

hogAktiv

1|2025

Das Magazin: für die Gastgeber Berlins

100 Tage plus im Amt

Ein Gespräch
mit Gerrit Buchhorn

Vollversammlung des DEHOGA Berlin

im SANA Hotel Berlin

Kultur unter Druck

Dialogdefizite
und Sparpläne
gefährden die Zukunft Berlins

Entscheidung an der Berliner Tourismuswirtschaft vorbei

Erhöhung der City Tax
ab 1. Januar 2025 beschlossen



Fliegel-Winter-Welcome-Market

Wir sagen Danke!

#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





AKTUELL

100 Tage plus im Amt: Ein Gespräch mit Gerrit Buchhorn	4
Vollversammlung des DEHOGA Berlin	5
Entscheidung an der Berliner Tourismuswirtschaft vorbei Kurzfristige Erhöhung der City Tax ab 1. Januar 2025 beschlossen	7
Kultur unter Druck: Dialogdefizite und Sparpläne gefährden die Zukunft Berlins	8

WIR IN BERLIN

Starke Partner, klare Antworten: Ihr rechtlicher Schutz mit DEHOGA Berlin	12
Mutig und erfinderisch: Berliner Meisterköche 2024	14
Neue Gastronomie-Kampagne: Berliner Spitzenköche geben persönliche Tipps	16
DEHOGA Berlin Seminare: Auch online buchbar	18
Kreativität in Krisenzeiten: Die Gastroszene in der Hauptstadt	20
Aus einer Hand: Anwerbung und Beschäftigung von Fachkräften aus Drittstaaten	22

DEHOGA BERLIN-PARTNER

Friesenkrone: Saftige Mini-Heringsfrikadellen	24
HGK: Hospitalityheroes	26
obenan: Mehr Gäste und Sichtbarkeit für Ihr Hotel oder Restaurant	27

NEWS	28
-------------	----

MITGLIEDER

Jubiläen im Verband	30
Deutsche Hotelklassifizierung Save the Date	
Jubiläen im Januar, Neue Mitglieder	32
Cheers to 20 years 20 Jahre centrovital Hotel Berlin	33

RECHT & RAT

Wegfall der Meldepflicht für inländische Gäste: Was ändert sich beim digitalen Meldeschein?	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 Guldemann, Titelfoto: © pixabay siegessäule
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.



100 Tage plus im Amt: Im Gespräch mit Gerrit Buchhorn

Seit Juli 2024 sind Sie Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. Welche Erfahrungen aus Ihrer Zeit als stellvertretender Hauptgeschäftsführer konnten Sie direkt in Ihre neue Rolle einbringen?

Ich bin seit 2008 im Verband tätig, mit einer kurzen Unterbrechung. In dieser Zeit konnte ich das operative Geschäft umfassend kennenlernen, mir ein starkes Netzwerk aufbauen und die Strukturen des Verbandes verinnerlichen. Zudem war ich von Anfang an eng in strategische Fragen eingebunden.

Das klingt nach einem guten Start.

Gab es dennoch Überraschungen in Ihrer neuen Position?

Überraschungen im klassischen Sinn gab es keine. Natürlich gibt es Themen, die ich mir jetzt genauer anschaue, aber das war zu erwarten. Sicherlich werden sich in der Geschäftsstelle auch strukturelle und organisatorische Anpassungen ergeben. Wir sind im Team jedoch auf einem guten Weg, neue Ideen Schritt für Schritt umzusetzen.

2024 war turbulent für die Branche: Erst die Einführung der City Tax für Geschäftsleute zum 01.04.2024, gefolgt von der Erhöhung zum 01.01.2025 für alle Übernachtungsgäste.

Wie sind Sie mit diesen Herausforderungen umgegangen?

Die kurzfristige Erhöhung zum 1. Januar 2025 wurde erneut ohne vorherige Ankündigung durch die zuständige Senatsverwaltung beschlossen. Wir haben intensiv versucht, die Erhöhung zu verhindern oder zumindest einen Kompromiss zu erzielen. Als Verband legen wir großen Wert darauf, konstruktiv mit der Politik zusammenzuarbeiten, um den Tourismusstandort Berlin zu stärken. Im Fall der City Tax war es jedoch leider nicht möglich, ein tragfähiges Ergebnis für alle Seiten zu erreichen. Unter anderem hatten wir vorgeschlagen, zunächst die Einführung der City Tax für Geschäftsleute zum 1. April 2024 zu evaluieren, bevor über weitere Erhöhungen entschieden wird. Wir werden jetzt die rechtlichen Möglichkeiten gegen die Erhöhung der City Tax ausloten.

Sie arbeiten gemeinsam mit anderen Akteuren an Themen, die den Tourismusstandort stärken sollen. Können Sie uns näher erläutern, welche Aspekte Sie dabei konkret im Blick haben?

Beim Runden Tisch Tourismus standen zwei zentrale Themen im Fokus: Zum einen die Rahmenbedingungen für die Außen gastronomie. Dazu ist im ersten Quartal eine Arbeitsgruppe

geplant, die Vertreter der zuständigen Senatsverwaltung, der Bezirke und der Betriebe zusammenbringen soll. Zum anderen ging es um nachhaltige Veranstaltungsplanung. Auf Basis der Ergebnisse des Berlin Tourism MICE Summit vom 15. November wird visit Berlin ein Whitepaper dazu erstellen. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit dem Senat tragfähige Lösungen zu entwickeln, die letztlich den Tourismus- und Veranstaltungstandort Berlin nachhaltig zugutekommen.

Ein wichtiges Anliegen des Verbandes ist die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen. Was bedeutet das für Sie?

Der DEHOGA Bundesverband analysiert aktuell die Wahlprogramme aller Parteien und prüft, ob branchenspezifische Forderungen darin berücksichtigt sind. Über die Ergebnisse werden wir selbstverständlich informieren. Parallel bereiten wir gemeinsam erneut eine Kampagne vor, die sich für eine dauerhafte Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen einsetzt. Wir hoffen, dass sich möglichst viele Betriebe im Rahmen ihrer Möglichkeiten daran beteiligen. Gleichzeitig ist uns bewusst, dass nicht alles, was im Wahlprogramm steht, auch umgesetzt wird. Letztlich hängt es davon ab, wer die Mehrheiten stellt, wer mit wem koaliert und welche Punkte dann tatsächlich realisiert werden.

Was steht ganz oben auf Ihrer Agenda für die nächsten Monate?

Mein Fokus liegt weiterhin auf der Verbesserung der politischen Rahmenbedingungen und dem Ausbau des Dienstleistungsportfolios für unsere Mitglieder. Zudem wird ein zentrales Ziel im kommenden Jahr die Optimierung unserer Kommunikationskanäle sein. Als erstes wird im Januar unserer Website online gehen und danach wird mit der Projektierung einer KI gestützten DEHOGA App begonnen. Ein äußerst spannendes Projekt.

Was bereitet Ihnen in Ihrer Rolle die meiste Freude?

Die abwechslungsreiche Arbeit und der enge Austausch mit meinem Team und dem Präsidium. Unsere schlanken Strukturen ermöglichen schnelle Entscheidungen und eröffnen Raum, um Veränderungen aktiv mitzugestalten – das motiviert und macht Spaß.



Kämpferischer Ton,
neue digitale Strategien
und ein Blick
auf die wirtschaftliche Lage:

Vollversammlung des DEHOGA Berlin

Pünktlich um 14 Uhr startet am 18. Dezember im SANA BERLIN HOTEL die Vollversammlung der DEHOGA Berlin. Nach den nötigen organisatorischen Punkten übernimmt Gerrit Buchhorn zum ersten Mal in neuer Funktion als Hauptgeschäftsführer die Leitung der Versammlung.

Zunächst startet Präsident Christian Andresen mit einem detaillierten Bericht über die Gespräche des Verbandes mit Vertretern des Senats zu Themen wie wirtschaftliche Lage Berlin, Übernachtungssteuer, Runder Tisch Tourismus und Bundestagswahl. Er nimmt die anwesenden Mitglieder anschaulich mit in den Alltag eines Verbandspräsidenten. Besonders die unerwartete Erhöhung der Übernachtungssteuer bedeuteten für ihn und Gerrit Buchhorn in den vergangenen Wochen lange Telefonate führen, viele E-Mails schreiben und Pressemitteilungen sowie einen offenen Brief an den Regierenden Bürgermeister formulieren. Die sehr emotionale und persönliche Darstellung des Präsidenten ist hinterlegt mit Erlebnissen und Ergebnissen aus den Treffen mit Wegner, Giffey, Evers und Mitgliedern des Abgeordnetenhauses. Enttäuschter Tenor aus den Gesprächen laut Andresen: „Keiner hat ernsthaft mit uns geredet, wir haben uns immer klar

gegen eine Erhöhung ausgesprochen, wir haben belastbare Zahlen und alternative Vorschläge geliefert. Leider werden diese Informationen verfälscht wahrgenommen und wiedergegeben.“ Ähnliche Kritikpunkte sind zum Beispiel auch von Kulturinstitutionen bekannt.

In der anschließenden Aussprachrunde melden sich viele Mitglieder zu Wort mit weiteren Ideen, für künftige Gespräche und Aktionen. Positiv hervorgehoben wurde dabei, dass der Ton gegenüber der Politik sehr kämpferisch ist. Gerrit Buchhorn führt aus, dass der Verband rechtliche Schritte gegen die Erhöhung prüfen wird. Hier ist besonders das Angemessenheitsprinzip im Fokus. Zusammen mit dem Bundesverband sind Kampagnen in Planung, die für mehr Sichtbarkeit sorgen werden.





mer würden nachgefragt und dadurch auch wieder höhere Steuereinnahmen generiert werden. Einig war man sich am Ende, dass Berlin unter einem Vollzugsdefizit im einigen Bereichen leidet.

Andresen bedankt sich für die vielen gute Impulse und betont, dass die Arbeit, die gerade in den letzten Monaten sehr zeitaufwändig war, besonders in der engen Zusammenarbeit mit Gerrit Buchhorn sehr gut gelinge: „Es macht viel Spaß, zusammen eine gemeinsame Handschrift zu entwickeln.“

Es folgt ein vielbeachteter Impulsvortrag von Claus Pretzell, Volkswirt der Investitionsbank Berlin, zur wirtschaftlichen Bedeutung des Gastgewerbes und des Tourismus für Berlin. Seine aktuelle Konjektur einschätzung: Verbraucherpreise bewegen sich in die richtige Richtung, anhaltend hohes Zinsniveau bremst weiterhin die Bau- und Immobilienwirtschaft, ebenso die Start-ups, deutsche Wirtschaft befindet sich in einer hartnäckigen Rezessionsphase, Berliner Wirtschaft könnte 2024 aufgrund des geringen Industrieanteils und höheren Dienstleistungsanteils noch gewachsen sein. Es folgen Zahlen und Fakten, die eine besonderein Blick auf die Lage in der Hotellerie und Gastronomie werfen. Dazu wird es in der Februarrausgabe einen Beitrag von Claus Pretzel geben.

