das Jubiläum angemessen zu begehen. Zu sehen sein wird rund um den

9. November 2024 eine spektakuläre Plakat-Installation entlang des ehemaligen Mauerverlaufs in der Berliner Innenstadt, vorbei an der Gedenkstätte Berliner Mauer, dem früheren Checkpoint Charlie, der Oberbaumbrücke und dem Brandenburger Tor. Neben der Plakat-Installation sind weitere Ausstellungen, Workshops, Diskussionsrunden und Führungen geplant.

## 200-jähriges Bestehen der Berliner Museumsinsel

2025 feiert Berlin das 200-jährige Bestehen der Museumsinsel im Herzen der Stadt. Anlass dafür ist der Baubeginn des Alten Museums 1825. Neben der Museumsinsel gibt es im kommenden Jahr News auch von einer weiteren Berliner Insel: So ist für den Frühsommer 2025 die feierliche Wiedereröffnung des Lustschlosses auf der Pfaueninsel geplant. Aus diesen Anlässen wird das Thema „Berlins Inseln“ von *visitBerlin* im kommenden Jahr facettenreich in der Berlin-Vermarktung gespielt.

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



Auftakt der „Berlin Meets Media“-Tour am 5. September in Warschau.

Serien-Fans uffjepasst!

# IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit  
einzigartig:  
**Sitcom  
LIVE**

## GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

Die neue Staffel ab 18.10.  
**JETZT EINSTEIGEN!**

**prime  
time  
theater**



**www.primetimetheater.de**

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding primetimetheater

**DAS BERLINER  
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung  
für Kultur und  
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

**BERLIN**



**STADT UND LAND**  
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

**R.B.D.** Rheinisch-Bergische  
DRUCKEREI

**PRD Bank** Berlin-  
Brandenburg eG

**BORSIG**

**SPIELBANK BERLIN**

**RAZ Verlag**  
EINFACH MEHR DAVON

**A**ufgrund des großen Erfolges im letzten Jahr geht **Gönn dir Gastro** im Rahmen der diesjährigen **Berlin Food Week vom 7. bis zum 13. Oktober 2024** weiter. Die Aktion sollte junge Menschen – vor allem aus der Generation Z – für einen Job in der Gastronomie begeistern. 511 junge Menschen haben 2023 teilgenommen, über 60% von Ihnen gaben in einer anschließenden Umfrage an, dass die Aktion Ihnen dabei geholfen hat, eine Entscheidung über einen Job bzw. eine Ausbildung in der Gastronomie zu treffen. Finanziert wird die Kampagne von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

# Gönn dir Gastro



Im Kern der Kampagne steht das praktische Ausprobieren: ein eigens kuratiertes und organisiertes Programm lädt Interessierte ein, in den Job reinzuschnuppern. Bei 35 Workshops in ebenso vielen Betrieben ist für jedes Interesse etwas dabei – egal ob Service, Bar oder Küche. Die Sessions zeigen, dass eine Ausbildung in der Gastronomie mehr sein kann als Teller tragen oder Gemüse schnippeln.

Die Teilnahme an den Workshops kostet in diesem Jahr erstmals 5 Euro pro Workshop, die Erlöse gehen als Spende an die Initiative #proudtokellner. Interessierte können sich ab dem 13. September kostenlos anmelden auf der Website [www.goenndirgastro.de](http://www.goenndirgastro.de). Workshops wird es beispielsweise geben in den Gastronomien BRLO, Crackers, Hallmann&Klee, Luzii, Michelberger, Restaurant Château Royal und The Tandoor House. Die Workshops finden vor allem nachmittags und am Wochenende statt, die Altersgrenze für die Teilnahme liegt bei 30 Jahren.

Noch bis zum 9. August können sich interessierte Betriebe, die im Rahmen der Aktion einen Workshop anbieten möchten, beim Team der Berlin Food Week unter [@ info@berlinfoodweek.de](mailto:info@berlinfoodweek.de) melden.

# 7. — 13.10.

 [www.berlinfoodweek.de/festival/goenn-dir-gastro/](http://www.berlinfoodweek.de/festival/goenn-dir-gastro/)



Unterstützt von:

Senatsverwaltung  
für Wirtschaft, Energie  
und Betriebe

BERLIN





# SPIELBANK BERLIN

**4x**  
in Berlin

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



Gutschein



**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)



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

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

**Gültiges Ausweisdokument erforderlich.**

Code: Hdw24

# AKTIONSWOCHE 2024 ZU GUT FÜR DIE TONNE!

vom 29. September bis 6. Oktober 2024

Die Aktion ruft zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung auf und ist damit Teil eines breiten Spektrums an unterschiedlichen Angeboten im Rahmen der Aktionswoche **Zu gut für die Tonne!**

Vom 29. September bis zum 6. Oktober 2024 ist es so weit: Die Initiative **Zu gut für die Tonne!** des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sowie die Bundesländer richten die fünfte bundesweite Aktionswoche zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung aus.


Ca. 11 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle fallen in Deutschland pro Jahr entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette an. Dabei entstehen 59 Prozent in privaten Haushalten – etwa 78 kg Lebensmittelabfälle pro Person pro Jahr.

Doch schon mit ein paar einfachen Tipps und Tricks lassen sich viele Abfälle vermeiden. Deshalb nimmt die Aktionswoche 2024 dieses Jahr gezielt praktische Alltagstipps rund um das Planen, Lagern und die Resteverwertung in den Fokus.

