

hogaAKTIV

6|2025

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS



AKTUELL

Vollversammlung
des DEHOGA Berlin

WIR IN BERLIN

Olympia in Berlin
Berlin Paper 2025

FLIEGEL – DER FILM



Fliegel Textilservice



Fliegel Textilservice

Subscribe



Entdecken Sie in unserem neuen Film, warum Fliegel Textilservice der perfekte Partner für die Hotellerie ist – innovativ, nachhaltig und zuverlässig.

Jetzt QR-Code scannen und Film starten:



#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





14

WIR IN BERLIN

Berlin Paper 2025

Ein gemeinsamer Aktionsplan soll Berlin bis 2035 zur führenden Metropole für nachhaltige und innovative Großevents machen



5

AKTUELL

Vollversammlung
des DEHOGA Berlin



12

WIR IN BERLIN

YoungStars BB 2025
Dein Tag, Deine Zukunft

AKTUELL

- 4 Kurs halten – Chancen nutzen
- 5 Vollversammlung mit viel Engagement
- 8 Kai Wegner: Olympia in Berlin
- 10 Ausbildungsplatzabgabe: „Ausbildung ja – Umlage nein“

WIR IN BERLIN

- 12 YoungStars BB 2025: Dein Tag, Deine Zukunft
- 14 visitBerlin: Berlin Paper 2025
- 18 DEHOGA BERLIN: Neue Seminare 2025

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 20 Friesenkrone: Matjes trifft Meze
- 21 obenan: Omnipulse – Die KI, die dein lokales Geschäft wachsen lässt
- 22 luca: Das smarte Hotel beginnt am Check-In

NEWS

- 24 News & Jubiläen
- 25 Vattenfall: Smart-Meter-Pflicht

MITGLIEDER

- 26 Titanic: Familiär geführt, international gewachsen
- 27 Übergabe mit Haltung: Herbert Beltles Abschied aus der Berliner Gastronomie
- 28 Erstklassifizierung für ARCOTEL Velvet Berlin
- 29 Die Deutsche Hotelklassifizierung
- 30 Neue Mitglieder
- 32 Mitglieder-News
- 33 15 Jahre Hotel Michelberger

RECHT & RAT

- 34 Zugangsnachweis einer Kündigung

Impressum

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



Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

KURS HALTEN – CHANCEN NUTZEN

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

wir alle spüren es: Die Zeiten bleiben herausfordernd. Die Auslastung vieler Betriebe war in den ersten Monaten des Jahres schwächer als erwartet. Hohe Kosten, Fachkräftemangel und politische Unsicherheiten verschärfen die Lage. Umso wichtiger ist es, dass wir als Verband aktiv Impulse setzen, um Berlin für Gäste aus aller Welt attraktiv zu halten – und weiterzuentwickeln.

Ein zentrales Thema ist dabei die verkehrliche Anbindung der Hauptstadt. Gemeinsam mit visitBerlin, HBB, UVB, der IHK Berlin und der Flughafengesellschaft FBB haben wir bei der Hochschule Worms eine wissenschaftliche Studie in Auftrag gegeben: Initiative Luftverkehr für Berlin.

Die Ergebnisse und konkreten Handlungsempfehlungen zur Verbesserung der Flugverbindungen wurden kürzlich beim Runden Tisch Tourismus vorgestellt. Ein Vorschlag: die Einrichtung eines Connectivity Boards – ein strategisches Instrument mit großem Potenzial für die Steigerung der Auslastung.

Auch Messen, Kongresse und Großveranstaltungen sind weiterhin ein wesentlicher Wirtschaftsmotor. Im vergangenen Jahr haben wir zusammen mit zahlreichen Partnern den Berlin Tourism MICE Summit initiiert. Aus den dortigen Workshops entstand das Berlin Paper 2025, das zentrale Vorschläge für die Weiterentwicklung Berlins als Kongress- und Veranstaltungsstandort bündelt. Ziel ist es, die Hauptstadt bis 2035 zur führenden Metropole für nachhaltige, inklusive und innovative Events zu machen – durch klare strategische Ausrichtung und enge Zusammenarbeit aller Beteiligten. Mehr dazu auf den Seiten 14 und 16.

Ein weiteres Beispiel für diese Zusammenarbeit ist das Engagement des Berliner Senats für die Olympischen Spiele.

Die Idee: Berlin als Austragungsort. Der Regierende Bürgermeister Kai Wegner sieht darin eine große Chance – und verweist auf die positiven Erfahrungen aus Paris. Mehr dazu auf Seite 8.

Ein bislang oft unterschätzter touristischer Treiber ist die Gastronomie. Auf Initiative von Bernhard Moser und Gerrit Buchhorn hat visitBerlin im November 2024 erstmals eine gezielte Aktion zur Sichtbarkeit herausragender Gastronomiebetriebe gestartet. Daraus entstand die Idee, unter dem Arbeitstitel Genusshauptstadt Berlin ein umfassendes Vermarktungskonzept für die Berliner Gastronomie zu entwickeln. Erste Treffen mit Staatssekretär Michael Biel, DEHOGA Berlin, visitBerlin, eat! Berlin, der Berlin Food Week und Berlin Partner fanden bereits im Januar und Mai statt.

Am 7. Juli 2025 folgt ein Workshop, bei dem konkrete Maßnahmen und Formate erarbeitet werden.

Ein wichtiges Forum für den Dialog war unsere Delegierten-Vollversammlung am 12. Mai. Dort standen zentrale Herausforderungen der Branche im Mittelpunkt – unter anderem die City Tax. Rechtsanwalt Marcel Templin informierte über den aktuellen rechtlichen Stand und stellte verschiedene Handlungsoptionen vor. Die angeregte Diskussion lieferte wertvolle Impulse für die weitere Verbandsarbeit (Seiten 5–7).

2026 steht die Berlin-Wahl an – eine Chance, unsere Themen auf der politischen Agenda zu platzieren.

Wir haben damit begonnen, die Weichen zu stellen. Ich lade Sie herzlich ein, diesen Weg mit uns zu gestalten. Ihre Rückmeldungen und Ihr Engagement sind dabei von unschätzbarem Wert – vielen Dank dafür!

Ihr
Christian Andresen



Vollversammlung

MIT VIEL ENGAGEMENT

SITZUNG VOM 12. MAI 2025 IM SANA HOTEL BERLIN

Zahlreiche Delegierte, das Präsidium, Mitarbeitende der Geschäftsstelle sowie Rechtsanwalt Marcel Templin versammelten sich am 12. Mai 2025 zur Delegierten-Vollversammlung des DEHOGA Berlin.