Gerrit Buchhorn zur Mitgliederentwicklung: In 2024 gibt es mehr Austritte als Eintritte, bedauerlicherweise sind die meisten bedingt durch Betriebsaufgabe. Um dieser Tendenz gegenzusteuern ruft Buchhorn die Anwesenden auf, bei der Mit-

gliederentwicklung zu unterstützen. Buchhorn macht deutlich, dass es sein Ziel ist, 2025 mehr Mitglieder zu gewinnen und zu halten. Betriebsberatungs- und Existenzgründerberatungsangebote werden ausgebaut werden.

Nächster Punkt ist der Antrag zur Änderung der Beitragsordnung, dieser wird einstimmig angenommen. Zu den wichtigsten Neuerungen gehören die Bedingungen für die Aufnahme von Foodtruck-Betreibern und eine Beitragsanpassung, die sich zur Entlastung der Mitglieder nur noch an der Inflationsrate orientiert.

Schatzmeister Jens Strobel stellt den Bericht zum Haushaltsentwurf 2025 vor. 2025 ist ein ergebnisneutrales Ziel gesetzt. Auch der Entwurf wird einstimmig angenommen.

Im kommenden Jahr steht die Kommunikationsstrategie des Verbandes ganz oben auf der Agenda. Anfang des Jahres wird die neue Website des Verbandes online gehen: moderner, interaktiver und mit einem umfangreicheren geschützten Mitgliederbereich. Alle sind aufgefordert, sich an der ständigen Weiterentwicklung der neuen Website zu beteiligen. Ab dem zweiten Quartal beginnt die Projektierung einer KI gestützten DEHOGA App, an der sich die Mehrheit der DEHOGA Landesverbände beteiligen werden.

Herr Buchhorn gibt am Ende seiner Ausführung ein kurzes Update zum Projekt „HOGA-Campus“. Derzeit wird ein zweiter Standort geprüft. Der erste Teil der Fördermittel wurde bewilligt. Die Gründung der Genossenschaft ist im ersten Halbjahr geplant.

Es folgt einstimmig die Bestätigung der Delegierten, dass Caroline Münter trotz Hauswechsel innerhalb der Hotelkette stellvertretende Fachgruppenvorsitzende und Präsidiumsmitglied bleibt.

Gegen 16:15 Uhr bedankt sich Andresen bei allen Anwesenden für die rege Beteiligung bei den Aussprachen und ganz besonders für die hohe Wertschätzung: „Es tut gut Ihre Unterstützung zu spüren“.



© DEHOGA Berlin

Ein herzlicher vorweihnachtlicher Gruß und Dank geht an alle, die an der Vorbereitung und Durchführung beteiligt waren:
Getränke Preuss Münchhagen,
Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG,
J.J.Darboven GmbH & Co. KG,
Radeberger Gruppe KG,
TagungsPartner Berlin
und ganz besonders an das gastgebende
SANA BERLIN HOTEL.

Entscheidung an der Berliner Tourismuswirtschaft vorbei

Kurzfristige Erhöhung der City Tax ab 1. Januar 2025 beschlossen

DEHOGA Berlin prüft rechtliche Schritte

Das Berliner Abgeordnetenhaus hat am 19. Dezember beschlossen, die Übernachtungssteuer (City Tax) zum 1. Januar 2025 von bisher 5 % auf 7,5 % zu erhöhen. Der Hotel- und Gastronomieverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin) äußert massive Kritik an dieser Entscheidung und warnt vor einschneidenden, langfristigen Folgen für die Wettbewerbsfähigkeit Berlins als Tourismus- und Kongressstandort.

Kurzfristige Umsetzung stellt Betriebe vor große Herausforderungen

Die Erhöhung der City Tax bedeutet für die Berliner Hotellerie eine erhebliche wirtschaftliche Belastung und stellt aufgrund der extremen Kurzfristigkeit (ab 20.12. bleiben 4–5 Arbeitstage) eine kaum zu bewältigende organisatorische Herausforderung dar: Die Betriebe sind gezwungen, ihre Preisstrukturen anzupassen, Buchungs- und Abrechnungssysteme zu aktualisieren und ihre Gäste entsprechend zu informieren – und das mitten in der Hochphase des Jahreswechsels. Leitfäden der Senatsverwaltung für Finanzen für die Umsetzung stehen noch nicht zur Verfügung. „Für uns ist es absolut unverständlich, dass die Betroffenen nicht frühzeitig eingebunden wurden“, kritisiert Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin. „Politik und Verwaltung wissen nicht, wie die Situation in den Betrieben aussieht und wie komplex die Abläufe in einem Hotelbetrieb sind. Sonst wäre die Entscheidung vielleicht anders ausgefallen.“

Negative Auswirkungen auf den Tourismus und andere Wirtschaftszweige

Der DEHOGA Berlin warnt vor spürbaren negativen Folgen der Steuererhöhung. Höhere Übernachtungskosten werden insbesondere preissensible Gäste abschrecken und dazu führen, dass sie alternative Reiseziele wählen. Dies gefährdet nicht nur die Hotellerie, sondern trifft auch die gesamte Berliner Wirtschaft – insbesondere Gastronomie, Einzelhandel und Kulturbetriebe.



Ignorierte Vorschläge und fehlender Dialog

Der DEHOGA Berlin kritisiert, dass die Entscheidung ohne ausreichende Konsultation der betroffenen Branche im Vorfeld des Gesetzgebungsverfahrens getroffen wurde.

Seit September 2024 hat der Verband sowohl seine Bedenken als auch konstruktive Alternativvorschläge zur Erzielung zusätzlicher Einnahmen – darunter die Ausweitung der Außengastronomie oder zusätzliche Sonntagsöffnungen – mehrfach schriftlich gegenüber dem Regierenden Bürgermeister und Senatsmitgliedern geäußert. Ebenso wurde vorgeschlagen, die letzte Anpassung des Gesetzes vom 1. April 2024 zunächst zu evaluieren, bevor über eine erneute Erhöhung gesprochen wird.

Auch beim Runden Tisch Tourismus am 10.12.2024 wurde die geplante Steuererhöhung seitens des Branchenverbandes eindringlich thematisiert. Die vorgetragenen Bedenken fanden jedoch kaum Beachtung.

DEHOGA Berlin prüft rechtliche Schritte

„Diese und andere Maßnahmen gefährden nicht nur einzelne Unternehmen, sondern auch die wirtschaftliche Stabilität Berlins als Tourismusdestination“, so Buchhorn abschließend.

Der Verband wird rechtliche Schritte gegen die kurzfristige Erhöhung der City Tax prüfen und gegebenenfalls einleiten.

Kultur unter Druck

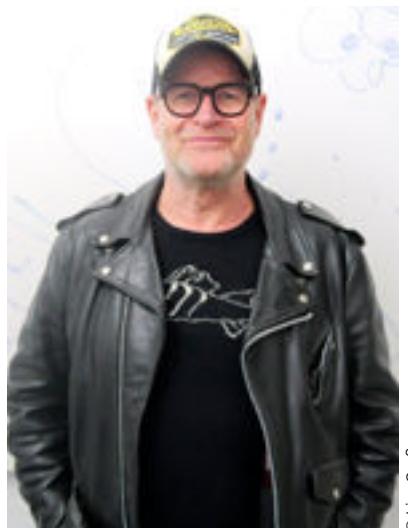
Dialogdefizite und Sparpläne gefährden die Zukunft Berlins

Die Diskussionen über die Kommunikationspolitik des Berliner Senats decken eklatante Schwächen im Dialog mit zentralen Akteurinnen und Akteuren der Stadt auf. Kulturschaffende beklagen fehlende Transparenz und das Gefühl, bei Entscheidungen ausgeschlossen zu werden. Insbesondere die Sparpläne im Kulturbereich, die hinter verschlossenen Türen beschlossen wurden, stoßen auf massiven Widerstand. Ähnliche Kritik äußert der DEHOGA Berlin: Auch die Gastronomie und Hotellerie sehen sich von der Politik nicht ausreichend eingebunden, wenn es um Sparmaßnahmen und Regulierungen geht.

Angesichts der aktuellen Kulturkürzungen sehen sich viele Theaterhäuser mit großen Herausforderungen konfrontiert, die ihre langfristige Planung und die tägliche Arbeit stark beeinflussen. Wir haben bei vier unserer Mitglieder nachgefragt, wie sich der aktuelle Abbau der Kulturförderung auf die Arbeit und die langfristige Planung ihrer Theater auswirkt.

Guntbert Warns,
Intendant des
Renaissance-
Theaters zeigt
sich besorgt:

„Die letztendlichen Auswirkungen der Kürzungen können zum jetzigen Zeitpunkt noch gar nicht abgeschätzt werden. Zwar kursiert in der Öffentlichkeit eine Liste mit den vom Berliner Senat





beschlossenen Einsparungen, aber konkrete Zahlen für das Renaissance-Theater sind noch nicht mitgeteilt worden. Wir müssen also derzeit von einer zehnprozentigen Kürzung ausgehen.“

Eine um 10 Prozent reduzierte Zuwendungen bedeute aber einen um 50 Prozent reduzierten künstlerischen Haushalt, da an den fixen Kosten wie Mieten, Pachten, Löhne, Gehälter, Betriebskosten, Materialkosten etc. nicht gespart werden könne. Das wiederum bedeute, dass nur halb so viel Eigenproduktionen geschaffen werden könnten. „Also versuchen wir in unserer langfristigen Planung möglichst kostengünstig viele Eigenproduktionen zu machen, um unser künstlerisches Profil zu erhalten – eine schwierige Planung mit unwägbaren Risiken“, führt Warns weiter aus.

Besonders betroffen seien am Renaissance-Theater alle Bereiche, die direkt für Eigenproduktionen arbeiten, die Werkstätten, die zuarbeitenden technischen Abteilungen wie Kostüm, Maske, Requisite, Ton und Beleuchtung und die künstlerischen Mitarbeiter wie Souffleuse und Regieassistenten. Aber die Kürzungen hätten auch Auswirkungen auf alle anderen Abteilungen, wenn sich die gesamte Struktur des Hauses ändert, weil aus Kostengründen viele kleinere Gastspiele und Einzelveranstaltungen den Spielplan füllen müssten.

Der Intendant bezieht klar Stellung: „Es ist eigentlich nur schwer zu akzeptieren, dass durch das rigorose Verfahren der Politiker das international einzigartige System der Subventionierung der Kultur im Interesse der ganzen Gesellschaft einen großen Schaden genommen hat. Die Subventionierung als Mittel, die Eintrittspreise für Kultureinrichtung für jeden erschwinglich zu machen und damit Bildung und Entwicklung des ganzen Gemeinwesens zu ermöglichen, ist in Frage gestellt. Das ist ein schwerer Rückschlag nicht nur für die Kulturschaffenden, sondern auch für die Sozialwirtschaft, da durch einen regressiven Wandel in der Kulturlandschaft auch der Tourismus leiden und das Image der Stadt Berlin beschädigt wird.“

Um dennoch die Qualität und die Vielfalt ihrer Produktionen zu sichern, wird das Haus verstärkt auf Kooperationen setzen, die eine effizientere Nutzung der Ressourcen ermöglichen. Trotz dieser Maßnahmen bleibt die Situation angespannt, da auch die unsicheren Perspektiven für zukünftige Projekte die Motivation und das Engagement der Künstler belasten.