Dazu gibt es ein breites Angebot an unterschiedlichsten, kreativen Mitmach-Aktionen in den Bereichen Landwirtschaft & Verarbeitung, Handel, Außer-Haus-Verpflegung, Schulen und Kitas, im digitalen Raum und für zu Hause.

Die Aktionswoche ist Teil der Umsetzung der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und widmet sich der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in allen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette: von der Primärproduktion und Verarbeitung über den Groß- und Einzelhandel bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung und den Privathaushalten.

Weitere Informationen finden Interessierte auf

 [www.deutschland-rettet-lebensmittel.de](http://www.deutschland-rettet-lebensmittel.de)  
und in den sozialen Netzwerken unter dem Hashtag #DeutschlandRettetLebensmittel.



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



**RAZ** Media  
EINFACH MEHR DAVON

Gestaltung, Layout, Webseiten, Texte und Pressearbeit  
für kleine und mittelständische Unternehmen

**Interesse?**  
**030 43 777 82-0**  
**info@raz-media.de**

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

Parkraummanagement-Lösungen für Hotels von DESIGNA:

# „Besser Parken. Besser Schlafen.“

Der erste Eindruck eines Hotelenerlebnisses beginnt oft schon beim Parken. Eine reibungslose Parkerfahrung trägt wesentlich zur Zufriedenheit der Gäste bei. DESIGNA bietet innovative Parkraummanagement-Lösungen, die speziell auf die Bedürfnisse von Hotels zugeschnitten sind und einen positiven ersten und letzten Eindruck garantieren.



### Ein reibungsloser Start ins Hotelenerlebnis für Ihre Kunden

Mit Pay Mobile von DESIGNA können Ihre Gäste Parkgebühren direkt über ihr Smartphone bezahlen, wodurch physische Tickets und Automaten überflüssig werden. Die Integration in Hotel-Apps oder QR-Codes an den Parkplätzen macht das Parken noch unkomplizierter.

Außerdem ermöglicht das Reservation-Modul Ihren

*Das Holiday Inn Hotel in Irland ist mit einem DESIGNA Parksystem ausgestattet.*

Gästen, ihren Parkplatz bequem im Voraus online zu buchen. Über die Reservation Web-Applikation, die nahtlos in Ihre Hotelwebsite integriert werden kann, wählen die Gäste ihr bevorzugtes Parkhaus und die Aufenthaltsdauer aus. Die Buchung und Bezahlung erfolgen schnell und unkompliziert, was Sicherheit und Komfort bereits vor der Ankunft bietet.

### Effiziente Verwaltung für Hotelbetreiber

Die effiziente Verwaltung der Parkplätze ist für Hotelbetreiber essenziell. DESIGNA's Cloud-Lösungen ermöglichen eine Echtzeit-Überwachung und Optimierung der Parkplatzauslastung. Updates und Wartungen erfolgen schnell und störungsfrei, was die Verfügbarkeit und Zuverlässigkeit der Parksysteme erhöht.

Mit der Handkasse im Computer können Ihre Mitarbeiter Parktickets und Zahlungen direkt über einen Computer oder ein mobiles Gerät verwalten, was die Organisation erleichtert und den Gästen eine bequeme Möglichkeit zur Zahlung bietet.

### Vorteile für Hotels

- **Kostenreduktion:** Moderne Technologien und Automatisierung senken Betriebskosten, reduzieren Personalaufwand und optimieren die Nutzung der Parkflächen.
- **Gästezufriedenheit:** Nahtlose und komfortable Parklösungen erhöhen die Zufriedenheit der Gäste, was sich positiv auf Bewertungen und Wiederkehrquoten auswirkt.
- **Sicherheit:** Zugangskontrollsysteme erhöhen das Sicherheitsgefühl der Gäste und schützen das Eigentum des Hotels.
- **Umweltfreundlichkeit:** Lösungen wie Pay Mobile und Cloud-Management reduzieren den Papierverbrauch und die physische Infrastruktur, was zur Nachhaltigkeit des Hotels beiträgt.
- **Flexibilität:** DESIGNA-Systeme sind skalierbar und flexibel und können an die individuellen Bedürfnisse und das Wachstum Ihres Hotels angepasst werden.
- **Integration:** DESIGNA-Lösungen lassen sich nahtlos in bestehende Hotelmanagementsysteme integrieren, was die Implementierung und Nutzung erleichtert.

*Besser parken, besser schlafen. Unsere maßgeschneiderten Parklösungen passen zu jeder individuellen Anforderung.*



DESIGNA bietet eine Vielzahl an innovativen Parkraummanagement-Lösungen, die das Hotelenerlebnis Ihrer Gäste verbessern. Von mobilen Zahlungen über Cloud-Management und flexible Handkassenlösungen bis hin zur Vorausbuchung – DESIGNA sorgt dafür, dass der erste Eindruck stimmt und Ihre Gäste entspannt ihren Aufenthalt genießen können. Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Hotellerie steht unser regionaler Vertriebspartner Sven Grau in Berlin beratend zur Seite.

Seine Expertise garantiert, dass die Parkraummanagement-Lösungen von DESIGNA optimal auf die individuellen Bedürfnisse Ihres Hotels abgestimmt sind.