RÜCKBLICK UND POLITISCHE

WEICHENSTELLUNGEN

Präsident Christian Andresen begrüßte die Anwesenden und hob in seiner Einschätzung des Koalitionsvertrages die Erfolge des DEHOGA hervor: Die Mehrwertsteuersenkung und die Wochenarbeitszeit wurden im Koalitionsvertrag verankert. Gleichzeitig stellte er in Frage, ob die durch die Bundesregierung vereinbarten Maßnahmen mutig genug sind, um zu einer wirklichen Wirtschaftswende zu führen.

Als wichtiges Projekt für den DEHOGA Berlin erläuterte er in seinem Bericht die Studie der Hochschule Worms zur verkehrlichen Anbindung der Haupt-



Gerrit Buchhorn, Marcel Templin



stadt, die mit visitBerlin, HBB, UVB, der IHK Berlin und der Flughafengesellschaft FBB beauftragt worden war. Die Einrichtung eines Connectivity Boards soll ein strategisches Instrument zur Steigerung der Auslastung werden.

Neben dem Flughafen als Schwungrad für den Tourismus stellte Gerrit Buchhorn im Anschluss das Berlin Paper 2025 vor. Es enthält Maßnahmen zur Stärkung Berlins als attraktive Event- und Tourismusdestination. Präsident Christian Andresen betonte die erfolgreiche Zusammenarbeit der Stakeholder und informierte die Teilnehmenden, dass der Regierender Bürgermeister Kai Wegner und Senatorin Giffey das Papier im Senat besprechen werden.

AUSSENGASTRONOMIE,

BÜROKRATIE, GESETZGEBUNG

UND ZWECKENTFREMUNG

Mehrere Beiträge thematisierten aktuelle Beispiele bürokratischer Überregulierung am Gendarmenmarkt und dem Weinbrunnen am Rüdeshimer Platz in Bezug auf die Außengastronomie und Sondernutzung. Gerrit Buchhorn betonte die Rolle des DEHOGA Berlin bei der Verbesserung der Rahmenbedingungen und der Entwicklung eines neuen Landesgaststättengesetz – mit dem Ziel, die Regulierungen der Außengastronomie in Zukunft einfacher zu gestalten und die Branche insgesamt zu entlasten.

Beim Thema Zweckentfremdung forderte Christian Andresen ein entschlossenes Vorgehen gegen Online-Plattformen. Illegale Ferienwohnungsvermietung müsse konsequenter verfolgt werden – nicht nur wegen entgangener Steuereinnahmen, sondern auch wegen des dringend benötigten Wohnraums für Branchenmitarbeitende.

NACHWUCHS, DIGITALISIERUNG UND CAMPUS-PLÄNE

Philip Ibrahim, Vizepräsident und Fachgruppenvorsitzender, appellierte an die Unternehmer in den Betrieben aktiv für den anstehenden Azubi-Tag am 7. Juli zu werben: „Dieser Tag ist ein Dankeschön an unsere Auszubildenden – jeder ist dazu aufgerufen seinen Auszubildenden die Teilnahme zu ermöglichen“



Thomas Wolf, Jörn Brinkmann

Gerrit Buchhorn konnte berichten, dass es mit der Idee einer KI-gestützten DEHOGA-App weiter vorangeht: Die One DEHOGA GmbH wurde gegründet und der Auftrag zur Programmierung Anfang Mai erteilt. Fast alle Landesverbände machen mit, um den digitalen Austausch unter den Mitgliedern zu verbessern. Neben aktuellen Informationen soll die App auch ein Benefit-System haben.

Im Anschluss informierte Buchhorn über die neuesten Entwicklungen zum geplanten HOGA Campus, mit dem ein weiterer großer Schritt nach vorn gelingen soll. Zwei Grundstücke stehen derzeit zur Auswahl – aktuell geht es darum, ein Finanzierungsmodell zu entwickeln.



Sebastian Weidtkamp, Vitali Müller

BERLIN

ALS KULINARISCHES REISEZIEL

Jörn Brinkmann präsentierte ein weiteres Zukunftsthema: die gezielte Vermarktung Berlins als Gastronomiestandort. Auf Initiative von Bernhard Moser, kooptiertes Mitglied und Geschäftsführer eat! berlin, wurden dazu im letzten Jahr schon erste Weichen gestellt. Nun folgt ein Workshop am 7. Juli 2025. Brinkmann äußerte die Bitte um breite Beteiligung der Betriebe. Der Entwurf eines Eckpunktepapier liegt vor, das gemeinsam weiterentwickelt werden soll. Ziel: Berlin als kulinarisches Reiseziel zu positionieren.



Gerrit Buchhorn, Matthias Zwiolong, Veronika Rothe

CITY TAX, FINANZEN UND

PERSONELLE VERÄNDERUNGEN

Ein großes Diskussionsthema war die Übernachtungssteuer. Zunächst erläuterte Rechtsanwalt Marcel Templin die rechtlichen Spielräume und präsentierte drei Alternativen zur Klage. Viele Hoteliers sprachen sich dafür aus, die Alternativen zur Klage weiter zu verfolgen, mit dem Ziel Mittel aus der Übernachtungssteuer in den Tourismus zu investieren.



Frank Ketterer, Carsten Colmorgen

Schatzmeister Jens Strobel stellte seinen Bericht zum Jahresabschluss 2024 vor, Dank ging an Eugenia Klein für die Vorbereitung.



Uwe Hauptmann, Katja Hagenbucher,
Münür Sakaoglu

Insgesamt schloss das Jahr 2024 mit einem positiven Ergebnis ab. Das Präsidium wurde einstimmig entlastet, Philip Ibrahim wurde ebenso einstimmig in all seinen Funktionen bestätigt. Präsident Andresen gratulierte Herbert Beltle, der nach 37 Jahren die aktive Gastronomie verlässt.



Herbert Beltle, Christian Andresen

Zum Abschluss dankte er allen Delegierten und Partnern – besonders Herrn Weidtkamp vom Sana Hotel Berlin – für die Unterstützung. Nach der Sitzung gab es beim Get-Together Gelegenheit für Gespräche und Austausch in entspannter Atmosphäre.

Zur erfolgreichen Durchführung der Veranstaltung trugen bei: Getränke Preuss München, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, J.J.Darboven GmbH & Co. KG, Radeberger Gruppe KG, TagungsPartner Berlin, SANA Hotel Berlin.



© DEHOGA Berlin

Laugen Minis

Art. 5036*
FF-Laugen Dip-Ball
Gewicht: 20 g, 150 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

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

NEU

Art. 2756*
FF-Laugenkonfekt, 4-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

NEU

Art. 2657*
Obstkuchen-Mix, 2-fach sortiert
Gewicht: 1.950 g, 2 Pl./Kt.
❄️ fertig gebacken

Perfekte Sommerkuchen!

28 Portionen

NEU

Art. 2827*
Coconut Dream Mix, 2-fach sortiert
Gewicht: 2.220 g, 3 Pl./Kt.
❄️ fertig gebacken

48 Portionen

NEU

EDNA.de

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

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

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

Die EDNA App

Jetzt schnell & einfach mit der **NEUEN EDNA App** bestellen!