**Tom Ernst, Geschäftsführer der
BAR JEDER VERNUNFT & TIPI AM KANZLERAMT
zeigt sich solidarisch:**

„Wir sind ein reines privatwirtschaftliches Kulturunternehmen, regelmäßige Subventionen für den Erhalt des Spielbetriebes bekommen wir nicht. Unser privater Kulturbetrieb finanziert sich maßgeblich in Verbindung mit den exklusiven Vermietungen. Lediglich kleinere Beträge als Projektförderungen für einige Produktionen als Zuschuss haben wir in den letzten Jahren erhalten. Entsprechend sind die Auswirkungen für uns überschaubar, wenn überhaupt im aktiven Spielbetrieb wahrnehmbar. Dennoch solidarisieren wir uns natürlich mit allen betroffenen Kultureinrichtungen! Vor allem mit den vielen kleinen Kulturprojekten in den einzelnen Bezirken, welche von den Sparmaßnahmen besonders betroffen sind und nun nicht mehr wissen, wie sie ihre wichtige Arbeit fortführen sollen. Wir haben uns der Aktion #berlinistkultur www.berlinistkultur.de/ angeschlossen und werden sehen, ob und welche Maßnahmen dann machbar sind, wenn die Einbußen der einzelnen Theater konkret sichtbar sind.“

**Sven Ihlenfeld,
Geschäftsführung der Berliner Kabarett Anstalt erklärt:**

„Das BKA Theater ist von den Kürzungen primär nicht betroffen, da wir noch nie – außer während der Pandemie – öffentliche Gelder bekommen haben. Wir mussten und müssen über den Eintritt unsere Einnahmen selbst verdienen. Berlin lebt durch die Kultur! Das ist schon sehr heftig, was da in allen Bereichen eingespart werden soll. Es betrifft ja nicht nur die Theater, viele queere Institutionen sind ebenso wie die Jugendarbeit und der soziale Bereich akut gefährdet. Wirkliche Hoffnung, dass an den Kürzungen doch noch „geschraubt“ wird, habe ich leider nicht. Ich wünsche allen Betroffenen viel Kraft!“



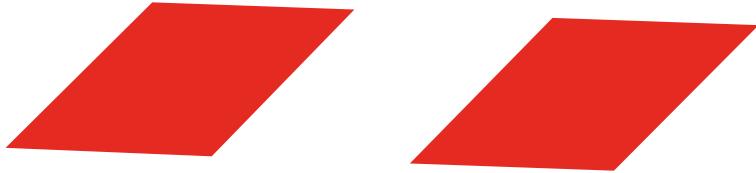


Hendrik Frobel,
Geschäftsführer
der Chamäleon Berlin
gGmbH



Das Chamäleon Theater ist seit seiner Gründung in den 1990er Jahren und nach seiner Wiedereröffnung im Jahr 2004 privat strukturiert. Seit 2022 agiert das Theater als gemeinnützige Gesellschaft (gGmbH) und hat seinen Fokus auf Eigenfinanzierung verstärkt. Wie der Geschäftsführer Hendrik Frobel erklärt, wurde dafür gezielt in Fundraising und Kultursponsoring investiert, unter anderem mit der Einführung des „Chamäleon Club“ als neues Beteiligungsformat. „Diese Grundhaltung macht uns auf gewisse Weise etwas ‚unempfindlicher‘ in Bezug auf die akuten Kürzungen im Kulturbereich“, so Frobel. Trotzdem bleibe die Situation angespannt. Mit einer Landesförderung von nur 3 % des Gesamtbudgets erhalte das Chamäleon deutlich weniger Unterstützung als viele andere Berliner Theater, unabhängig von deren Trägerschaft. Gleichzeitig stiegen die Kosten rasant, während die Eintrittspreise nicht proportional angehoben werden könnten.





„Wir haben keinen Spielraum für Preiserhöhungen, ohne relevante Teile unseres Publikums zu verlieren“, betont Frobel. Um auch zukünftig handlungsfähig zu bleiben, arbeitet das Chamäleon daran, seine Födersituation nachhaltig zu verbessern – ein Vorhaben, das durch die aktuellen Sparmaßnahmen im Berliner Haushalt zusätzlich erschwert wird.

Nach bisherigem Kenntnisstand sei die Förderung des Chamäleons nicht von den geplanten Einsparungen betroffen. Gleichzeitig müsse jedoch festgestellt werden, dass sehr wichtige Förderungen, von denen das Chamäleon mittelbar abhängig ist, wegbrechen würden. Die Beispiele dafür seien vielfältig, so die Einschätzung der Leitung. „Wir sind massiv darauf angewiesen, dass die Freie Szene und eine Vielzahl an Künstlerinnen und Künstlern „Anschubhilfen“ erhalten, um im späteren Verlauf des Kreationsprozesses diese Ideen mit uns zu besprechen, weiterzuentwickeln

und bestenfalls zur Aufführung zu bringen. Ohne nennenswerte Förderungen im Kultur- und Kreativsektor werden auch Bühnenprogramme zukünftig unmöglich werden“, äußert sich Frobel sehr besorgt.

Nur durch eine stärkere Vernetzung zwischen Kunst, Wirtschaft und Gesellschaft können die kreativen Impulse erhalten bleiben, die Berlin zu einer weltweit geschätzten Metropole machen. Der Zusammenhalt der Akteurinnen und Akteure ist entscheidend, um Berlins kulturelle Vielfalt und wirtschaftliche Stabilität für die Zukunft zu sichern. Die Theaterhäuser sind sich in ihrer Forderung nach mehr Transparenz und Zusammenarbeit einig – ein Aufruf, der genauso aus der Gastronomie- und Tourismusbranche stammen könnte.



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

Starke Partner, klare Antworten

Ihr rechtlicher Schutz mit DEHOGA Berlin

Rechtliche Herausforderungen sind Teil des Unternehmeralltags – aber Sie stehen nicht allein! Hier stellen wir die Experten vor, die Sie und den Verband unterstützen: Justiziar des DEHOGA Berlin ist Rechtsanwalt Sven Jacob, er sichert die juristische Beratung der Mitglieder. Turbulente Zeiten erfordern klare Positionen: Der Verband selbst setzt auf die Hafenanwälte um Marcel Templin und auf Rechtsanwalt Manuel Miller (CHT), um stets auf sicherem Kurs zu bleiben. Seit 2024 profitieren alle Mitglieder zusätzlich von der leistungsstarken DEHOGA-ALLRECHT Rechtsschutzversicherung. Und mit der Stärke des Bundesverbands im Rücken sind wir bereit, Ihre Interessen kraftvoll zu vertreten.



© DEHOGA Berlin

Sven Jacob, Justiziar DEHOGA Berlin

Rechtsanwalt Sven Jacob bringt für Mitglieder und Geschäftsführung des DEHOGA Berlin einen beeindruckenden Werkzeugkasten an Kompetenzen und Erfahrungen mit. Der gebürtige Düsseldorfer ist seit 2007 als Rechtsanwalt zugelassen, als Spezialist mit Schwerpunkt Arbeitsrecht kennt er die Knackpunkte der Branche – von Tarifverträgen bis zu arbeitsrechtlichen Konflikten. Zudem schöpft er reichlich Erfahrung im Bundestag, in Bundesministerien und bei Verbänden. Mit ihm hat der DEHOGA Berlin einen Profi an der Seite, der sowohl pragmatisch, durchsetzungskraftig und immer nah an den Interessen der Mitglieder ist als auch politische Prozesse versteht und strategisch begleitet.

Für alle arbeitsrechtlichen Anliegen ist er erster Ansprechpartner, hört zu, stellt die richtigen Fragen, bleibt auch in hektischen Momenten ruhig und hat schon mal den ein oder anderen Mustervertrag in der Schublade. Auch eine Vertretung bei Gesprächen mit Angestellten oder vor Gericht gehört zu seinen Angeboten. Bei kniffligen Themen macht er sich kundig, um immer die besten nächsten Schritte für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber vorschlagen zu können. Besonders wichtig ist ihm, juristische Herausforderungen auch für Nicht-Juristen verständlich zu vermitteln, im Zweifel auch verhandlungssicher auf Englisch.

In regelmäßigen Abständen publiziert Sven Jacob in **hogaAKTIV** unter der Rubrik Recht & Rat zu aktuellen Themen der Branche. In einer der kommenden Ausgaben erscheint z.B.: Teilzeitverträge – Falle für Arbeitgeber?

Sven Jacob ist Montag bis Freitag von 10 bis 14 Uhr für Mitglieder erreichbar, telefonisch T +49 30 32804819 oder per E-Mail sven.jacob@dehoga-berlin.de

DEHOGA-ALLRECHT Rechtsschutz

Betriebliche Rechtsschutzversicherung
exklusiv für Mitgliedsunternehmen

Seit 1. Januar 2024 bietet der DEHOGA Berlin eine exklusive betriebliche ALLRECHT Rechtsschutzversicherung. Für nur 69 Euro pro Jahr und aktiver Betriebsstätte profitieren Mitglieder von umfassendem Schutz in Bereichen wie Arbeits-, Datenschutz- und Strafrecht sowie speziellen Services wie JuraFon, Musterverträgen und einem vereinfachten Schadenfall-Management. Flexibilität und kompetente Beratung runden das Angebot ab. Weitere Informationen auf unserer Webseite:

 www.dehoga-berlin.de/leistungen/dehoga-allrecht-rechtsschutz



© CHT



© Hafenanwälte

Manuel Miller, Partneranwaltskanzlei CHT

Aufmerksame Leser kennen ihn: Auch er veröffentlicht regelmäßig Fachbeiträge in der Verbandszeitschrift **hogaAKTIV** zu rechtlichen Neuerungen und anstehenden Änderungen. Nach dem Studium an der Humboldt-Universität zu Berlin und dem Referendariat am Landgericht Neuruppin legte er 2010 das Zweite Staatsexamen ab. Seit 2016 ist er bei der Kanzlei CHT Rechtsanwälte GbR tätig und arbeitet eng mit dem DEHOGA Berlin zusammen.

Als juristischer Berater übernimmt er neben Sven Jacob im Rahmen der DEHOGA Rechtsschutzversicherung eine wichtige Rolle bei der Unterstützung der Mitglieder. Seine Schwerpunkte liegen in den Bereichen Arbeitsrecht, Gewerbe- und Pachtrecht sowie Verwaltungsrecht. Mit seinem Know-how berät er Mandanten aus der Hotellerie und der Gastronomie rechtlich und strategisch, vom pre-opening bis zum Betreiberwechsel.

Auch Manuel Miller hat eine langjährige Erfahrung und umfassende Kenntnisse der politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in Berlins Gastronomie und Hotellerie. So kann er passgenaue Lösungen entwickeln, Mitglieder kompetent beraten und rechtliche Herausforderungen erfolgreich bewältigen.