Sven Grau (Niederlassungsleiter Berlin)

Tel: 030. 94515200 / Mobil: 0160. 94752593

@ Sven.Grau@designa.com

designa.com DESIGNA

Verkehrsleittechnik GmbH  
Landsberger Allee 366  
12681 Berlin





Stichtag 1. Januar 2025

## Jetzt POS-Terminal aktualisieren und sparen

Ab Januar 2025 greifen neue Richtlinien für Kartenzahlungen und Reservierungen

Ist Ihr Unternehmen fit für TA 7.2 und DC POS 3.0? Bis spätestens Januar 2025 müssen Kartenterminals die neuen Sicherheitsstandards erfüllen. Wichtig im Gastgewerbe: Mit dem Update Ihrer Kartenterminals auf die neue TA 7.2-Software ist die Verarbeitung manueller Kreditkartenzahlungen, beispielsweise bei telefonischen Reservierungen oder bei Buchungen per Mail, künftig nicht mehr wie bisher möglich. Um Ihren Kunden weiterhin sichere und bequeme Zahlungsmöglichkeiten zu bieten, sollten Sie jetzt handeln. Tipp: Mit den modernen Kartenlesegeräten von secupay, inklusive der komfortablen und rechtskonformen MOTO-Lösung, ist Ihr Zahlungsverkehr stets auf dem neuesten Stand.

### MOTO-Zahlungen rechtskonform abwickeln

Mit dem Abschluss einer Mail Order/Telephone Order (MOTO)-Akzeptanzvereinbarung bietet Ihnen secupay eine bequeme Option, um sogenannte Card-not-present-Transaktionen auch 2025 weiterhin rechtskonform durchzuführen. Als secupay-Kunde können Sie MOTO-Transaktionen am digitalen „eTerminal“ im Händlerbackend secuOffice durchführen. Vorteil: Für diese Lösung benötigen Sie keine separate Software und können ganz unkompliziert weiterhin Kreditkarten für Reservierungen und Zahlungen annehmen.



### POS-Terminal aktualisieren oder tauschen

Ob Sie 2025 ein neues Kartenterminal benötigen, hängt vom Modell ab: Kartenlesegeräte der neuesten Generationen erfüllen die aktuellen Anforderungen bereits, benötigen aber ggf. ein Software-Update. Ältere Geräte müssen dagegen bis spätestens Ende des Jahres ausgetauscht werden. Terminals, die nicht den neuen Standards entsprechen, müssen zum 01.01.2025 abgeschaltet werden und können technisch keine Zahlungen mehr verarbeiten. Steigen Sie rechtzeitig um: secupay bietet Ihnen eine attraktive Auswahl moderner Kartenlesegeräte auf dem neuesten Stand zu fairen Preisen und mit persönlichem Kundenservice.

Partner-Aktion exklusiv für DEHOGA Berlin-Mitglieder: Sichern Sie sich bis zum 31. Dezember 2024 Ihr neues Wunschterminal und sparen Sie pro Gerät die einmalige Freischaltgebühr in Höhe von 35 Euro.

Zum Terminal-Angebot →



Zum MOTO-Angebot →



Vereinbaren Sie jetzt Ihren Beratungstermin!  
Daniel Fonseca  
@ verband@secupay.com  
Tel: 035955. 7550750

# Einzigartiges Geschäftsmodell



Professional Displays

PHILIPS

Der Philips Cast Server von PPDS ist weltweit – darunter in der EMEA-Region, in Nordamerika und Asien – mit einer anfänglich einmaligen Lizenz erhältlich, die nach fünf Jahren um jeweils ein Jahr verlängert werden kann. Folgende Lizenzpläne werden angeboten: „Small“ (bis zu 80 Zimmer), „Medium“ (bis zu 150 Zimmer), „Large“ (bis zu 250 Zimmer), „Extra Large“ (bis zu 350 Zimmer) und „Double Extra Large“ (bis zu 500 Zimmer). Auf Projektbasis gibt es noch mehr Erweiterungsmöglichkeiten.

## Auf einen Blick:

### Highlights von Philips Cast Server für Hoteliers

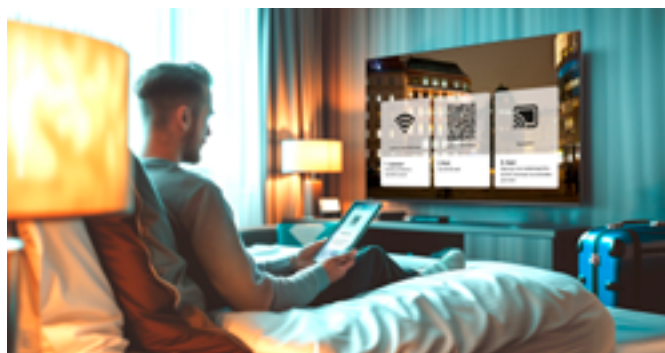
- **All-in-One-Übertragungslösung:** Der Philips Cast Server lässt sich problemlos in das gleiche IP-Netzwerk integrieren, mit dem auch das TV-Gerät verbunden ist, und über die verfügbare CMND-Schnittstelle registrieren. Eine Hotel-PMS-Schnittstelle ist dafür erforderlich.
- **Nahtlose Integration mit integriertem Chromecast in Philips Hotel TVs:** Der Philips Cast Server arbeitet nahtlos mit integriertem Chromecast auf Ihren Philips Hotel-TVs. Er unterstützt auch gemischte Installationen mit externen Chromecast v3-Dongles, beispielsweise in Hotels, die ihre TV-Flotten stockwerksweise aufrüsten.
- **Anpassbar mit Hotel-Branding:** Ersetzen Sie das Hintergrundbild auf der Benutzeroberfläche des Cast Servers durch ein neues Markenbild Ihres Hotels, um Ihr Branding durchgängig zu kommunizieren.
- **Eine einfache Alternative für WLAN-Hotspots:** Der Philips Cast Server vereinfacht nicht nur die Struktur,

sondern auch die Abläufe für die Gäste, ohne ein spezielles WLAN-Netzwerk oder einen Hotspot für die einzelnen Hotelzimmer zu erfordern.