EDNA-HOTLINE
GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4

WHATSAPP
01522 179 55 81

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

Olympische Spiele sind eine Chance für Berlin

VON KAI WEGNER,

REGIERENDER BÜRGERMEISTER VON BERLIN



© Yves Sucksdorf-Senatskanzlei

Was für eine großartige Vorstellung: Olympische Spiele in Berlin. Tausende Sportlerinnen und Sportler aus aller Welt treffen sich in der deutschen Hauptstadt, messen sich bei den Wettkämpfen im Olympiastadion oder in temporären Sportstätten wie etwa vor dem Brandenburger Tor. Andere Sportlerinnen und Sportler tragen ihre Wettbewerbe in Brandenburg oder vor der Küste von Mecklenburg-Vorpommern aus. Was für eine schöne Vorstellung!

Der Berliner Senat wird sich – unterstützt vom Landessportbund, gesellschaftlichen Initiativen und Wirtschaftsverbänden – beim Deutschen Olympischen Sportbund um die Austragung der Olympischen und Paralympischen Spiele bewerben. Denn Olympische Spiele sind nicht nur ein herausragendes sportliches Ereignis, sondern auch eine große Chance für Berlin.

Wir haben im vergangenen Jahr in Paris gesehen, wie sehr eine Metropole von Olympischen Spielen profitieren kann. Von zentraler Bedeutung ist dabei, dass wir nachhaltige Spiele umsetzen werden. In Berlin haben wir den großen Vorteil, dass rund 70 Prozent der Sportstätten, die für Olympia gebraucht werden, vorhanden sind. Sicherlich müssen wir diese für die Wettkämpfe fit machen, aber aufwendige Neubauten sind nicht erforderlich.

Auch das hat Paris gezeigt: Mit temporären Sportstätten an herausragenden Orten können wir die Spiele in die ganze Stadt tragen.

Aber was ist mit dem Olympischen Dorf? Muss das nicht auch in Berlin neu gebaut werden? Richtig – und auch das ist eine Chance für unsere Stadt. Denn wir brauchen dringend neue Wohnungen, auch kleinere Wohnungen für Studierende oder Auszubildende.

Ich weiß, dass viele Berlinerinnen und Berliner sich auf Olympische Spiele in der Stadt freuen würden. Andere sind skeptisch, weil die Investitionen hoch sind. Doch ich bin überzeugt, dass wir auch sie begeistern können, denn die nachhaltigen Wirkungen sind immens. Die Investitionen in Verkehr, Sportstätten, Wohnungen zahlen sich für die nachfolgenden Generationen aus. Auch der Tourismus wird davon profitieren – und das wiederum stärkt unsere Wirtschaft.

Ich wünsche mir, dass wir uns gemeinsam für Olympische Spiele in Berlin stark machen. Für Olympische Spiele, bei den Menschen aus aller Welt zusammenkommen – sich sportlich messen und ein Zeichen für Vielfalt, Fairness und Zusammenhalt senden.

JETZT ONLINE-BEWERBUNGSGESPRÄCHE VEREINBAREN



Auszubildende aus Vietnam und China

MIT VORGELAGERTEM SPRACHKURS IN HAMBURG MÖGLICH

Qualität

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

Vielfalt

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

Kostenfrei

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

„Ausbildung ja – Umlage nein“

WIR BRAUCHEN BILDUNG STATT BÜROKRATIE

DREI FÜHRENDE STIMMEN AUS BERLINS VERBÄNDEN

ÜBER DIE GEPLANTE AUSBILDUNGSPLATZABGABE.



ALEXANDER SCHIRP

Hauptgeschäftsführer
der Unternehmensverbände
Berlin-Brandenburg (UVB)

Berlins Betriebe brauchen eine Ausbildungsplatz-Abgabe so dringend wie Schlittschuhe im Sommer. Klar ist: Unsere Unternehmen benötigen motivierte und talentierte Nachwuchskräfte in großer Zahl. Weil wir auch morgen noch gute Geschäfte machen und gute Arbeit abliefern wollen,

trotz der demografischen Entwicklung.

Eine Ausbildungsplatz-Abgabe brächte uns diesem Ziel aber keinen Schritt näher. Denn die Lage auf dem Ausbildungsmarkt ist nicht so düster, wie die Politik sie zeichnet. Schließlich bieten die Unternehmen weitaus mehr Plätze an, als es die Statistik der Arbeitsagenturen ausweist. Zum einen tauchen vollschulische Ausbildungen, etwa in Gesundheitsberufen, in den Zahlen gar nicht auf. Zum anderen schalten nur sieben von zehn Berliner Firmen die Behörden bei der Azubi-Suche überhaupt ein. Die übrigen kommen ohne Hilfe klar.

Hinzu kommt: Oft passen die Anforderungen der Betriebe und die Qualifikationen der Bewerber gar nicht zusammen. Für fast jede dritte Stelle findet sich kein geeigneter Kandidat, sagen unabhängige Studien. Es fehlen am Ende also nicht die Ausbildungsplätze, sondern das dafür passende Personal. Das ist ein Thema für die Bildungspolitik.

Und schließlich würde Berlin seine in diesen Zeiten ohnehin leidgeprüften Firmen noch weiter frustrieren. Schon heute nervt die Firmenchefs nichts so sehr wie die Bürokratie in allen Schattierungen. Eine Ausbildungsplatz-Abgabe hätte zur Folge, dass jede einzelne der 186.000 Berliner Firmen noch mehr Fragebögen und Formulare zur Berechnung der Straf-Abgabe ausfüllen müsste. Um sie auszuwerten, wäre eine teure Mammut-Behörde nötig. Und das in der Zeit von Krieg, Handelsturbulenzen, Konjunktur- und Strukturkrisen. Für uns ist klar: Wir wollen mehr Ausbildung, aber weniger staatliche Gängelung und Bürokratie.