Marcel Templin, Hafenanwälte

Erinnern Sie sich an die EM 2024? Marcel Templin hat gemeinsam mit DEHOGA Berlin alle Hebel in Bewegung gesetzt, während der Fußball-EM Public Viewing im Außenbereich generell bis nach 22 Uhr zu ermöglichen. Alles begann mit einem Betrieb, der für die Dauer der EM um eine Ausnahme kämpfte, am Abend auch die späten Spiele in ganzer Länge unter freiem Himmel zu zeigen. Nach vielen Gesprächen und der Suche nach einer Lösung erreichten Templin und DEHOGA Berlin quasi kurz vor Anpfiff bei der zuständigen Senatsverwaltung die Einführung stadtweiter Ausnahmeregelungen.

Marcel Templin, seit 2011 als Rechtsanwalt zugelassen, schätzt die Vielfalt seines Berufs. Seine Hauptaufgabe beim DEHOGA Berlin ist die juristische Beratung der Geschäftsstelle und des Präsidiums, insbesondere bei Themen, die intensive Abstimmungen mit politischen Entscheidern erfordern. Im Fokus stehen das Verwaltungsrecht und die Vorbereitung von Musterklagen. Dabei geht es vor allem um die Sicherstellung rechtmäßigen Handelns und die Interessenvertretung der Mitglieder.

Wichtige Schwerpunkte seiner Arbeit sind die City Tax, Außengastronomie und Verkehrsplanung. Die Erhöhung der City Tax, ohne Abstimmung mit der Branche, sieht Templin als untragbar, besonders vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Belastungen. Gemeinsam mit dem DEHOGA Berlin untersucht er rechtliche Schritte dagegen. Im Bereich Außengastronomie setzt er sich für einheitliche Regeln ein, um den Betrieben in Berlin mehr Klarheit zu geben. Auch die Verkehrsplanung bleibt ein wichtiges Thema: So konnte er mit dem DEHOGA Berlin die Öffnung der Friedrichstraße für den Verkehr durchsetzen.



Max Strohe, Berliner Meisterkoch 2024

Mutig und erfinderisch: So sind die Berliner Meisterköche 2024

Partner für Berlin kürt die Besten der Gastrobranche

Für die Berliner Gastronomie ist es einer der Höhepunkte des Jahres. Seit über 25 Jahren kürt Partner für Berlin mit den „Berliner Meisterköchen“ herausragende Köche, Gastgeber und kulinarische Innovationen.



Und auch 2024 hat die Hauptstadt diesbezüglich viel zu bieten. Mutig und erfinderisch ist die Szene dieser Stadt, dabei anspruchsvoll, international ausgerichtet und gleichzeitig fest in der Region verwurzelt. Das zeigte sich bei der Preisverleihung mit 300 Gästen aus Wirtschaft, Politik, Kultur und Wissenschaft im ehemaligen C&A Gebäude in Neukölln, dem CANK.

Berliner Meisterkoch 2024 wurde Max Strohe vom Restaurant „tulus lotrek“. Zum Aufsteiger des Jahres 2024 wurde Karl-Louis Kömmler vom Restaurant „Loumi“ gekürt. Berliner Gastgeberinnen 2024 sind die beiden Schwestern Dr. Sahar Sodoudi und Dr. Forough Sodoudi vom „DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab“. Verōnika Berlin ist das Berliner Szenerestaurant 2024. Über die Auszeichnung zum Berliner Kiezmeister 2024 freut sich die „Domäne Dahlem“ in Steglitz-Zehlendorf. Der Titel Berliner Barkultur 2024 ging an das „Wax On“. Und als Gastronomische Innovatoren 2024 wurden Nadine und Tom Michelberger geehrt.

„Die Berliner Gastronomieszene ist ein Spiegel der Vielfalt und Kreativität unserer Stadt. Sie vereint unterschiedliche Kulturen, Traditionen und kulinarische Innovationen auf einzigartige Weise. Diese Diversität ist nicht nur kultureller Reichtum, sondern auch wirtschaftlicher Motor, der Arbeitsplätze schafft, internationale Gäste anzieht und das globale Ansehen Berlins als welfoffene Metropole stärkt.“, so Partner für Berlin Geschäftsführer Dr. Stefan Franzke.

Mehr als 160 Köche und Gastronomen wurden seit 1997 in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sonja Frühsammer, Tim Raue, Daniel Achilles und Sebastian Frank. Die unabhängige Jury aus Berlins führenden Food-Journalisten und -Kennern bewertet neben der Qualität der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, den Service und das Ambiente.



Berliner Meisterkoch	Max Strohe	tulus lotrek
Aufsteiger des Jahres	Karl-Louis Kömmler	Loumi
Berliner Gastgeberinnen	Dr. Sahar Sodoudi und Dr. Forough Sodoudi	DR & DR Middle Eastern Culture and Food Lab
Berliner Szenerestaurant	Verōnika Berlin	
Berliner Kiezmeister	Domäne Dahlem in Steglitz-Zehlendorf	
Berliner Barkultur	Wax On	
Gastronomische Innovatoren	Nadine und Tom Michelberger	

BERLINER Meisterköche



Jury & Ausgezeichnete 2024

WIR IN BERLIN



© Collage by visitBerlin mit Tim Rau © Nils Hasenau | Arne Anker © Nils Hasenau | Micha Schäfer & Billy Wagner © Marko Seifert | Sebastian Frank © René Ritsch | Michael Kempf © Jens Boesenberg | Marco Müller © Ricarda Spiegel | Sarah Hallmann © Franz Grünewald | Fabian Fischer & Steven Zeidler © Hiroshi Toyada | Sophia Hoffmann & Nina Petersen © Zoe Spawton Large | Nicholas Hahn © Nikodemus Berger © Bonvivant Cocktail Bistro (v.l.n.r.)

Berliner Spitzenköche geben persönliche Berlin-Tipps

**Neue Gastronomie-Kampagne: Expert:innen von Berliner Restaurants
empfehlen ihre Lieblingsorte auf visitBerlin.de/restaurants-berlin**

Die deutsche Hauptstadt ist ein Paradies für Foodies. In einer von *visitBerlin* initiierten Kampagne verraten neun renommierte Spitzenköche, -köchinnen und Restaurant-Chefs auf *visitBerlin.de/restaurants-berlin* ihre Berliner Lieblingsorte. Die Genuss-Expertinnen und -Experten sind Marco Müller (Rutz), Tim Rau (Restaurant Tim Rau), Micha Schäfer und Billy Wagner (Nobelhart & Schmutzig), Michael Kempf (Facil), Sarah Hallmann (Hallmann & Klee), Fabian Fischer (Bricole), Nicholas Hahn (Cookies Cream), Sophia Hoffmann und Nina Petersen (HAPPA) sowie Ralf Zacherl und Marcel Woest (Schmidt Z&KO). Berlins neue Gastronomie-Kampagne unter dem Motto „Berlin: Komm hungrig – iss dich glücklich“, setzt sich aus einer Influencer- und einer deutschlandweiten Onlinekampagne zusammen.

„Dine & Sleep“: Kulinarike Zugfahrt von Brüssel nach Berlin

Den Auftakt dieser Berliner Kulinarik-Initiative bildete in der Nacht von 13. zum 14. November eine Bahnfahrt von Brüssel nach Berlin: Auf einer Fahrt mit dem Nachtzug des Euro-

pean Sleeper begeisterten Top-Küchenchefs aus Berlin mit ihren Food-Kreationen. Auf Einladung von *visitBerlin* zeigten die Küchenchefs Nikodemus Berger vom Bonvivant Cocktail Bistro, Sebastian Frank vom Restaurant Horvath und Arne Anker vom Brikz Berlin rund 20 Medienvertreterinnen und -vertretern aus Belgien und den Niederlanden, dass die Hauptstadt ihren Ruf als internationale Food-Metropole zurecht hat. Die Gäste konnten sich im historischen Speisewagen nicht nur von der hohen Qualität und Kreativität der Speisen überzeugen, sondern auch von der Berliner Gastfreundschaft.

Berlins Gastronomie ist Reisegrund

Die Gastro-Szene macht die Stadt als Reiseziel laut *visitBerlin*-Gäste-Studie (Qualitätsmonitor) attraktiv: Ein Essen im Restaurant liegt auf Platz zwei der beliebtesten Aktivitäten während des Aufenthalts in der Hauptstadt, direkt hinter dem Besuch von Sehenswürdigkeiten und Kultur. Das gastronomische Angebot der Stadt zählt bei deutschen Urlaubsgästen zu den Top-10-Entscheidungsgründen für einen Berlin-Besuch.

Weitere Informationen:  visitBerlin.de/restaurants-berlin

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**

DEHOGA Berlin Seminare 2025

jetzt online
buchbar!

Das Jahr 2024 neigt sich langsam dem Ende – eine gute Gelegenheit bei der Personalplanung über die Förderung Ihrer Mitarbeitenden nachzudenken.

Wenn Sie fundierte Weiterbildungsangebote für Ihr Team suchen oder Sich persönlich als Führungskraft noch stärker aufstellen möchten, finden Sie bei DEHOGA Berlin Seminare das richtige Angebot, denn wir bieten Seminare von Branchenkennern für Branchenkenner.

Wussten Sie schon, dass Sie als Mitglied all unsere Seminare immer zu einem Sonderpreis erhalten?

Also nutzen Sie Ihre Chance und buchen Ihren Platz oder die Plätze für Ihre Mitarbeitenden zu Sonderkonditionen. Alle Seminare und Termine 2025 finden Sie hier

 www.seminare.dehoga-berlin.de

Tipp:

Alle Seminare können Sie auch exklusiv für Ihr Team bei Ihnen vor Ort buchen. Senden Sie uns einfach das Wunschthema und Wunschdatum zu – wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot für Ihr Inhouse-Seminar. So können Sie ganz individuell und im gewohnten Umfeld Themen im Team schulen lassen.

Kontakt Juliane Schönau, T +49 30 31804820

 seminare@dehoga-berlin.de

DEHOGA Berlin Seminar PLUS

geht auch 2025 in die zweite Runde – buchen Sie jetzt Ihr Seminar mit dem PLUS!

Der 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.

Buchen Sie jetzt Ihr Seminar in der Kategorie „DEHOGA Berlin SeminarPLUS“ und erhalten Sie zusätzlich ein individuelles Beratungsmodul zu Ihrem Seminar on top!

Alle ausführlichen Informationen zu den Coachings und den Seminaren erhalten Sie unter  www.seminar.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.

Senatsverwaltung
für Wirtschaft, Energie
und Betriebe

BERLIN





PRESSE *Ball* BERLIN

SEIT 1872

Am Samstag, den 18. Januar 2025 heißt es wieder: Glanz, Eleganz und unvergessliche Momente beim Presseball Berlin im Hotel Titanic Chaussee Berlin. Ein Event, das für alle ein außergewöhnliches Erlebnis verspricht.