- **Einzigartiges Geschäftsmodell:** Der Cast Server stellt eine zuverlässige All-in-One-Lösung von Philips dar und ist mit einer anfänglichen 5-Jahres-Lizenz erhältlich, die anschließend jeweils für ein Jahr verlängert werden kann. In Kombination mit der CMND-Gratissoftware von PPDS und einer einfachen PMS-Schnittstelle benötigt diese Serverlösung keine weiteren Dienste. Da so geringere Investitionen anfallen, ist es eine besonders kostengünstige Lösung, die ihresgleichen auf dem Markt sucht.
- **Zugriff auf Übertragungsstatistiken inbegriffen:** Ein vollkommen DSGVO-konformes System, das relevante Verwaltungsstatistiken zur Nutzung von Übertragungsanwendungen liefert.

### Highlights von Philips Cast Server für Gäste

- **Gäste brauchen keine Verbindung zu einem anderen WLAN-Netzwerk herzustellen:** Gäste können direkt und sicher Inhalte von einem Mobilgerät übertragen. Während sie im WLAN-Netzwerk für Hotelgäste angemeldet sind, brauchen sie lediglich den QR-Code von einem Mobilgerät auf dem TV-Gerät zu scannen, um beide Geräte zu koppeln.
- **Sofort mit der Übertragung beginnen. Überall. Immer:** Sofort nach der Kopplung können die Gäste mit der Übertragung beginnen, indem sie auf das Symbol für die Übertragung auf einer Übertragungsapps tippen. Sogar bei ausgeschaltetem TV-Gerät.
- **Kopplungsbildschirm wird in der von den Gästen bevorzugten Sprache angezeigt:** Wenn beim Einchecken eine bevorzugte Sprache eingestellt wird, passt sich die Benutzeroberfläche an das Display für diese Gäste auf dem TV-Gerät in ihrem Hotelzimmer an.



© Philips

Mehr Informationen finden Sie hier:

[www.ppds.com/de-de/einblicke/ppds-delivers-seamless-guest-room-casting-for-hotels-with-new-all-in-one-philips-cast-server](http://www.ppds.com/de-de/einblicke/ppds-delivers-seamless-guest-room-casting-for-hotels-with-new-all-in-one-philips-cast-server)

Wenden Sie sich gern an Ihre persönliche Sales Managerin Elke Winkler, um ein individuelles Angebot zu erhalten:

@ Elke.Winkler@tpv-tech.com

# SI Cyberschutz

## Prävention und Schutz in einer Police

Die Digitalisierung bringt viele Vorteile mit sich: Effizientere Prozesse oder ein verbessertes Kundenerlebnis sind nur einige Beispiele. Sie birgt jedoch auch Risiken, denn auch Klein- und mittelständische Betriebe werden zu einem immer begehrteren Ziel von Hackerangriffen und anderen Cyber-Attacken.

### Maßnahmen zum Schutz vor Cyberangriffen

Die IT-Sicherheit ist für Unternehmen von entscheidender Bedeutung, um Daten zu schützen, eine Betriebsunterbrechung zu vermeiden und das Vertrauen der Kunden zu wahren. Regelmäßige Software-Updates sind erforderlich, um Sicherheitslücken zu schließen und die Leistung zu verbessern. Datenverluste können für Unternehmen katastrophale Folgen haben. Es ist unerlässlich, stets Backups aller wichtigen Daten durchzuführen.

Zudem sind ungeschulte Mitarbeitende eines der größten Sicherheitsrisiken. Unternehmen sollten ihre Beschäftigten daher über die Bedeutung von IT-Sicherheit aufklären, sensibilisieren sowie regelmäßig schulen.



### Schadenfall – Was nun?

Ist der eigene Betrieb erst einmal von einem Cyber-Angriff betroffen, kann alles passieren:

Das Kassensystem funktioniert nicht mehr, Kundendaten gelangen an die Öffentlichkeit, das IT-System muss wiederhergestellt werden. Das hat in den meisten Fällen eine Betriebsunterbrechung zur Folge. Es können auch Schadenersatzforderungen erhoben werden. Ohne professionelle Hilfe kann ein existenzieller Schaden drohen. Damit es nicht so weit kommt, steht SIGNAL IDUNA Ihnen im Schadenfall als verlässlicher Partner zur Seite.

Der SI Cyberschutz übernimmt im Schadenfall Kosten für Schadenfeststellung und -behebung, PR-Beratung/Reputation nach einem Schadenfall sowie Rechtsanwaltskosten. Zusätzlich werden die Wiederherstellungskosten von Daten/Programmen bei Eigenschäden, Schäden aus Erpressung/Bedrohung sowie Kosten bei Betriebsunterbrechung übernommen. Auch Schäden an Dritten sind versichert, wie z.B. Kreditkartenschäden und Ansprüche aus Persönlichkeitsrechtsverletzung.

Mit Perseus, einer digitalen Serviceplattform für Ihr Unternehmen, ist zudem ein kompetenter IT-Partner an Bord, der mit einem 24-Stunden-Support und seinem Online-Portal für Soforthilfe sorgt. Darüber hinaus stellt Perseus einen umfangreichen Werkzeugkasten zur Gefahrenabwehr zur Verfügung. Dieser beinhaltet beispielsweise Online-Trainings für Mitarbeitende oder Phishing-Simulationen.