MANJA SCHREINER,

Hauptgeschäftsführerin
der IHK Berlin

Die Berliner Wirtschaft trägt mit über 1,7 Millionen sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten und rund 35.000 Ausbildungsplätzen maßgeblich zur Zukunft unserer Stadt bei. Die geplante Ausbildungsplatzumlage lehnen wir entschieden ab: Sie ist bürokratisch, ineffizient und belastet vor allem en-

gagierte Ausbildungsbetriebe doppelt. Die Strafabgabe für Unternehmen löst keines der zentralen Probleme auf dem Ausbildungsmarkt: Weder beseitigt sie die bestehenden Passungsprobleme zwischen Angebot und Nachfrage, noch begegnet sie dem Bewerbermangel in bestimmten Branchen. Im Gegenteil: Sie demotiviert ausbildungsbereite Unternehmen, verschärft den Wettbewerb um Nachwuchskräfte und schafft Fehlankreize. Zusätzliche Ausbildungsplätze werden jedenfalls nicht entstehen. Besonders irritierend ist, dass der Rückgang bei Neuverträgen in erster Linie nicht die private Wirtschaft betrifft, sondern den öffentlichen Dienst. Dieser aber soll die Abgabe nicht zahlen müssen. Den politischen Umgang mit dem Thema sehen wir ebenso kritisch – einen Gesetzentwurf noch vor Abschluss des „Bündnisses für Ausbildung“ vorzulegen, beschädigt das Vertrauen in die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft. Die IHK Berlin steht für das Prinzip der freiwilligen Ausbildung. Wir setzen uns mit Nachdruck für mehr Ausbildungsplätze, bessere Berufsorientierung und eine gezielte Vermittlung junger Menschen in Ausbildung ein. Statt neue Belastungen für die Betriebe zu schaffen, erwarten wir von der Politik, ihre Hausaufgaben zu machen: gute Schulbildung, Berufsorientierung, gut ausgestattete Berufsschulen, Flexibilisierung bei den Ausbildungsstarts und in den Berufsbildern und entschlossenen Bürokratieabbau – damit betriebliche Ausbildung auch künftig erfolgreich bleibt.

GERRIT BUCHHORN

Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin:

Das Berliner Gastgewerbe übernimmt Verantwortung: Über 10 Prozent aller bei der IHK eingetragenen Auszubildenden entfallen auf unsere Branche. Trotz Fachkräftemangel, wirtschaftlicher Unsicherheit und hoher Belastungen investieren unsere Betriebe in Ausbildung – aus Überzeugung und mit großem persönlichen Einsatz.

Die geplante Ausbildungsplatzumlage würde dieses

Engagement konterkarieren. Sie ist bürokratisch, für viele Betriebe finanziell belastend und setzt völlig falsche Anreize. Selbst ausbildende Betriebe wären gezwungen, sich jährlich durch Nachweise und Anträge zu legitimieren – ein zusätzlicher Aufwand, der Ressourcen bindet, die in die eigentliche Ausbildungsarbeit fließen sollten.

Gleichzeitig lässt die Umlage völlig offen, welchen konkreten Beitrag sie zur Verbesserung der Ausbildungsqualität leisten soll. Mehr Papier ersetzt keine bessere Betreuung junger Menschen.

Statt Betriebe pauschal zu belasten, sollte die Politik die Ursachen weiterhin in den Blick nehmen: mangelnde Schulbildung, fehlende Berufsorientierung, unzureichende Ausstattung einiger Berufsschulen (ausgenommen das OSZ Gastgewerbe) – und nicht zuletzt die freie Entscheidung junger Menschen und ihrer Eltern. Denn am Ende bestimmen sie, ob und welche Ausbildung sie beginnen – und da konkurriert das duale System mit schulischen Angeboten und Studium. Das ist kein Problem, das man mit Geld allein oder durch Strafgebühren lösen kann.

Eine solche Umlage würde das Vertrauen zwischen Politik und Wirtschaft erheblich belasten – gerade wenn sie vor dem Abschluss des Bündnisses für Ausbildung durchs Parlament gebracht wird. Wer betriebliche Ausbildung stärken will, muss den Betrieben den Rücken stärken – nicht neue Hürden aufbauen.

Die Wirtschaft steht weiterhin bereit, gemeinsam mit der Politik an nachhaltigen Lösungen zu arbeiten. Aber dafür braucht es Verlässlichkeit, echte Partnerschaft und das Vertrauen, dass Engagement nicht bestraft, sondern unterstützt wird.



Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

bis 28.06.25

FOLE 137
DÖNER
UNTER PALMEN

ab 02.07.25


SCHWIMM LANGSAM
JETZT ERST RECHT!

ab 05.09.25



Folge 138

Habibi & Tina
weltweit
einzigartig:
Sitcom
LIVE

prime
time
theater
Infos & Tickets unter
primetimetheater.de
DAS BERLINER
KULT-THEATER

YoungStars BB 2025

DEIN TAG, DEINE ZUKUNFT

Am 2. Juli 2025 lädt der DEHOGA Berlin gemeinsam mit der IKK BB bereits zum dritten Mal zu „YoungStars BB – dem Karrieretag für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen“ in die Hotelfachschule Berlin ein. Ein ganzer Tag speziell für die Azubis unserer Branche mit spannenden Workshops, wertvollem Wissen, praxisnahen Tipps zur Gesundheitsförderung und jeder Menge Action wartet auf die Nachwuchstalente der Branche.



Wir stellen Ihnen als kleinen Vorgeschmack die ersten Workshops vor. Weitere Angebote, zum Beispiel zum Thema Bierbrauen oder einen Knigge Benimm-Booster finden Sie auf der Webseite. Jeder Workshop ist auf 20 Teilnehmende begrenzt. Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie Ihre Azubis frühzeitig an!

INFOS & ANMELDUNG:

■ www.youngstarsbb.de



WORKSHOP-HIGHLIGHTS

BAR MIXOLOGY

Crash Kurs 1.1

Restaurant und Küche kennt ihr schon ein bisschen und wollt gerne etwas Neues ausprobieren? Dann meldet euch für einen der begehrten Plätze im spannenden und interaktiven Cocktail-Workshop an, bei dem ihr lernt, wie ihr eure (ersten) eigenen köstlichen Drinks mixt, shakt, muddelt und zubereitet. Erlangt erste Bartenderfähigkeiten und mixt in Zweierteams zwei Drinks nach Anleitung von Susanne Baró Fernández (Betreiberin und Mixologin der mehrfach prämierten Timber Doodle Bar). Cheers und auf eine tolle Zeit.

Dozentin:
Susanne Baró-Fernández
Timber Doodle Bar

WIE VIEL KULTUR STECKT

IM ESSEN?

Interkulturelle Kompetenzen über den Tellerrand hinaus entwickeln

Ein spannender Workshop für Azubis, die ihre Fähigkeiten im Umgang mit Kunden und Kolleginnen aus der ganzen Welt stärken möchten. Du lernst, wie du sicher und respektvoll mit unterschiedlichen Kulturen umgehst – ob im Service, an der Rezeption oder im Team. Denn wer interkulturell fit ist, punktet im Job und sorgt für ein gutes Miteinander. GLS bringt das Know-how mit: Sie arbeiten seit über 40 Jahren international – mit vielfältigen Teams und großem Fokus auf Sprache & Kommunikation.

Dozentin:
Elena Budinstein, GLS Sprachschule

DAS AUGES IST MIT!

Basics der Food-Fotografie

Ob Insta, TikTok oder die Website vom Restaurant – gutes Essen muss auch gut aussehen! In diesem Workshop lernst du, wie du Gerichte und Drinks mit einfachen Tricks richtig in Szene setzt. Wir sprechen über Licht, Perspektive und Styling – und wie du mit deinem Smartphone oder einer Kamera coole Bilder machst, die echt Appetit machen.