Presseball Berlin 2025

Der Presseball Berlin ist der gesellschaftliche Auftakt des Jahres. Genießen Sie eine festliche Atmosphäre, die sich durch erstklassige Live-Musik, elegante Tanzdarbietungen und eine beeindruckende Gästeliste auszeichnet. Als Gast erwartet Sie ein abwechslungsreiches Programm, das nicht nur visuell begeistert, sondern auch kulinarisch verwöhnt. Ihre Ballkarten beinhalten nicht nur den Zugang zu diesem exklusiven Event, sondern auch eine vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken, die Sie den gesamten Abend über genießen können.

Entdecken Sie die eleganten Loungebereiche, in denen Sie sich entspannen und in angenehmer Atmosphäre mit anderen Gästen netzwerken können.

Ob Sie die Tanzfläche erobern oder in stilvollem Ambiente verweilen möchten – der Presseball Berlin bietet für jeden Geschmack das passende Erlebnis.



Der
kommende
Presseball findet am
18. Januar 2025
im Hotel Titanic
Chaussee Berlin
statt

Erleben Sie einen Abend voller Glamour, Stil und unvergesslicher Momente im Herzen Berlins. Nutzen Sie die Gelegenheit und sichern Sie sich jetzt Ihre Ballkarten, um Teil dieses einzigartigen Events zu sein.

www.presseball.de

Kreativität in Krisenzeiten

Bunt, vielfältig und kulinarisch abwechslungsreich präsentiert sich die Gastro-Szene in der Hauptstadt und im Land Brandenburg. Zudem ist es ein allseits anerkannter wichtiger Wirtschaftsmotor mit tausenden Jobs und Ausbildungsplätzen sowie Steuereinnahmen für die Kommune. Allerdings war es schon einmal einfacher, ein Restaurant, ein Lokal, eine Bar oder eine urige Kneipe erfolgreich und gewinnbringend zu führen. Schwierige Zeiten für die Branche, die quasi wie ein Seismograf frühzeitig konjunkturelle Entwicklungen widerspiegelt.

© Rocket + Basil, Becca + Crawford

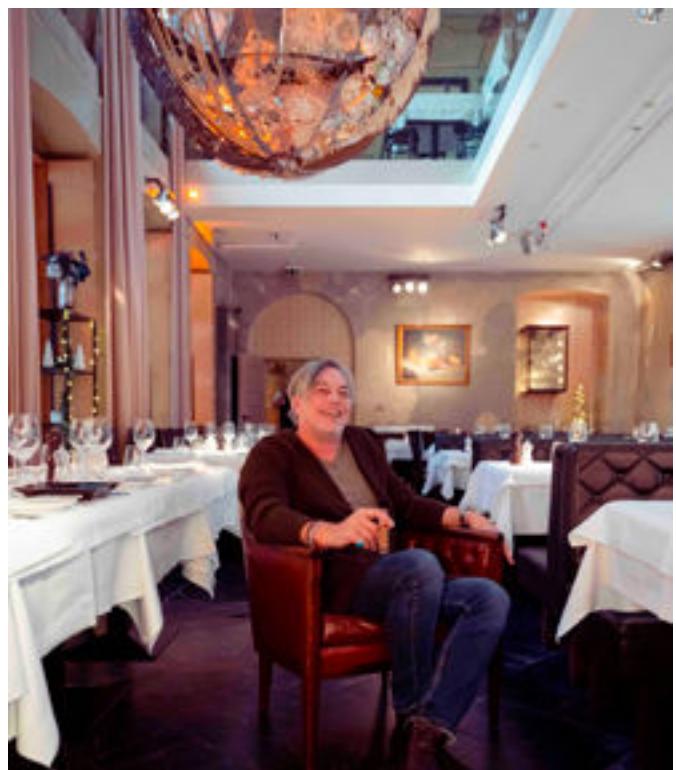


Agieren mit vielen Ideen gegen den Umsatzverlust in ihrem Restaurant Rocket + Basil": Xenia und Sophie von Oswald.

Die Herausforderungen sind zahlreich: Corona-Folgen, Mehrwertsteuererhöhung, gestiegenen Energie- und Lebensmittelpreise, Mindestloherhöhung, Fachkräftemangel, Inflation und sparsamer gewordene Gäste. Tatsächlich fürchtet jedes dritte Restaurant, das Jahr 2024 mit Verlusten abzuschließen. Laut Analyse der Unternehmensgruppe Creditreform, die u.a. als Wirtschaftsauskunftei und Inkassodienstleister agiert, droht mehr als 1.300 gastronomischen Betrieben in Berlin und Brandenburg die Pleite, nachdem die Zahl der Insolvenzen schon im letzten Jahr um 12 Prozent nach oben schnellte, in Brandenburg sogar um 16 Prozent.

Der DEHOGA-Branchenverband machte auf die Misere aufmerksam. „Allein 2023 sind die Energiekosten um ein Drittel gestiegen, die Einkaufspreise für Lebensmittel um ein Fünftel, die Personalkosten um 16 Prozent“, skizzierte Bundesverbandspräsident Guido Zölllick die prekäre Situation. Drei von vier Unternehmen mussten deshalb ihre Preise schon anheben. Ein riskantes Unterfangen, denn laut einer Umfrage der Gesellschaft für Konsumforschung gehen 52 Prozent der Befragten deshalb seltener ins Restaurant.

„Zum Glück haben wir viele Stammgäste, die das verstehen und anstandslos mitmachen“, sagte Sophie von Oswald, die seit 2019 zusammen mit ihrer Schwester das Lokal „Rocket + Basil“ betreibt. Die Location überzeugt mit kulinarischen Einflüssen aus dem Nahen Osten, Australien und Asien. Um gewinnbringend zu wirtschaften hat das Betreiber-Duo, das stellvertretend für die von Haus aus kreative und flexibel agierende Gastrobranche steht, außerdem noch weitere Maßnahmen ergriffen. So wurden beispielsweise die Öffnungszeiten verkürzt. Damit bleibt mehr Zeit für das Cateringgeschäft, mit dem bereits ein Viertel der Einnahmen gesichert werden. Auch der Wareneinsatz und damit das Speiseangebot wurden optimiert. So sind u.a. die teuren Fleischgerichte erheblich dezimiert worden. Eine Maßnahme, die ohnehin dem Trend der Zeit entspricht.



*The Grand mit Inhaber:
Statt auf Restaurantbetrieb setzt Jesko Klatt auf Eventlocation.*

© The Grand/Selina Schrader



© Nobelhart & Schmutzig/neu-postille

Das engagierte Team im „Nobelhart & Schmutzig“ mit Betreiber Billy Wagner (Mitte) überzeugt die Gäste mit reduziertem Menü-Speisefolgen und halbierten Preisen.

Selbst in Berlins einzigm 3-Sterne-Restaurant Rutz offreert man seit Kurzem das vegetarische Menü „Edgy Veggie“. Mit Bezug auf die ohnehin bereits zelebrierte konsequente Verwendung von Gemüse, Kräutern, Wurzeln und Beeren soll die Aromenküche als eine der essenziellen Säulen der Rutz-Philosophie künftig als etwas Eigenständiges einen Stammpunkt auf der Speisekarte erhalten.

Gastronom Billy Wagner, der in dem vor neun Jahren eröffneten Lokal „Nobelhart & Schmutzig“ mit seinem radikalen Regionalismus und der konsequenten Saisonalität für Furore sorgte, reagierte ebenfalls auf die schwierige Situation mit einer Neuaustrichtung. Als auch bei ihm die Umsätze um ein Fünftel einbrachen, halbierte er die Preise sowie die Zahl der Gäste und führte kurzerhand die Doppelbelegung der Plätze ein. Auf diese Weise wirkte das 2023 in die Liste der „The World's 50 Best Restaurants“ gewählte Lokal dem Trend der Inflation und steigender Preise entgegen und stellt sicher, dass hochwertige Küche dennoch einer breiten Öffentlichkeit zugänglich bleibt. Statt wie bisher für 195 Euro oder 225 Euro buchbar, kostet die neue kulinarische Offerte ab 130 Euro.

Prominentes Beispiel ist eine bekannte Berliner Restauration. Das „The Grand“ in Mitte, einst eine ehemalige Armenschule, empfängt seit Juli seine Gäste nicht mehr zum klassischen Restaurantbetrieb mit Schmausen und Trinken für jedermann, sondern avanciert ausschließlich zur Eventlocation, die exklusiv für besondere Anlässe wie Firmenfeiern, Präsentationen und Jubiläen diverser Art exklusiv gemietet werden kann. „Wir verabschieden uns mit einem lachenden und einem weinenden Auge vom Restaurantbetrieb“, meinte Inhaber Jesko Klatt, „aber es wird Zeit, etwas Neues zu beginnen.“ Für die Organisation und Umsetzung zeichnet eine erfahrene Event-Agentur verantwortlich.



© Regent Hotel

Christian Lohse, einst Chef im Restaurant „Fischers Fritz“, lädt ein zum Private Dining beim Sternekoch.

Auch branchenbekannte Spitzenleute suchen und finden neue Wege. Sternekoch Christian Lohse, zweifellos einer der prägendsten Figuren der deutschen Kulinarik-Szene, widmete sich nach seinem Abschied vom Restaurant „Fischers Fritz“ im Jahr 2017 neuen gastronomischen Herausforderungen. Neben TV-Auftritten realisierte er Cateringaufträge für bis zu 4.000 Personen, gründete eine eigene Saucenproduktion und begeistert heute vor allem als Privatkoch bei sich zu Hause in Falkensee im „1a Lohse Salon“. Hier bietet er bis zu zehn Gästen Private Dining auf höchstem Niveau an. Verwendet werden überwiegend regionale Produkte aus dem Havelland. Bei allen Projekten, die der mit Leidenschaft kochende Lohse auf die Beine stellt, dominieren stets seine Prinzipien hinsichtlich hoher Qualität.



Lenke Simon

CLUB DIALOG e.V. ist eine der größten und ältesten Organisationen für Migrantinnen und Migranten in Berlin.

Der Verein wurde 1988 in Ost-Berlin gegründet, um den gesellschaftlichen Dialog zwischen russischsprachigen und einheimischen Berlinerinnen und Berlinern anzuregen und die Integration der russischsprachigen Einwandernden zu fördern. Im Laufe von mehr als drei Jahrzehnten hat Club Dialog eine Struktur aufgebaut, die eine umfassende nationenübergreifende Integrations- und Bildungsarbeit in mehreren Sprachen und für alle Generationen ermöglicht. Das Projekt Business Chances Berlin zum Beispiel ist seit 2020 Teil des bundesweiten IQ-Netzwerks und berät und schult kostenfrei kleine und mittelständige Unternehmen sowie Unternehmensverbände bei Fragen zur Beschäftigung von Fachkräften aus Drittstaaten. Dabei decken sie den großen Bogen ab, angefangen von den Rekrutierungskanälen für internationale Fachkräfte, über die rechtlichen Aspekte zur Einreise und Beschäftigung in Deutschland, das beschleunigte Fachkräfteverfahren, Anerkennung von ausländischen Berufsqualifikationen, Qualifizierungsmöglichkeiten, bis hin zur Sprachförderung und einer gelungenen Integration im Betrieb.