Jetzt informieren  
und Angebot anfordern:  
@ hoga@signal-iduna.de

## Till F. Esser verabschiedet sich in den nächsten Lebensabschnitt

„Im Ruhestand muss man nicht mehr tun, was sich rentiert – sondern kann tun, was sich lohnt.“ Es ist geschafft, nach über 38 Jahren Berufstätigkeit und über 21 Jahren bei der NH Hotel Group verabschiedet sich Till F. Esser in den wohlverdienten Ruhestand. Wir, der DEHOGA Berlin sagen DANKE für die langjährige Unterstützung und wünschen für den nächsten Lebensabschnitt alles Gute.



Gerrit Buchhorn (l.), Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin & Till F. Esser bei seiner Verabschiedung

## Mixology Bar Awards 2025: Wir präsentieren die Long List in den Kategorien „Orte“

14 Kategorien, 14 Gewinner\*innen, eine Oscar-Nacht der Barszene: Die MIXOLOGY Bar Awards 2025 werden am 13. Oktober vergeben. In den jeweiligen 14 Kategorien werden am 13. Oktober 2024 im Grand Hyatt in Berlin die Preise vergeben. Wie gewohnt starten der Prozess mit der Bekanntgabe der Long List, also der zehn Kandidat\*innen in den jeweiligen Kategorien und mit den Long Lists in den Kategorien „Orte“.

Hier finden Sie die Auflistung der jeweiligen Kategorien „Orte“ und „Personen“.

[mixology.eu/mixology-bar-awards-2025-long-list-orte/](https://mixology.eu/mixology-bar-awards-2025-long-list-orte/)

[mixology.eu/mixology-bar-awards-2025-long-list-personen/](https://mixology.eu/mixology-bar-awards-2025-long-list-personen/)



## Horváth akzeptiert Bitcoins

Ab sofort akzeptiert das Horváth in Berlin als erstes 2-Sterne-Restaurant weltweit Bitcoin als Zahlungsmittel. Bitcoin ist für Sebastian Frank vor allem eins: „Freiheit & Eigenverantwortung“. Seine Auseinandersetzung damit wie unser Geldsystem funktioniert und wo Geld herkommt, brachte die Erkenntnis, nicht weiter ausschließlich auf traditionelle Finanzinstitute vertrauen zu wollen. Er beschäftigt sich seit längerem mit dem Thema und entschloss sich die Kryptowährung ab sofort als Zahlungsmittel für sein Fine-Dining Restaurant zu etablieren. Neben seinem Bestreben mit der Kryptowährung eine kaufkraftstarke, neue Zielgruppe zu erreichen, möchte er seinen Teil dazu beitragen, Bitcoin als anerkannte Währung zu etablieren. Denn jeder neu gewonnene Gast im Fine-Dining ist auch ein potenzieller Gast für andere Restaurants.

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

## Trattoriaküche next level im „Qui 31“ in Charlottenburg

In dem kleinen Lokal mit Terrasse gibt es kreativ-moderne und entspannte Küche. In unmittelbarer Nähe des Lietzensees hat Alessandro Franciosi

Ende Mai seine entspannte Lokalität „Qui 31“ mit kreativ-moderner Küche eröffnet. Durch das gesamte Erscheinungsbild zieht sich das Motto „klein und fein“.

So gibt es auf der gemütlichen Terrasse gerade einmal 40 Plätze und 30 Plätze im Innenraum. Im Sternrestaurant Freustil auf Rügen hat der gebürtige Berliner gelernt. Nach Stationen im Golvet und in der Brasserie Colette Tim Raue kocht der 27-Jährige nun im QUI 31.

[qui31.de/](https://qui31.de/)

## Spitzenköche kochen für Kinderherzen im Waldorf Astoria Berlin

Live-Cooking am 22. Oktober 2024 um 18 Uhr im Times Square – Restaurant 1. Etage

135 Euro pro Person und davon gehen 70 Euro an die Stiftung Kinderherz



Freuen Sie sich mit uns auf eine exklusive Küchenparty im schönen Waldorf Astoria Berlin.

Die italienischen Spitzenköche bereiten vor Ihren Augen kulinarische Meisterwerke zu. Live Musik, köstliche Weine und Spezialitäten aus dem Land der „Dolce Vita“ verheißen einen fantastischen Abend im Herzen der City West. Mit einer Tombola werden wundervolle Hotelaufenthalte in ganz Europa verlost und unterstützen so die Forschungsprojekte der Stiftung KinderHerz in Berlin.

Tickets unter:

[shop.bookin1.com/property/berwavhde/vouchers/list/item/56451?cat=all](https://shop.bookin1.com/property/berwavhde/vouchers/list/item/56451?cat=all)

# JÖRISSEN.EDV

Beratung • Ausführung • Service

## Was wir bieten

Damit Sie sich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können, bieten wir Ihnen IT-Service aus einer Hand mit Lösungen in allen IT-Bereichen, wie:

- Ist-Aufnahme ihrer IT-Umgebung
- Client- und Server- Management 24/7
- Daten- und Informationsschutz nach TÜV ISO27001
- Managen Ihrer Website
- VoIP- & Mobiltelefonie
- Experten für Microsoft 365/Azure/Cloud
- Rundum-sorglos-IT-Paket zum monatlichen Festpreis
- Schnelle Problemlösung durch persönliche IT-Hotline

## Ein starkes Team

Seit mehr als 35 Jahren begleiten wir mit unserer Erfahrung zahlreiche zufriedene Kunden aus kleinen und mittelständischen Unternehmen. Dabei profitieren wir von der Zusammenarbeit mit führenden Partnern wie Microsoft, Telekom, Lenovo und vielen weiteren.

## WLAN Probleme?

- Langsame Verbindungen?
- Instabiles WLAN?
- Ist Ihr WLAN sicher und geschützt?