Perfekt für alle, die in Gastro und Hospitality starten und ihre Skills fürs Food-Fotospiel aufs nächste Level bringen wollen!

Voraussetzung:
Mitbringen eines Handys oder Kamera.

Dozentin:
Julia Murray, Fotografin

BRÜCKEN BAUEN

Wie Generation Y, Z erfolgreich mit „Babyboomern“ zusammenarbeiten

Im Betrieb treffen verschiedene Generationen aufeinander. Das läuft nicht immer konfliktfrei ab und belastet jeden Betroffenen. Für ein harmonisches Miteinander ist es wichtig, die eigenen Bedürfnisse zu kennen und ein Verständnis für die Perspektive der anderen zu entwickeln. So können junge Talente einen respektvollen und produktiven Umgang mit erfahrenen Kräften aufbauen – trotz aller Unterschiede.

Dozent:
IKK BB

FRUST-CHIPS UND

BELOHNUNGS-BONBONS.

Essen aus der Emotion

Ernährung hat einen maßgeblichen Einfluss auf unsere Gesundheit. Trotz vorhandenem Wissen und guter Absichten schaffen wir es zu selten, ungesunde Essgewohnheiten zu überwinden. Wir klären über die Mechanismen von emotionalem und stressbedingtem Essen auf, entlarven Ernährungsmythen und geben alltagstaugliche Tipps für Beruf und Freizeit. Langfristiges Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit werden erreichbar und bedeuten keinesfalls Verzicht.

Dozent:
IKK BB

FIT AND GO

Die Ausbildung körperlich meistern

Jeden Tag erbringen wir körperliche Höchstleistungen. Tragen und halten schwerer Lasten, stehen wie gehen und oftmals kommen Zeitdruck, Kunden oder anderer Stress hinzu. Belastungen, bei denen schon einmal der Rücken zwickt oder die Füße schmerzen. Ein aktiver Arbeits- und Lebensstil kommt vor allem durch einen selbst. Dafür bringen wir unter anderem Gesundheitsmessung und Geschicklichkeitsspiele mit und sorgen für die richtige Portion Bewegung.

Dozent: IKK BB

Berlin Paper 2025

EIN GEMEINSAMER AKTIONSPLAN SOLL BERLIN

**BIS 2035 ZUR FÜHRENDEN METROPOLE FÜR NACH-
HALTIGE UND INNOVATIVE GROSSEVENTS MACHEN**

Das Ziel ist klar: Berlin bis 2035 zur führenden Metropole für nachhaltige, inklusive und innovative Großevents zu machen. Um das zu erreichen, wurde ein Aktionsplan erstellt, der alle beteiligten Akteurinnen und Akteure der Stadt vernetzt und koordiniert. Auftakt dafür war der Berlin Tourism & MICE Summit im vergangenen November im Gasometer auf dem EUREF-Campus. Teilnehmende der Berliner Visitor Economy und der Kongresswirtschaft sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Politik und Stadtgesellschaft verständigten sich dort über den Weg zu diesem Ziel. Das Ergebnis: das „Berlin Paper 2025“ mit konkreten Handlungsempfehlungen für Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft.

visitBerlin-CEO Sabine Wendt, rechts im Bild, mit Moderatorin Miriam Janke beim Berlin Tourism & MICE Summit 2024

Das „Berlin Paper 2025“ stellt dabei mehr als nur ein fertiges Bündel an Aufgaben dar. Es ist vielmehr als Einladung an alle Stakeholderinnen und Stakeholder zu verstehen, sich in Berlins Zukunft als führende Eventmetropole einzubringen. Mit diesem gemeinsamen Vorhaben soll Berlin bis 2035 globales Vorbild für Großveranstaltungen werden, die wirtschaftlichen Erfolg, gesellschaftlichen Mehrwert und ökologische Verantwortung verbinden. Neben der klaren strategischen Ausrichtung ist hierbei die enge Kooperation aller Beteiligten ein Schlüssel zum Erfolg.

“

Wir möchten, dass Berlin eine Stadt ist, die hervorragende Bedingungen für Großveranstaltungen bietet. Diese bringen nicht nur viele Gäste zu uns, sie haben auch vielfältige wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Effekte für die Stadt,

sagt Sabine Wendt, Geschäftsführerin von visitBerlin.

”



GO FUTURE

Innovative Lösungen für Unternehmen mit Zukunft.

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

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

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

Entdecken Sie Ihre exklusiven Vorteils-konditionen im Rahmenvertrag 303140.

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



Together we can
vodafone
business

”

Um Berlins Erfolg als Event-Destination weiterzuentwickeln, brauchen wir ein starkes und effizientes Netzwerk von Stakeholdern sowie ein erstklassiges Angebot für die Veranstalter und ihre Gäste.

Sabine Wendt,
Geschäftsführerin visitBerlin

“

Das „Berlin Paper 2025“ umfasst insgesamt zehn Handlungsfelder, die den Weg zur führenden Event-Metropole ebnen soll. So soll beispielsweise eine zentrale Anlaufstelle zukünftig Politik, Veranstaltungsbranche und Verwaltung vernetzen. Standardisierte Verfahren ermöglichen effizientere Abläufe und beseitigen bürokratische Hürden. Die Beteiligung von Bürgerinnen und Bürgern spielt ebenfalls eine große Rolle im Berlin Paper 2025. Hierfür werden zum Beispiel bestehende Beteiligungsformate ausgebaut. Auch sind kostenfreie Zugänge zu Veranstaltungen vorgesehen. Ein umfassender In-

klusions- und Barrierefreiheitsplan und verbindliche Nachhaltigkeitsstandards sollen neue Maßstäbe für Großveranstaltungen setzen. Ein weiterer wesentlicher Punkt ist die Optimierung der Verkehrsinfrastruktur, der Einsatz innovativer Technologien wie KI oder Übersetzungsprogramme. Diese und viele weitere Maßnahmen positionieren Berlin als weltweite Vorreiterstadt und sollen die wegweisende Event-Metropole mehr denn je zu einem Treffpunkt für Menschen aus aller Welt machen.

BETEILIGEN SIE SICH!

Auch Sie können an der Umsetzung des Berlin Paper mitwirken! Aktuell werden die zentralen Handlungsfelder in konkrete Arbeitspakete überführt. In Kürze werden die Verbände wie der DEHOGA Berlin über die nächsten Schritte sowie über Beteiligungsmöglichkeiten informieren. So haben Sie die Gelegenheit, sich mit den Akteurinnen und Akteuren zu vernetzen und aktiv zur Weiterentwicklung der Berliner Eventlandschaft beizutragen.