Aus einer Hand

Alles rund um die Anwerbung und Beschäftigung von Fachkräften aus Drittstaaten

2023 wurde das Projekt in das Regionale Integrationsnetzwerk Berlin eingebettet und wird von der SenASGIVA koordiniert. Es sind elf verschiedene Projekte: sieben Qualifizierungsprojekte in Bereichen mit hohem Fachkräftebedarf und vier Strukturprojekte mit unterschiedlichen Schwerpunkten in der Beratung und Schulung von Berliner Arbeitgebenden. In diesem Rahmen bieten sie zum Beispiel berufsbegleitende Anpassungslehrgänge für internationale Fachkräfte zur Anerkennung ihrer Berufsqualifikation in dualen Berufen der IHK und HWK an. Auch gibt es Weiterbildungen im Bereich Wirtschaft und Büro, Umweltschutz und Digitalisierung sowie Mentoring zur Arbeitsmarktintegration qualifizierter Frauen. Regelmäßig bietet Business Chances Berlin in Kooperation mit den jeweiligen Expertinnen und Experten Online-Seminare an zu aktuellen Themen wie das neue Fachkräftewanderungsgesetz, Job-Berufssprachkurse direkt im Betrieb, Lebensunterhaltssicherung und Familiennachzug nach Deutschland oder Anerkennungs- und Qualifizierungsmöglichkeiten von Talenten mit ausländischen Berufsabschlüssen.

 www.club-dialog.de/business-chances-berlin/



© Lenke Simon

Lenke Simon (2. von links) und Mariangela Prescher (3. von links) von Business Chances Berlin mit Projektpartnern bei der Jobmesse „Let's connect and match“ am 27. September 2024.

Unsere Publikationen für Sie

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



Jetzt
Mediadaten
anfordern!

(030) 43 777 82-0 oder
Anzeigen@raz-verlag.de



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin
Fon (030) 43 777 82-0 · Fax (030) 43 777 82-22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de



Saftige Mini-Heringsfrikadellen

Neu: Küstenbullar von Friesenkrone

© Friesenkrone

Ran an die Buletten! Weil es nicht immer Fleisch sein muss, gibt es jetzt die neuen Küstenbullar von Friesenkrone. In einer Zeit massiver Personalengpässe benötigen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung geschmacklich und qualitativ hochwertige sowie gelingsichere Fischprodukte. Küstenbullar – die saftige Alternative zu Fleischfrikadellen – überzeugen mit feinem Hering, goldbraun gebraten, in einem würzig-milden Landfrauen-Aufguss mit Zwiebeln und Paprika.

Angelehnt an das schwedische Gericht Köttbullar erhielten die neuen Friesenkrone Küstenbullar ihren Namen. Ihr Kennzeichen: ein besonders saftiger Biss. Denn die Mini-Frikadellen bestehen aus feinem Hering und werden ohne Beimehlung goldbraun gebraten. Küchenchefs können mit den saftigen Küstenbullar groß herauskommen: Ob klassisch als Tellermitte etwa auf Kartoffelpüree, auf einer vollwertigen Bowl, als Topping auf einem knackigen Salat oder auf Brötchen – die Mini-Heringsfrikadellen stillen den Gäste-Appetit zu jeder Tageszeit. Die pfannenfrisch eingelegten Küstenbullar sind verzehrfertig und einfach zu handhaben. Details und Rezepte unter www.friesenkrone.de



Küstenbullar mit Wassermelone auf Brotsalat (Für 10 Personen)

50 Stück Friesenkrone Küstenbullar, 1 mittelgroße Wassermelone, 1 Fladenbrot oder Kastenweißbrot, 500 g bunte Cocktailltomaten, 1 Salatgurke, 2 rote Zwiebeln, 500 g saure Sahne, 250 g Schmand, 1 Bund Blattpetersilie, 1 Bund Schnittlauch, 1 Zitrone, Pinienkerne, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Wassermelone schälen und in 2x2 cm große Würfel schneiden. Fladen- oder Kastenweißbrot in grobe Stücke zupfen, auf einem Backblech mit etwas Olivenöl verteilen, bei 220°C ca. vier Minuten kross backen. Tomaten und Gurke waschen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze etwas anrösten. Kräuter waschen, trockenschleudern und fein schneiden. Mit saurer Sahne und Schmand vermengen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für den Salat Wassermelonen-Würfel, Brot, Tomaten, Gurken und Pinienkerne miteinander mischen, mit Olivenöl, Zitrone und Gewürzen abschmecken. Salat in eine Schüssel geben und mit Kräutersoße und Küstenbullar garnieren.

Machen auch in der Tellermitte eine gute Figur: die neuen Mini-Heringsfrikadellen von Friesenkrone



Innovative Lösungen für Unternehmen mit Zukunft.

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

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

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

Entdecken Sie Ihre exklusiven Vorteilkonditionen im Rahmenvertrag 303140.

Jetzt
QR-Code scannen
für kostenlose
Beratung



Together we can



Hospitalityheroes 2025 gesucht

Der Hospitalityhero ist der Nachwuchspreis für besondere Fähigkeiten und Engagement in der Hospitality-Branche.



Eine Ausbildung oder ein duales Studium im Hospitality-Bereich öffnet viele Türen und bietet dabei abwechslungsreiche Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln. Leidenschaft und die Freude, anderen ein unvergessliches Erlebnis in einem wohlfühlenden Ambiente zu bereiten stehen hierbei besonders im Vordergrund. Um dem Nachwuchs eine wertvolle Unterstützung und ein Gesicht zu geben, haben die Gerhard Günnewig Stiftung und die HGK im Jahr 2016 einen Award ins Leben gerufen, um besondere Leistungen von Auszubildenden und Studierenden in der Hotellerie und Gastronomie zu würdigen.

Für den Hospitalityhero können sich sowohl Auszubildende und Studierende selbst als auch der jeweilige Betrieb für den Auszubildenden und Studierenden bis zum 18. April 2025 in den fünf Kategorien

- masterofcuisine
- servicestar
- businesstalent
- feelgoodmanager
- allrounder

bewerben und uns mitteilen, was für sie Gastfreundschaft bedeutet. Wie wird diese im Ausbildungsbetrieb umgesetzt und was zeichnet die Auszubildenden und Studierenden besonders aus?

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Hospitalityheros werden im feierlichen Rahmen anlässlich des jährlichen HGK-Branchenevents am 16. Juni 2025 in Würzburg ausgezeichnet und erhalten zudem eine Siegerprämie in Höhe von 1.500 Euro.

Alle Informationen für die Bewerbung sind direkt unter www.hospitalityhero.de zu finden.
Ihr Kontakt bei Fragen zur Bewerbung: Jessica Schmucker · T +49 511 37422230
E-Mail: j.schmucker@h-g-k.de

 www.h-g-k.de



Mehr Gäste & Sichtbarkeit für Ihr Hotel oder Restaurant

Erhöhen Sie Ihre Gästzahl und steigern Sie Ihre Bekanntheit mit Obenan, dem automatisierten Marketing-Manager für die Hotellerie und Gastronomie. Unsere KI-gestützten Lösungen bringen Ihr Unternehmen in lokalen Suchmaschinen ganz nach oben. Verwandeln Sie ein leerres Restaurant innerhalb weniger Monate in einen Hotspot – Obenan setzt Sie an die Spitze des Google-Ökosystems.



Warum Obenan?

„Obenan“ – aus dem Deutschen „oben an“ – erfüllt für seine Geschäftskunden die Bedeutung seines Namens: an die Spitze des Such-Ökosystems zu gelangen. 2019 bemerkte unser Geschäftsführer Erhan Seven, dass sein Restaurant in Amsterdam trotz bester Bewertungen kaum Kundenschaft anzog. Diese Herausforderung inspirierte ihn, eine Plattform speziell für die Bedürfnisse von Hotels und Restaurants zu schaffen. Heute profitieren über 1.300 Standorte von Obenan, darunter führende Marken wie Adina Hotels und Neni Restaurants.



Vorteile für Ihr Hotel oder Restaurant:

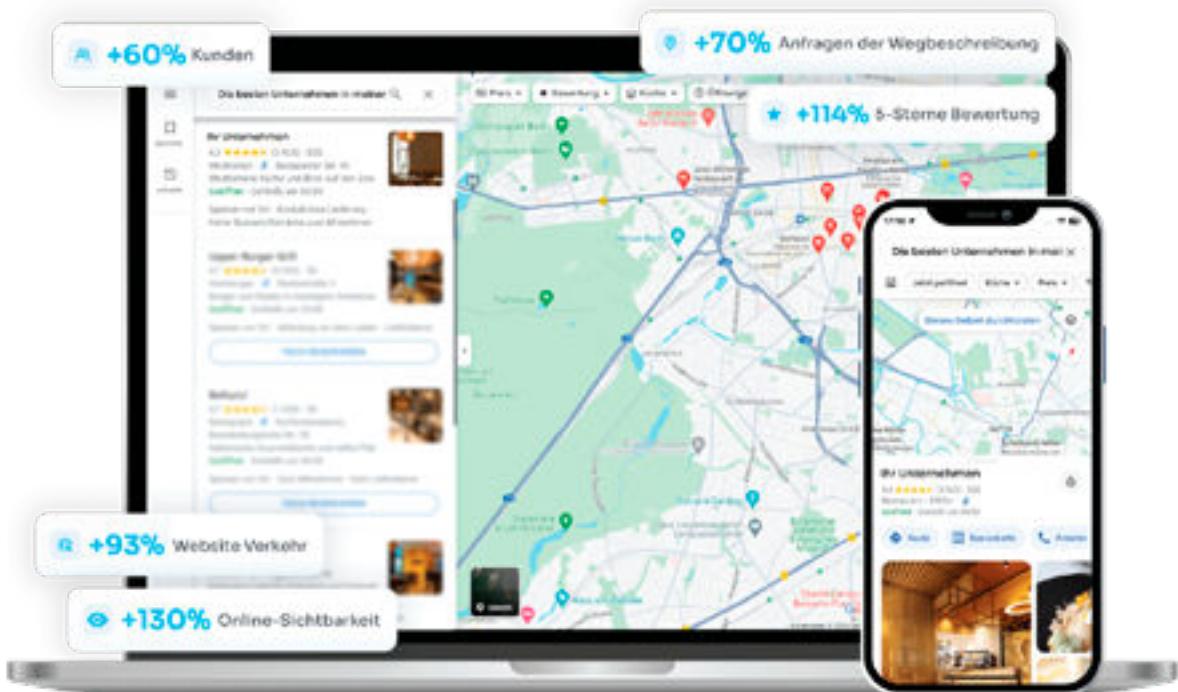
- Einheitliche, aktuelle Unternehmensdaten auf bis zu 75 lokalen Verzeichnissen für einen konsistenten und vertrauenswürdigen Auftritt
- Automatisierte Beantwortung von Bewertungen auf 50+ Plattformen zur Steigerung der Kundenzufriedenheit
- Gezielte automatische Google-Posts, die Ihre Angebote und Events zeigen, Sichtbarkeit und Engagement fördern und neue Gäste anziehen
- Wertvolle Datenanalysen, um die Wünsche Ihrer Gäste besser zu verstehen

Unsere Plattform passt sich kontinuierlich den neuesten local SEO-Standards an, damit Sie der Konkurrenz stets einen Schritt voraus sind.