### • Lösung: IT-Service aus einer Hand!

Wir bieten maßgeschneiderte WLAN-Lösungen, die genau diese Probleme beheben. Von der Analyse Ihrer aktuellen Netzwerksituation über die Planung und Installation bis zur Optimierung bestehender Systeme – wir sorgen für stabiles, sicheres und leistungsstarkes WLAN, das genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

## Unser Angebot an Sie!

Sichern Sie sich jetzt Ihren kostenlosen Vor-Ort Besuch inklusive Besprechung der aktuellen IST-Situation und Möglichkeiten der Optimierung.

Melden Sie sich gerne bei uns, wir haben noch mehr zu bieten!



BERLIN - Reinickendorf | ORANIENBURG - Friedensstr. 2A

 [www.joerissen-edv.de](http://www.joerissen-edv.de)  
 [info@joerissen-edv.de](mailto:info@joerissen-edv.de)  
 030 40 39 50 - 10



# Jubiläen im Verband

## Dreifaches Jubiläum feiern die Leonardo Hotels



(v.l.n.r.) Andrea Bauer vom Leonardo Hotel Berlin Mitte feiert 10-jähriges Mitglieds- und Betriebsjubiläum. Judith Baumgardt vom Leonardo Royal Hotel Berlin Alexanderplatz freut sich über ihre 15-jähriges Mitglieds- und Betriebsjubiläum. Frau Leonardt ist die Cluster Managerin der Leonardo Hotels und unterstützt die Damen. Anna Solovev vom Leonardo Hotel Berlin feiert ebenfalls ihr 15-jähriges Mitglieds- und Betriebsjubiläum. Philip Ibrahim, Vizepräsident und Vorsitzender Fachgruppe Hotellerie, übergab mit viel Freude die Urkunden an die Damen.

[www.leonardo-hotels.de/](http://www.leonardo-hotels.de/)



Jan Henningsen feiert mit dem Hotel Berlin, Berlin die 25-jährige Mitgliedschaft im Verband. Philip Ibrahim übergab die Urkunde.

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



Herzlichen Glückwunsch an Maik de Riese-Meyer (l.) vom Restaurant Engelbecken. Er feiert sein 25-jähriges Betriebsjubiläum und sein 20-jähriges Mitgliedsjubiläum im Verband. Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident & Vorsitzender Fachgruppe Gastronomie, übergab die Urkunde.

[www.engelbecken.de/speisewirtschaft](http://www.engelbecken.de/speisewirtschaft)

Und noch ein großartiges Jubiläum wird gefeiert. 20-jähriges Bestehen und 20 Jahre Mitglied im Verband für das Chamäleon Theater. Jörn Peter Brinkmann (l.) übergab die Urkunde an Hendrik Frobel, Geschäftsführer des Chamäleon Theater.



Sven Riepert (l.) vom Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt nimmt die Urkunde von Jörn Peter Brinkmann für 25 Jahre Mitgliedschaft im Verband entgegen. Herzlichen Dank für die langjährige Treue.

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



SMART FÜR DIE ZUKUNFT

## Kosteneffizienter dank LED-Beleuchtung

**M**it Herbstbeginn steigt der Stromverbrauch und damit auch die Energiekosten. Alte oder wenig effektive Beleuchtung treibt die Kosten unnötigerweise zusätzlich in die Höhe. Das Licht ausschalten? Keine gute Lösung, schließlich sollen es Ihre Gäste gemütlich haben. Eine gute Lösung bieten LED-Lampen. Sie sind mit bis zu 90 Prozent Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Leuchtstoffröhren deutlich effizienter und senken die Betriebskosten für die Beleuchtung um bis zu 70 Prozent pro Jahr. Die Investitionen rentieren sich in der Regel bereits ab dem zweiten Jahr. Darüber hinaus bietet LED-Beleuchtung eine hohe Lebensdauer und eine große Auswahl an Lichtfarben – perfekt für ein gemütliches Ambiente, bei dem sich Ihre Gäste wohlfühlen.



© Vattenfall

Wie Sie die Umrüstung auf LED-Beleuchtung in 4 Schritten meistern und welche Fördergelder es für Beleuchtungsanlagen gibt, erfahren Sie in unserem Artikel im Vattenfall Kundemagazin für den Mittelstand: LED:

Eine moderne Beleuchtung spart Kosten | Vattenfall



prime  
time  
theater

DAS BERLINER  
KULT-THEATER

GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING®

ab 02.10.24

GIRLS  
just wanna have  
FÖHN

Von Dauerwelle bis Vokuhila

ab 18.10.24

Freundschaft, Flirt  
und Flurfunk

Folge 134  
CHAOS UNTER  
EINEM DACH

ab 04.12.24

Berlin steht kurz  
vorm „Spexit“

Einmal  
Spandau  
mit Alles

unser Kindertheaterstück

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer  
voll gemüsialer Superkräfte



Infos & Tickets unter  
primetimetheater.de

Prime Time Theater · Müllerstraße 163 · 13353 Berlin-Wedding

## Deutsche Hotelklassifizierung



### Folgeklassifizierungen:

★★★★ + *Komfort Superior Garni*

Leonard Hotel Berlin  
Meininger Berlin Airport

★★★★ *Komfort Garni*

Hotel Erlanger Hof



Hotelklassifizierungen in Deutschland ab sofort auch schon gemäß Kriterienkatalog 2025-2030 der HSU möglich