10 HANDLUNGS- EMPFEHLUNGEN IM ÜBERBLICK:

- Die Zusammenarbeit und Vernetzung relevanter Akteurinnen und Akteure stärken.
- Eine zentrale Anlaufstelle für Veranstaltungen schaffen.
- Standardisierte Rahmenvorgaben für Sicherheitsvorgaben etablieren.
- Verbindliche Nachhaltigkeitsstandards für Veranstaltungen vereinbaren.
- Die Bürgerinnen- und Bürgerbeteiligung an Veranstaltungen fördern.
- Praxisorientierte Ausbildungs- und Qualifizierungsprogramme anbieten.
- Einen umfassenden Inklusions- und Barrierefreiheitsplan schaffen.
- Transparente Kommunikationsstrategien für Veranstaltungen erarbeiten.
- Innovation und Technologie in der Eventbranche fördern.
- Verlässliche Verkehrsinfrastruktur für Veranstaltungen bereitstellen.



Berlin Tourism & MICE Summit 2024

Weitere Informationen:

■ about.visitberlin.de/berlin-paper



Strom für Ihren Betrieb

Grün und günstig

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

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

Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

VATTENFALL 

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

NEUE DEHOGA BERLIN SEMINARE 2025



Wir haben das Ohr an die Branche gehalten, Ihre Seminarwünsche erhalten und neue Seminarthemen für Sie kreiert! Seien Sie gespannt auf die neuen Seminare, die Sie noch in diesem Jahr besuchen können. Wollten Sie schon immer einmal erfahren, wie Sie für Ihre Bar eine eigene Signature Karte ausarbeiten können oder möchten Sie ein neues Barteam schnell in fundierten Bar-Basics schulen? Oder wollen Sie erfahren, wie Sie die Kommunikation in Interkulturellen Teams fördern können? Dann haben wir hier die richtigen Seminare für Sie. Bleiben Sie neugierig!

UNSERE NEUEN SEMINARE

ZU PERSÖNLICHER & INTERKULTURELLER KOMPETENZ

LEADERSHIP III

Sie haben bereits bei uns die Seminare Leadership I + II besucht und möchten Ihre Kompetenzen weiterentwickeln sowie Ihre Wirkung in einer dynamischen Arbeitswelt stärken? Dann ist das 1-tägige Aufbautraining für Führungskräfte mit erster Führungserfahrung genau das passende für Sie.

Buchung und Infos hier.

KOMMUNIKATION

IN INTERKULTURELLEN TEAMS

Die Schulung legt ihren Schwerpunkt auf die Vermittlung kultureller Werte, Normen und Arbeitspraktiken, um die Kommunikation im Umgang mit Kolleg:innen aus verschiedenen Kulturkreisen zu optimieren und die Teamleistung zu steigern.

Buchung und Infos hier.

KULTURELLE

KOMPETENZ FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

So spricht man die richtige Sprache in internationalen Teams
Das Training konzentriert sich darauf, verschiedene kulturelle Aspekte im Onboarding-Prozess von Mitarbeitern zu berücksichtigen. Ziel ist es, Führungskräften zu zeigen, wie die Stärkung internationaler Mitarbeiter-Teams gefördert werden kann und eigene interkulturelle Kompetenz im Umgang mit ausländischen Fach- und Arbeitskräften zu steigern.

Buchung und Infos hier.

MITARBEITERBINDUNG

ALS STRATEGISCHER VORTEIL

Vom Preboarding bis zum langfristigen Engagement

Dieser Workshop bietet praxisnahe Einblicke und Handlungsempfehlungen, um nachhaltige Strategien zur Mitarbeiterbindung zu entwickeln und umzusetzen.

Buchung und Infos hier.

Große Momente

Erleben Sie die Faszination des
olympischen und paralympischen Spitzensports
in der SPORTMETROPOLE BERLIN.

14. – 22. Juni
**BERLIN
TENNIS OPEN**

19. – 22. Juni
**IDM Para
Schwimmen**

21. – 29. Juni
**FIH Hockey
Pro League**



**JETZT TICKETS
SICHERN!**

SPORTMETROPOLE

BERLIN



*Dürüm mal anders:
Friesenkrone Matjesfilet
im Fladenbrot mit
Hummus und Avocado.*

MATJES TRIFFT MEZE – IMPULSE FÜR KREATIVE SNACKS

FRISENKRONE FUSIONIERT MATJES MIT MEZE:

PERFEKT ZUM SNACKEN UND TEILEN

Zum Sommerstart im Juni heißt es bei Friesenkrone „Matjes-Meze“:

In der türkischen Küche versteht man unter Meze kleine Köstlichkeiten, die in größerer Anzahl auf kleinen Tellern serviert werden. Da türkische Spezialitäten längst fest in der deutschen Kultur verankert sind und viele Fans haben, bringt Friesenkrone nun Matjes-Genießer mit einem modernen Meze-Angebot zusammen.

Matjes – ein echtes Stück norddeutscher Tradition – wird bei Friesenkrone mit Sorgfalt veredelt, mild gereift und behutsam von Hand verarbeitet. Doch seine Reise endet keineswegs an der Küste, er steuert auf neue kulinarische Abenteuer zu – und macht Halt in der Türkei, wo er auf die aromatische Geschmackswelt der Meze trifft: frische Würze von Minzblättern, fruchtige Süße von Datteln und Granatapfel, feine Röstaromen von Mandeln und Sesam ergänzen die sanfte Salzigkeit des Matjes auf überraschende Weise.

SNACKKONZEPT MIT TWIST

Ob auf warmem Pitabrot mit cremigem Hummus, in einer würzigen Shakshuka oder als frisches Tatar mit Joghurt und Zitrone – Matjes und Meze sprechen eine gemeinsame Sprache. Zusammen ergeben sie eine moderne Kombination. Kleinere Mahlzeiten sind aktuell ein Trendthema in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – türkische Meze

bieten sich dafür als vielseitiges Snackkonzept ideal an. Das Matjes-Meze-Konzept von Friesenkrone liefert dazu kreative Impulse für moderne Vorspeisen, Fingerfood-Varianten und individuelle Sharing-Plates. Gleichzeitig sorgt Matjes als norddeutsche Spezialität für einen überraschenden Akzent auf der Speisekarte. Darüber hinaus sind die Matjes- und Heringsspezialitäten von Friesenkrone vollconvenient, sofort einsetzbar, einfach im Handling und exakt kalkulierbar.

FRISENKRONE „MATJES AROUND THE WORLD“

Das Vermarktungspaket „Matjes around the World“ inklusive Foldern, Rezeptkarten, Tischaufstellern und Postern kann unter promotion@friesenkrone.de angefordert werden. Unter den besonders gelungenen Umsetzungen verlost Friesenkrone drei Strandkörbe. Matjes-Meze-Rezepte und alle weiteren Informationen unter www.friesenkrone.de.