Kostenlose Analyse – heute noch buchen!

Lassen Sie sich überzeugen und erleben Sie, wie Obenan Ihnen hilft, mehr Gäste zu gewinnen. Buchen Sie Ihre kostenlose und unverbindliche Analyse unter obenan.com oder schreiben Sie uns an berlin@obenan.com.



Neu im Team: Manuela Hutzler



©DEHOGA Berlin

Manuela Hutzler verstkt seit dem 1. November das Team des DEHOGA Berlin und übernimmt zukünftig die Verantwortung für das Verbandsmagazin *hogaAKTIV*. Mit fast 20 Jahren Erfahrung in der Kommunikation, Veranstaltungsplanung und Pressearbeit, zuletzt beim eat! berlin Feinschmeckerfestival, bringt sie umfassendes Know-how in der Magazinproduktion mit. Ihre Leidenschaft gilt guten Geschichten, kreativen Konzepten und der Arbeit im Team. Als Ansprechpartnerin für wichtige Inhalte und neue Ideen freut sie sich auf den Austausch mit den Mitgliedern.

Neuer Treffpunkt in Berlin: Augustiner Wirtshaus auf Btzow

Im Sommer eröffnete der Biergarten, jetzt ist auch innen alles fertig: Das Augustiner Wirtshaus auf dem historischen Gelände der Btzow-Brauerei versteht sich als Ort für Kunst und Gastfreundschaft. Betreiber Josef Laggner, eine zentrale Figur der Berliner Gastronomieszene, verbindet hier traditionelle bayrische Wirtshauskultur mit moderner Ästhetik und Berliner Geschichte. Das Besondere neben dunklen Holzpaneelen und gemütliche Sitzinseln im grozgigten Innenraum: Sechs bemalte Säulen, gestaltet von Elvira Bach, Salomé, Rainer Fetting, Rebecca Raue, Daniel Grüttner und Noah Becker. Geöffnet ist täglich von 12 bis 22 Uhr, unter der beheizten Schirmbar kann man im Winter ab 16 Uhr das historische Ambiente genieen.

✉ www.augustiner-boetzow.berlin/



© Kempinski Hotels

*Eingespieltes
Dreier-Team
um Head Florist
Mario Weidner*

Highlight im Adlon: Adlon Flower Atelier & Boutique

Seit November bereichert die Adlon Flower Atelier & Boutique das Angebot des traditionsreichen Berliner Luxushotels. Am rückseitigen Eingang in der Behrenstrae eröffnet Head Florist Mario Weidner, seit 2001 für die unverwechselbare florale Ausstattung des Adlon verantwortlich, gemeinsam mit seinem Team einen stilvollen Ort für hochwertige Floristik und exklusive Geschenke. Das Herzstück der Boutique ist ein grozgigter Ateliertisch, an dem Gäste die Entstehung der Blumenarrangements beobachten oder individuelle Bouquets zusammenstellen lassen können. Die Boutique vereint den eleganten Adlon-Stil mit einem vielseitigen Sortiment: Neben prächtigen Blumenarrangements, darunter seltene Amaryllis und Rosen, bietet sie hochwertige Adlon-Produkte wie Bücher, hotel-eigene Handtücher und personalisierte Gutscheine. Das Geschäft ist montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr geöffnet.

✉ www.kempinski.com/de/hotel-adlon

Premier Inn in Berlin: Aller guten Dinge sind fünf

Die Hotelkette Premier Inn erweitert ihre Präsenz in Berlin und eröffnet das Premier Inn Berlin City Sud im Stadtteil Neukölln. Damit betreibt die Tochter des britischen Whitbread-Konzerns deutschlandweit 59 Hotels. Das ehemalige acom-Hotel wurde im laufenden Betrieb umgebaut und bietet 156 Zimmer, darunter zwei barrierefreie, sowie eine Tiefgarage. Gästen stehen eine Lobby-Bar und eine Terrasse zur Verfügung.

Die Eröffnung unterstreicht die Expansionsstrategie des Unternehmens in der Hauptstadt. Premier Inn betreibt vier weitere komfortabel ausgestattete Hotels in Berlin, strategisch günstig am Alexanderplatz, in zentraler Lage für Sightseeing nahe dem Ku'Damm und am Flughafen Berlin-Brandenburg.

✉ [www.premierinn.com/de/de/hotels/deutschland/berlin/berlin-city-sud.](http://www.premierinn.com/de/de/hotels/deutschland/berlin/berlin-city-sud)

Studio32 Kreuzberg: Mehr Platz für grere Events, Empfänge, kleine Messen und Kurse

Das Studio32 in Schöneberg, direkt neben dem Bonvivant Cocktailbistro, bietet begrenzten Raum für Workshops, Kurse und Feiern und ist gut gebucht. Eine zweite Location mit mehr Platz hat Inhaber Jules Winnfield nun im Dezember in Kreuzberg eröffnet. Die Ausstattung ähnelt dem Original in Schöneberg: hochwertige Kchengerte, moderne Technik, funktionales Interieur und angenehmes Ambiente auf 201 Quadratmetern. Eine feste Bestuhlung gibt es nicht, aber alle Kombinationen sind möglich, vermietet wird mit oder ohne Catering.

Anmeldungen & Fragen unter 0157 89627481 oder info@studio32.berlin

✉ www.studio32.berlin/

Kalender 2025 verbindet Kulinistik und guten Zweck

Der neue Kalender „Gerichte die die Welt retten“ bietet zwölf inspirierende Geschichten und zwölf Rezepte aus der Welt der Spitzenkche. Renommierte Kochinnen, Kche und Foodies erzlen, wann ein Gericht ihr Leben ge-



rettet hat. In den Antworten stecken große und kleine Geschichten, die das Jahr 2025 etwas bunter und positiver gestalten wollen. Mit dabei: Anja Schröder, Bini Lee, Eva Maria Hilker, Marco Müller, Michael Hetzinger, Pat Appleton, Robert Skuppin, Josita Hartanto, Florian Domberger, Yann Mastantuono, Michael Kempf und Johannes Paetzold. Neben dem hochwertigen Design im A4-Format setzt der Kalender auch ein soziales Zeichen: Pro verkauftes Exemplar (19,95 Euro) werden 3 Euro an die Berliner Tafel e. V. gespendet.

www.gerichte-die-die-welt-retten.de/

Traditionshotel wird „Roomers Berlin“ Wechsel und neues Konzept

Das „Hotel am Steinplatz“ in Charlottenburg startet ins neue Jahr mit großen Veränderungen: Ab dem 1. Januar übernimmt die Gekko Group das Management. Das Haus, 1913 eröffnet und einst Treffpunkt für Künstler, Intellektuelle und Prominente, wird künftig als „Roomers Berlin“ geführt. Die Gekko Group will das historische Erbe des Hotels bewahren und mit einem modernen Luxury-Lifestyle-Konzept verbinden. Neuer Hoteldirektor wird Folkert Krause, bisher Leiter des „Roomers Frankfurt“. Auch das Restaurant im Hotel erhält eine neue Handschrift: The Duc Ngo, bekannt durch Berliner Restaurants wie „Madame Ngo“ und „893 Ryotei“, wird ein französisches Brasserie-Konzept umsetzen.

www.roomers-hotels.com/berlin/

Peter Maria Schnurr übernimmt GOLVET- Küche in Berlin



© GOLVET

Peter Maria Schnurr, bislang 2-Sterne-Koch im FALCO in Leipzig, kehrt nach Berlin zurück. Ab dem 29. Januar 2025 übernimmt er die Küche des Sterne-Restaurants GOLVET am Potsdamer Platz. Schnurr, bekannt für seinen Stil „cuisine passion légère“ und zahlreiche TV-Auftritte, freut sich auf die Zusammenarbeit mit dem 18-köpfigen Team des GOLVET. Das Restaurant, das im Mai seinen Michelin-Stern verteidigte, plant mit Schnurr, neue kulinarische Akzente zu setzen und die Erfolgsgeschichte des Hauses fortzuschreiben.

www.golvet.de/

**prime
time
theater**

DAS BERLINER KULT-THEATER

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**®



bis 22.12.24

Berlin steht kurz
vorm „Spexit“



ab 02.01.25

Tatsächlich ... WEDDING

Eine
Winterkomödie



ab 31.01.25

ABSTURZ MIT FOLGEN



unser Kindertheaterstück

Die Nährstoffgeschichte

Ein Kindertheater-Abenteuer
voll gemüslaler Superkräfte



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

Jubiläen im Verband

Seit 25 Jahren Mitglied im DEHOGA Berlin: Hotel Aquino Tagungszentrum

Stolz präsentierte Ulrike Gnade, Bankett-direktorin des Hotel Aquino Tagungszentrum, und seit 20 Jahren im Haus, die Urkunde zum 25-jährigen Mitgliedsjubiläums. Zusammen mit Bernd Jüemann, Geschäftsführer, Erzbischöfliche Vermögensverwaltungs GmbH (links) und Benedikt Winkels, General Manager des Hauses freute sie sich, dass Christine Vitt, Klassifizierungsbeauftragte HOGA Berlin, die Urkunde persönlich überreichte und die Glückwünsche des Präsidiums überbrachte.



25 Jahre Peking Ente Berlin

Herzlichen Glückwunsch an Frau Wenyuan Tang von der Peking Ente Berlin zum 25-jährigen Betriebsjubiläum. Die Urkunde übergab Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, höchstpersönlich.

© www.peking-ente-berlin.de

© www.hotel-aquino.de

A promotional poster for the 'YOUNG STARS BB' career day. The poster features a group of six young professionals in the food and hospitality industry, including chefs and waitstaff, smiling and holding cooking utensils. The background is a vibrant, colorful abstract design. The text on the poster includes 'SAVE THE DATE 2. JULI 2025', 'DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBER:INNEN VON MORGEN', 'Eine Veranstaltung des DEHOGA BERLIN', and 'in Kooperation mit der IKKBB'. The website 'www.youngstarsbb.de/' is also mentioned.

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:
Sitcom
LIVE

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Die neue Staffel – jetzt einsteigen!