Die europäische Hotelstars Union (HSU) hat anlässlich ihrer Generalversammlung in Budapest am 24. April 2024 einen neuen Kriterienkatalog 2025-2030 beschlossen und es den Mitgliedsländern überlassen, die modernisierten Kriterien, wenn gewünscht auch schon ab dem 1. Juli 2024 zur Anwendung zu bringen. Die Deutsche Hotelklassifizierung macht von dieser Option Gebrauch und bietet allen interessierten Hoteliers an, sich ab sofort auf Wunsch bereits nach den ab 1. Januar 2025 verbindlichen neuen Kriterien einstufen zu lassen. Hoteliers haben nun bis zum Jahresende 2024 die Wahl, ihre anstehende Wiederholungs- oder Neuklassifizierung entweder nach dem bisherigen Kriterienkatalog 2020-2025 oder dem neuen Katalog 2025-2030 durchführen zu lassen. Ein Testtool zur transparenten Einordnung steht auf der Homepage der Hotelstars Union unter [www.hotelstars.eu](https://www.hotelstars.eu) kostenlos zur Verfügung.

### ► Betriebsjubiläen im Oktober 2024

Adagio Aparthotel Berlin 15 Jahre ■ Art-Hotel Charlottenburger Hof 40 Jahre  
 ■ Aspria Hotel 15 Jahre ■ Barcomi's 30 Jahre ■ Bar Milano 10 Jahre ■  
 Berliner Bier Akademie 20 Jahre ■ Berliner Fernsehturm 55 Jahre ■ BIR-  
 TH City Hotel Berlin West 50 Jahre ■ BWK BildungsWerk in Kreuzberg 25  
 Jahre ■ Cappuccino Spandau 25 Jahre ■ Enoteca L'Angolino 15 Jahre ■  
 Estrel Hotel 30 Jahre ■ Hotel-Pension Wienecke – garni 30 Jahre ■ Ibis  
 Berlin City Potsdamer Platz 20 Jahre ■ Ibis budget Berlin City Potsdamer  
 Platz 20 Jahre ■ Korean Food Stories 10 Jahre ■ Maxixe Tanzschule 30  
 Jahre ■ MEININGER Hotel Berlin Hauptbahnhof 15 Jahre ■ Novotel Suites  
 Berlin City Potsdamer Platz 20 Jahre ■ Posh Teckel 10 Jahre ■ Restaurant  
 Entrecote 25 Jahre ■ Tiroler Stuben 40 Jahre ■ Top Disco Part 2 20 Jahre

### ► Mitgliedschaftsjubiläen im Oktober 2024

Bar Milano 10 Jahre ■ Belfort Hotel 5 Jahre ■ BIRTH City Hotel Berlin West  
 50 Jahre ■ Cantina Kiezküchen 20 Jahre ■ Comfort Hotel Lichtenberg  
 25 Jahre ■ Estrel Hotel 30 Jahre ■ Gustave F. UG (haftungsbeschränkt)  
 5 Jahre ■ Hotel D.O.M.I.C.I.L. Berlin 25 Jahre ■ Le Bon Mori 5 Jahre ■ Restau-  
 rant TIM RAUE 5 Jahre ■ Tati goes Underground 5 Jahre ■ Zum Anker 15 Jahre

### Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

- Beast Berlin
- Clärchens Ballhaus
- El Campero Loco - Foodtruck
- FARO
- Focacciando
- Gay Hostel
- Gemello
- Hax'nhaus Tegernseer Tönnchen
- Hotel Quentin Boutique
- Hotel Quentin Design
- Hotel Quentin XL
- Kiez Perle
- Restaurant Batumi
- Restaurant Ovest
- The Circus Hotel
- Veronikas

## DEHOGABERLIN Wichtige Termine für Mitglieder

SAVE  
THE  
DATE

Donnerstag, 10. Oktober 2024	Partnertreffen	Beast Berlin
Montag, 14. Oktober 2024	Fachgruppensitzung Gastronomie & Hotellerie	DoubleTree by Hilton Berlin Ku'damm
Mittwoch, 18. Dezember 2024	Vollversammlung der Delegierten	SANA Berlin Hotel



# Spannende Künstler\*innen und verführerische Events im The Knast




Auch die festen Reihen begeistern das Publikum übrigens immer wieder neu mit wechselnden Themen und faszinierenden Gästen. Jeden Mittwoch gibt es Gelegenheit, bei klassischen Absinth-Zeremonien mit Cocktails und Fontänen die betörende „grüne Fee“ kennenzulernen. Wechselnde Kunstausstellungen des Vereins prideART Berlin und architektonische Führungen runden das Programm des Kulturstandorts The Knast ab.

Auf ganz andere Weise aufregend sind die Führungen durch das ehemalige Frauengefängnis. Hier erfahren die Gäste historische Details zur Architektur, spannende Geschichten von den Insassinnen und Hintergründe zur Neugestaltung und Umnutzung des denkmalgeschützten Gebäudes durch The Knast. Dabei wird auch die Vision hinter dem modernen Konzept und die Kunst beleuchtet. Die Führung klingt bei einem Glas Prosecco oder Fritz-Spritz aus.

Sämtliche Veranstaltungen sind nur für Erwachsene (Ü18) und werden rechtzeitig auf Eventbrite veröffentlicht. Kommende „Burlesque & Cocktails“-Veranstaltungen finden statt am 17. Oktober, 28. November und 19. Dezember. Die Gäste werden gebeten, mit stilvollen oder glamourösen Outfits den Künstler\*innen zu huldigen und zum glanzvollen Flair der Events beizutragen.