Omnipulse: Die KI, die dein lokales Geschäft wachsen lässt

Willkommen in der Zukunft. Willkommen bei Omnipulse – der neuen Schaltzentrale von Obenan. Lokale Unternehmen – von Restaurants über Cafés bis Hotels – erleben hier Klarheit, Kontrolle und Wachstum auf Knopfdruck. Was bisher manuell, fragmentiert und zeitintensiv war, wird nun durch **intelligente KI-Agenten** automatisiert, priorisiert und in echte Ergebnisse verwandelt.

Obenan liefert nicht einfach Software. **Obenan denkt weiter.** Die Antwort auf die Herausforderungen im digitalen Standort-Marketing heißt: **Multi-KI-Agenten.**



WAS IST OMNIPULSE?

Omnipulse ist das Herzstück der Obenan-Plattform: ein intelligenter Koordinator, der alle digitalen Aktivitäten eines Unternehmens an einem Ort bündelt, analysiert und in automatische Handlungsempfehlungen verwandelt. Egal ob Bewertungen, Sichtbarkeit, Bildqualität oder lokale Trends – Omnipulse weiß, was passiert, wo Optimierung nötig ist und was als Nächstes zu tun ist. Vollautomatisch. Rund um die Uhr.

Doch Omnipulse wäre nicht Omnipulse ohne seine Agenten.

WARUM KI-AGENTEN?

KI-Agenten sind spezialisierte digitale Assistenten, die Aufgaben eigenständig erledigen, Entscheidungen treffen und in Echtzeit reagieren. Sie sind keine Tools – sie **denken mit**. Bei Obenan bedeutet das: Jede Herausforderung wird einem oder mehreren Agenten übergeben, die genau dafür gebaut sind.

Ein Netzwerk smarter Agenten arbeitet im Hintergrund wie ein Team, das nie schläft, nichts vergisst – und dir Arbeit abnimmt.

SO HELFEN DIE AGENTEN IM ALLTAG

Du leitest ein Café mit mehreren Standorten. Die neue Sommerkarte soll online, die besten Fotos auf Google glänzen, negative Bewertungen brauchen Antwort, im Nachbarviertel läuft ein Event – und du erfährst es zu spät? Mit Obenan läuft's anders:

Ein unsichtbares Agententeam erkennt Chancen, analysiert Standort-Performance, optimiert Bilder, beobachtet Trends, reagiert auf Feedback – alles automatisch. Gleichzeitig bleibt dein Markenauftritt konsistent, Daten aktuell und Risiken werden erkannt, bevor sie entstehen.

Omnipulse orchestriert alles zentral. Kein manuelles Eingreifen – dein Tagesgeschäft läuft von selbst. Du hast den Kopf frei für das, was zählt: dein Geschäft und deine Gäste.

FÜR WEN IST DAS?

- Einzelstandorte, die sich aufs Geschäft statt Technik konzentrieren wollen.
- Ketten & Franchise-Systeme, die Geschwindigkeit & Skalierbarkeit brauchen.
- Enterprises, die datengetrieben & standortübergreifend agieren.
- Marketing-Teams, die statt Datenflut klare To-Dos wollen.
- SEO-Agenturen, die Effizienz & messbare Erfolge brauchen.

Obenan ist kein Werkzeugkasten. Es ist ein intelligentes Ökosystem.

Mit Omnipulse & seinen KI-Agenten beginnt eine neue Ära: **proaktiv, strategisch, automatisiert.**

Starten Sie jetzt durch – mit Ihrer kostenlosen digitalen Marketing-Analyse!

Entdecken Sie mit Omnipulse, wie Sie Ihr lokales Wachstum automatisieren und dominieren.

■ www.omnipulse.obenan.com



DAS SMARTE HOTEL BEGINNT AM CHECK-IN: SO GESTALTEN SIE DAS GÄSTEERLEBNIS DIGITAL

Gäste können sich ganz einfach digital vorab einchecken.

© Luca/Revo Hospitality Group

Auch wenn es auf den ersten Blick anders wirkt: Bei digitalen Tools geht es nicht darum, den direkten Kontakt zum Gast aufzulösen. Im Gegenteil: Digitale Lösungen schaffen noch mehr Berührungspunkte – und das ohne zusätzlichen Aufwand.

CHECK-IN UND CHECK-OUT

Der Check-in nimmt bei jeder Anreise mehrere Minuten in Anspruch. Gerade an den klassischen An- und Abreisetagen sorgt dieser Prozess für Schlangenbildung vor der Rezeption. Das muss nicht sein: Gäste können sich ganz einfach digital vorab einchecken. Sie werden per Mail oder Nachricht daran erinnert und geben ihre Daten ein – inklusive Ausfüllen des Meldescheins. Vor Ort müssen sie dann nur noch den Schlüssel abholen. Das spart nicht nur Zeit, sondern sorgt auch dafür, dass Gäste ihren Aufenthalt nicht mit nervigem Papierkram starten müssen.

DIGITALER CONCIERGE UND CHATFUNKTION

Ein digitaler Concierge ersetzt die klassische Gästemappe. Hotelinformationen, Öffnungszeiten der Restaurants und Ausflugstipps sind immer nur ein Fingertippen auf dem Smartphone der Gäste entfernt. Eine integrierte Chatfunktion ermöglicht rund um die Uhr den Kontakt zur Rezeption. Einfache Fragen werden automatisiert beantwortet, komplexere Aufgaben gleich dem Serviceteam zugewiesen.

SELF-SERVICE SHOPS

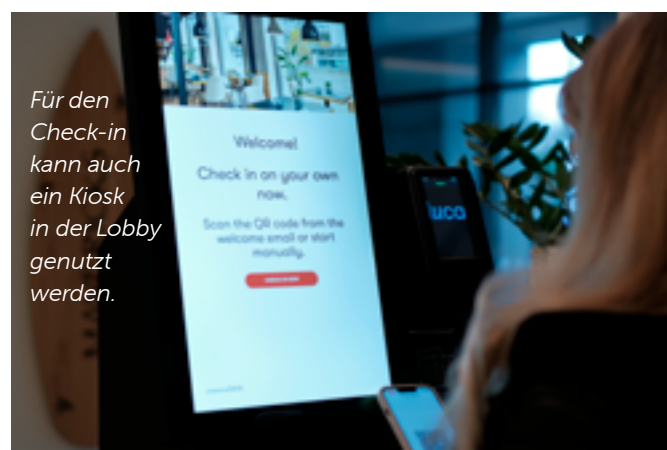
& QR-CODE BESTELLUNGEN

Digitale Lösungen machen es einfach, neue Bestellpunkte auf dem ganzen Hotelgelände zu schaffen. Ein Self-Service Shop in der Lobby versorgt die Gäste mit den wichtigsten Kleinigkeiten und kann sogar die klassische Minibar ersetzen. Mit QR-Codes, über die Bestellungen aufgegeben werden, werden die Lobby oder das Gym zu zusätzlichen Servicebereichen.