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding

primetimetheater

**prime
time
theater**

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Deutsche Hotelklassifizierung



Folgeklassifizierungen:

★★★★ First Class Superior
NH Collection Berlin Friedrichstraße

★★★★ First Class
Artim Hotel

★★★ Komfort Superior Garni
Hotel Aquino Tagungszentrum
Hotel Schöneberg

★★ Standard Superior Garni
Ibis Berlin City Nord



Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

Eden - Vietnamesisches Restaurant
FABELEI Cocktailbar
Fischer & Lustig
Gans und Gar – Catering Berlin
Homey Restaurant
Hotel Sylter Hof

Hotel-Pension Blumenbach
OHA
Pho Viet Aroma
Restaurant Salamat
RutWiess-Event GmbH
SAGE Berlin

Spaccanapoli Nr. 12
SWAN&SON
To The Bone Restaurant & Bar
Vasito Eis & Aperitivo Bar
Viet Kitchen Restaurant

► Betriebsjubiläen im Januar 2025

Airport Hotel Berlin-Adlershof 5 Jahre ■ Apart Hotel Obergfell Berlin 45 Jahre ■ BKA – Berliner Kabarett Anstalt 20 Jahre ■ Crowne Plaza Berlin City Centre 45 Jahre ■ DIEHOGA Denkfabrik GmbH 20 Jahre ■ Dante Restaurant Berlin 30 Jahre ■ Faltin's Gaststätte 110 Jahre ■ Hotel Die Schule 20 Jahre ■ L & D GmbH & Co. KG 25 Jahre ■ Pesetas 5 Jahre ■ Restaurant Neumann's 30 Jahre ■ Restaurant Rosati 5 Jahre ■ Restaurant Schildkröte 35 Jahre ■ Ritter Sport – Bunte Schokowelt Berlin 15 Jahre ■ The BerlinCity 25 Jahre ■ VCH-Hotel Christophorus 70 Jahre ■ Zur letzten Instanz 404 Jahre

► Mitgliedschaftsjubiläen im Januar 2025

3B Gesellschaft für Hoteldienstleistungen mbH 30 Jahre ■ Adagio Aparthotel Berlin 15 Jahre ■ Airport Hotel Berlin-Adlershof 5 Jahre ■ Alt-Berliner Biersalon 20 Jahre ■ Andreas Möllermann 5 Jahre ■ Bar jeder Vernunft 20 Jahre ■ Beachsport Berlin KG 20 Jahre ■ Block House Am Zoo Palast 10 Jahre ■ Block House Karl-Marx-Allee 20 Jahre ■ Block House Theodor-Heuss-Platz 20 Jahre ■ Block House Zehlendorf 20 Jahre ■ Block House am Adenauerplatz 20 Jahre ■ Block House am Alexanderplatz 20 Jahre ■ Der Kretaner 20 Jahre ■ Frannz Club 20 Jahre ■ Joseph Roth Diele 15 Jahre ■ Hotel Ibis Berlin Mitte 25 Jahre ■ IKK Brandenburg und Berlin 20 Jahre ■ Irish Pub Europa-Center 20 Jahre ■ Jim Block Bikini Berlin 10 Jahre ■ KPM Hotel & Residences 5 Jahre ■ Maxixe Tanzschule 30 Jahre ■ Mitarbeiterkantine BMI, L&D GmbH & Co. KG 20 Jahre ■ Motel One Berlin-Tiergarten 15 Jahre ■ NEO HOSTEL Berlin 5 Jahre ■ Otto Korsukewitz GmbH 20 Jahre ■ Pane Vino 5 Jahre ■ Papaya Royal 25 Jahre ■ Primitiv Bar 10 Jahre ■ Restaurant Das Pfeffer 15 Jahre ■ Restaurant Peking Ente 15 Jahre ■ SensCity Hotel Berlin Spandau 15 Jahre ■ St.-Michaels-Heim 25 Jahre ■ Tipi Zelt am Kanzleramt 20 Jahre

DEHOGA BERLIN

Wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 10. Februar 2025	Gastro Business Club	Ort wird noch bekanntgegeben
Montag, 12. Mai 2025	Vollversammlung der Delegierten	Ort wird noch bekanntgegeben
Freitag, 27. & Samstag, 28. Juni 2025	Präsidenten-Cup	GolfResort Seemlin



„Cheers to 20 years“



© centrovital

Unter der historischen Backsteinfassade der ehemaligen Schultheiss-Brauerei, direkt an der Havel und nahe der Zitadelle Spandau gelegen, vereint das centrovital seit nun bereits zwei Jahrzehnten ein Vier-Sterne-Superior-Hotel mit Veranstaltungsräumen, gastronomischem Angebot, Day Spa & Ayurveda-Center sowie einen Spa & Sportclub für Mitglieder und Gäste unter einem Dach. Bis Ende 2020 gehörte darüber hinaus auch ein Gesundheitszentrum für orthopädische Rehabilitation zum Unternehmen.

Das Jubiläum wurde mit einem zweitägigen Hoffest gefeiert, inklusive Bühnenprogramm, Live-Musik, Foodtrucks und weiteren Attraktionen. Unter den Gästen waren zahlreiche Sportclub-Mitglieder, Geschäftspartner und Spandaus Bezirksbürgermeister Frank Bewig, der das Fest gemeinsam mit centrovital-Geschäftsführer Jürgen Goerißen eröffnete. Glückwünsche kamen auch per Videobotschaft von Berlins Regierendem Bürgermeister Kai Wegner. Ebenfalls vor Ort waren Spandaus Alt-Bürgermeister MdB Helmut Kleebank und Weitsprung-Olympiasiegerin Heike Drechsler, die den „Charity Run & Walk“ zugunsten der Mosaik gGmbH starteten. Anne Rein, Leiterin der Betriebsstätte Spandau, repräsentierte Mosaik, das seit 1965 Angebote für Menschen mit Behinderung bietet.

20
Jahre
centrovital
Hotel Berlin

Zudem gab es einen informativen Talk mit ihr und Zehnkampf-Olympiasieger Christian Schenk, der sich mit „all inklusiv Rostock e.V.“ ebenfalls für Inklusion einsetzt.

Hoteldirektor Stephan Wachsmuth: „Das 20-jährige Jubiläum des centrovital Hotels und Spa & Sportclubs ist ein besonderer Meilenstein, den wir vor allem unserem herausragenden Team verdanken. Unsere Abteilungsleiter setzen durch ihre Erfahrung und Führungskraft Maßstäbe, während unser gastronomiertes Personal täglich mit Herz und Engagement dafür sorgt, dass sich unsere Gäste rundum wohlfühlen. Nicht zu vergessen sind unsere jungen, motivierten Auszubildenden, die mit frischen Ideen und Begeisterung die Zukunft unseres Hauses aktiv mitgestalten. Unser Erfolg basiert auch auf der kontinuierlichen Investition in das Haus und unsere Angebote. Wir schaffen einen einzigartigen Ort, an dem Sport, Wellness und Arbeit im Einklang stehen und sowohl unseren Gästen als auch unseren Mitarbeitern Raum zur Entfaltung bieten. Wir blicken stolz zurück und voller Vorfreude auf die kommenden Jahre.“

 www.centrovital-berlin.de/

Wegfall der Meldepflicht für inländische Gäste:

Was ändert sich beim digitalen Meldeschein?

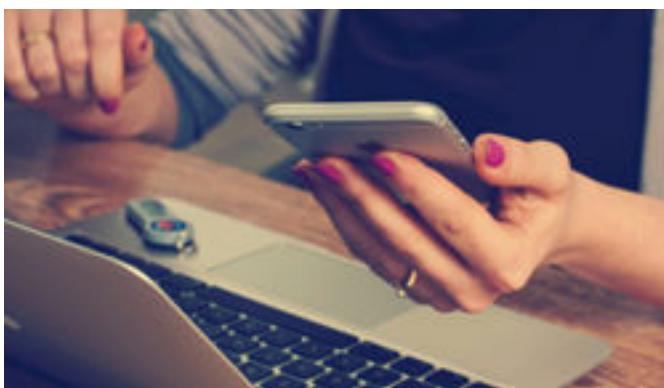
Zum 1. Januar 2025 wird die Meldepflicht für inländische Gäste in Hotels und anderen Beherbergungsbetrieben in Deutschland abgeschafft, der physische Meldeschein für deutsche Gäste bei Inlandsreisen entfällt. Diese Änderung bringt einige Erleichterungen im Check-in-Prozess mit sich, erfordert aber auch Anpassungen, insbesondere bei der Unterscheidung zwischen deutschen und ausländischen Gästen. Beim Check-in muss verstärkt zwischen nationalen und ausländischen Gästen unterschieden werden. Dazu sind entsprechende Prozesse zu definieren.

Gastdaten müssen und sollten weiterhin erhoben werden

Die Beherbergungsbetriebe sind auch im kommenden Jahr verpflichtet, Meldescheine für ausländische Gäste zu erheben. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes lag die Zahl der ausländischen Gäste in Deutschland im Jahr 2023 bei 34,8 Millionen.

Auch für Gästekarten, Kurtaxen und andere touristische Abgaben müssen weiterhin Daten erhoben werden. Rund 42 Prozent der inländischen Übernachtungen entfallen auf Heilbäder und Kurorte. Die Anpassungen beziehen sich nur auf die besonderen Meldescheine für Beherbergungsbetriebe im Rahmen des Bundesmeldegesetzes und der Beherbergungsmelddatenverordnung. Andere Gesetze, die die Erhebung von Gästedata vorschreiben, bleiben unverändert.

Gästedata sind nach wie vor unverzichtbar: Vertrags- und Ankunftssicherheit, Gästeauthentifizierung, Nachweis über den tatsächlichen Aufenthalt des Gastes, Rechnungsstellung inkl. abweichender Rechnungssadresse, Marketing – um nur einige Beispiele zu nennen. Gerade die wertvollen Marketingdaten bleiben oft ungenutzt, bergen aber ein enormes Umsatzpotenzial.



Vereinfachung des Online Check-ins

Mit weniger Datenanforderungen für deutsche Gäste wird der Online Check-in schneller und schlanker, was sich positiv auf das Gästeerlebnis auswirkt. Außerdem ist eine noch höhere Abschlussquote zu erwarten. Mehr Gäste können vorab online einchecken, was wiederum die Rezeption entlastet. Hotels mit digitalem Check-in können so Wartezeiten verkürzen, den gesamten Ankunftsprozess reibungsloser gestalten und Ressourcen sparen. Diese gewonnenen Kapazitäten können in die Optimierung von Service und Gästeerlebnis reinvestiert werden.

Der digitale Meldeschein bleibt

Für ausländische Gäste wird der Meldeschein bestehen bleiben. Digitaler Meldeschein und Online Check-in werden noch stärker verschmelzen, gleichzeitig werden die Gäste aber je nach Nationalität, lokalen Vorschriften und Anforderungen des Hotels durch individuell angepasste Prozesse geführt. Der Online Check-in wird schlanker und schneller und hat durch die wegfällenden Pflichten auch das Potenzial, noch individueller zu werden und die wirklich relevanten Daten und Informationen zu liefern.

Hier beantwortet der IHA die am häufigsten gestellten Fragen zum digitalen Meldeschein:

 www.hotellerie.de

EDNA
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

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!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

**EDNA-Hotline
GEBÜHRENFREI**
0800 722 722 4

E-Mail info@edna.de
01522 179 55 81

Lieferung per Tiefkühl-LKW

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

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

Das Meisterwerk Berliner Braukunst



JETZT AUCH
ALKOHOLFREI
ANBIETEN!