Ein Besuch des Restaurants The Knast bietet dank der abwechslungsreichen Speisekarte und den fantasievollen Kreationen stets einen idealen Einstieg in den Kulturgenuss am Abend. Weitere Infos zu den Events und Links:

 [www.eventbrite.de/o/the-knast-78392934993](https://www.eventbrite.de/o/the-knast-78392934993)



Ob man sich für Architektur interessiert, Teil der hedonistischen Szene Berlins ist oder einfach nur aufregende Abwechslung zum Alltag sucht: Die Events im The Knast sind im besten Sinne außergewöhnlich. So verspricht auch die kommende Saison im ehemaligen Frauengefängnis in Lichterfelde eine Bereicherung der Berliner Kulturlandschaft zu werden. Willkommen ist in der Location jeder und jede, hier wird Toleranz, Vielfalt und Offenheit gelebt. Tabulos sind auch die Kunst und die Kulinarik im Restaurant.

Der kulturelle Mix auf der Bühne der Bar, dem ehemaligen Betsaal des Frauengefängnisses, zieht mit monatlichen Reihen wie „Fesselnder Genuss mit Rope Art und Cocktails“ mit Shibari-Künstler Dan Apus Monoceros und „Burlesque & Cocktails“ mit der südamerikanischen Tänzerin L'aDios, besonderen Acts lustvoller Größen, Auftritten klassischer Künstler\*innen, Drags und Events von externen Veranstaltern Menschen aus allen Bezirken ins sonst so beschauliche Lichterfelde. Kein Abend gleicht dem anderen.



# Missbrauch von telefonischen Krankschreibungen

Generell hat sich auch nach der Corona-Pandemie die telefonische Krankschreibung bewährt.

**S**ie lief zunächst im April 2023 aus und wurde durch den Gemeinsamen Bundesausschuss von Ärzten, Krankenkassen und Kliniken seit dem 07. Dezember 2023 wieder eingeführt. Arbeitnehmer können sich bei leichten grippalen Infekten nach einer telefonischen ärztlichen Beratung zur Genesung krankschreiben lassen und müssen nicht die Sprechstunde aufsuchen. Diese Krankschreibung darf allerdings nur für fünf Tage ausgesprochen werden. Danach muss die ärztliche Sprechstunde aufgesucht werden.



© DEHOGA Berlin

So weit so gut. Im Laufe dieses ersten Halbjahres sind nun vermehrt Krankschreibungen aufgetaucht, die von Ärzten aus anderen Bundesländern ausgestellt worden sind. Diese telefonischen Krankmeldungen sind unzulässig. Gültig sind nur telefonische Krankschreibungen, bei denen der Patient dem Arzt bekannt ist.

Dies ist bei zugelassenen Ärzten z. B. aus Duisburg für einen Berliner Arbeitnehmer eher anzuzweifeln, so dass der begründete Verdacht besteht, dass dieser Arbeitnehmer dem Arzt nicht bekannt ist und die Entgeltlohnfortzahlung für den entsprechenden bis zu einem fünftägigen Zeitraum ausgesetzt werden kann.

Generell gilt: Der Arbeitnehmer gegenüber dem Arbeitgeber eine Informationspflicht, Auch wenn in den meisten Fällen nicht mehr der sogenannte „gelbe Zettel“ ausgehändigt wird, so bleibt es bei der Pflicht des Arbeitnehmers, den Arbeitgeber über den Beginn und das voraussichtliche Ende der Arbeitsunfähigkeit – gemäß der Angabe des Arztes – unverzüglich zu informieren. Nur dann kann der Arbeitgeber, die vom Arzt an die jeweilige Krankenkasse elektronisch übermittelte Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung abrufen. Meldet sich der Arbeitnehmer nicht rechtzeitig, läuft er Gefahr, wegen einer Pflichtverletzung abgemahnt zu werden.

In Zweifelsfällen gibt Justiziar Sven Jacob gerne Hilfestellungen.  
Tel. 030. 31804819

@ Sven.Jacob@dehoga-berlin.de

Hierzu folgende Warnung:

Im letzten Halbjahr haben folgende Ärzte Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen ausgestellt, waren jedoch unter den jeweiligen Anschriften nicht bekannt: Dr. med. Haresh Kumar, Ahmad Abdullah und Masroor Umar.

Nach Auskunft der Staatsanwaltschaft Hamburg haben diese Ärzte nicht nur in Berlin, sondern auch in anderen Großstädten wie z.B. Hamburg oder Düsseldorf, Anschriften auf der jeweiligen AU aufgedruckt, unter denen sie nicht aufzufinden sind und die es wahrscheinlich auch nicht gibt.

Abgesehen von der Strafbarkeit dieser Handlungen, muss auch der jeweilige Arbeitnehmer, der eine solche AU dem Arbeitgeber vorlegt, mit einer außerordentlichen fristlosen Kündigung rechnen, da die Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung gefälscht ist und davon auszugehen ist, dass der Arbeitnehmer hiervon Kenntnis hatte. Sollte ein Fall auch in Ihrem Unternehmen/Betrieb auftauchen, so steht Ihnen der Justiziar und Arbeitsrechtlicher Rechtsanwalt Sven Jacob werktags zwischen 10 Uhr und 14 Uhr zwecks Beratung zur Verfügung.

*Gültig sind nur telefonische Krankschreibungen, bei denen der Patient dem Arzt bekannt ist.*

ab 18.10.2024

prime  
time  
theater

GUTES WEDDING  
SCHLECHTES WEDDING®

DAS BERLINER  
KULT-THEATER



Folge 134

# CHAOS UNTER EINEM DACH

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



**Begehrtester Gast  
an jeder Bar.**



**Echt Berlin. Echt Schultheiss.**