DIGITAL GUEST JOURNEY

luca vereint alle diese Punkte in einer KI-gestützten Guest Experience Plattform. Sie versammelt alle Berührungspunkte mit dem Gast in einer übersichtlichen Lösung und hilft Hotels, Restaurants, Cafés und Events dabei, mühsame manuelle Prozesse durch skalierbare Automatisierung zu ersetzen. Das Ergebnis: Niedrigere Kosten, weniger Störfaktoren, neue Umsatzmöglichkeiten – und, was das Wichtigste ist: sehr zufriedene Gäste.

■ www.luca-business.de



Für den Check-in kann auch ein Kiosk in der Lobby genutzt werden.

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®



**FOLGE
137**







DÖNER UNTER PALMEN

bis 28.06.2025

**prime
time
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding       @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



Berlin-
Brandenburg eG



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

 **SPIELBANK BERLIN**



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

PRATER GARTEN ERSTRAHLT IN NEUEM GLANZ

Nach jahrelanger Baustelle ist der Eingangsbereich des Prater Gartens in der Kastanienallee fast fertiggestellt. Pünktlich zum Saisonstart präsentiert sich Berlins ältester Biergarten mit neuem Eingangsbereich, neuen Fahrradständern und aufgewertetem Umfeld – ganz im bekannten, gemütlichen Prater-Stil. Gegen den ursprünglich geplanten Umbau inklusive massiver Baumrodungen setzte die Pächterin Dagmar Hillig vor Gericht einen Baustopp durch. Inzwischen gibt es laut Hillig konstruktive Gespräche mit dem Bezirk.

■ www.pratergarten.de



OTTENTHAL BLEIBT – MIETVERTRAG VERLÄNGERT

Bereits Ende März wurde bekannt: Nach sechs nervenaufreibenden Monaten haben die Betreiber der Ottenthal Restaurant & Weinhandlung endlich einen neuen Mietvertrag unterschrieben. Das gesamte Team freut sich auf viele weitere schöne Abende und dankt allen Unterstützenden und Freunden. Damit bleibt die seit 1994 an der Kantstraße beheimatete österreichische Wohlfühlküche erhalten – wir gratulieren!

■ www.ottenthal.com



KOSCHERES STREETFOOD- FESTIVAL WÄCHST WEITER

Im Juli findet das 4. Koschere Streetfood-Festival im Hof der Neuen Synagoge in Berlin-Mitte statt. Die Besucher erwarten 35 Stände mit innovativer israelischer Küche, Fusion-Gerichten und veganen Varianten. Dazu gibt es ein buntes Kulturprogramm für Groß und Klein. Der Eintritt ist frei. Das Festival bildet den Auftakt zu den 38. Jüdischen Kulturtagen Berlin, die unter dem Motto „Atid“ (Zukunft) stehen und mit zahlreichen Veranstaltungen die Vielfalt jüdischen Lebens und das 60. Jubiläum deutsch-israelischer Beziehungen feiern.

■ www.juedische-kulturtag.org

NEUZUGANG AN DER SPREE: „MOON EXQUISITE“ ERÖFFNET IM NIKOLAIVIERTEL

Seit dem 1. Mai bereichert das „Moon Exquisite“ die Berliner Gastro-Szene, als Nachfolger des Balthazar. Im historischen Nikolaiviertel gelegen, serviert Hoa Viet Vu südostasiatische Fusionsküche – ideal zum Durchprobieren, auch in kreativen Tapas-Portionen. Highlight ist die Terrasse direkt an der Spree, die besonders im Sommer zum Verweilen einlädt – mit Blick auf den Fluss und die Sterne.

■ www.moonexquisite-berlin.com



JUBILÄEN IM VERBAND

SVEND-RICKMER GOED – 40 JAHRE ENGAGEMENT FÜR BRANCHE UND VERBAND

Anlässlich seines 40-jährigen Betriebsjubiläums bei Evelins Café & Restaurant an der Müggelspreepromenade möchten wir Herrn Svend-Rickmer Goed herzlich für seine langjährige Treue und sein beeindruckendes Engagement im Verband danken. Herr Goed brachte sich früh und mit großem Einsatz in den Aufbau der DEHOGA Berlin ein. Über vier Jahrzehnte hinweg unterstützte er den Verband als verlässliches Mitglied und hat darüber hinaus zahlreiche zusätzliche Aufgaben übernommen: als Delegierter und Bezirksbeauftragter, weit über das Alltägliche hinaus. Für diese bemerkenswerte Kontinuität, seine vielfältigen Beiträge zur Verbandsarbeit und sein persönliches Engagement sagen wir von Herzen: Danke!

25 JAHRE AVEATO – GLÜCKWUNSCH AN ALEXANDER SCHAD

Zum 25-jährigen Betriebsjubiläum überreichten Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn und Vizepräsident Philip Ibrahim die Ehrenurkunde an Alexander Schad, der mit aveato das Cateringgeschäft revolutioniert hat. Von Berlin aus erfolgreich in mehreren deutschen Großstädten aktiv, steht aveato für Qualität, Innovation und unternehmerischen Weitblick – wir sagen: Herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Erfolg!



SMART-METER-PFLICHT

WAS HOTELIERS UND GASTRONOMEN

JETZT WISSEN MÜSSEN

Die Energiewende schreitet voran – und bringt neue Pflichten mit sich. Seit Anfang 2025 gilt die Smart-Meter-Pflicht für bestimmte Verbrauchsgruppen. Auch Betriebe aus Hotellerie und Gastronomie können betroffen sein. Doch was bedeutet das konkret? Wer muss umrüsten – und wann? Welche Vorteile bringen intelligente Stromzähler im Alltag eines Betriebs? Und wie sieht es mit Kosten und Datenschutz aus?

Antworten auf diese Fragen gibt der aktuelle Artikel im Vattenfall Magazin für Unternehmen. Er erklärt praxisnah, welche Änderungen auf Unternehmer zukommen, worauf Sie jetzt achten sollten und wie Sie die Umstellung sinnvoll für Ihr Energiemanagement nutzen können.

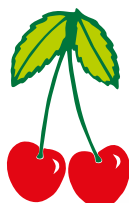


© Vattenfall

VATTENFALL 



Weitere Informationen:



Dieter Fuhrmann

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

FAMILIÄR GEFÜHRT, INTERNATIONAL GEWACHSEN

Das Titanic Gendarmenmarkt Berlin feiert in diesem Jahr sein zehnjähriges Bestehen. In einem ehemaligen Kostümmagazin der Staatsoper gelegen, verbindet das Hotel historische Bausubstanz mit moderner Gestaltung und urbanem Komfort. Für Geschäftsführer Aytaç Aygün ist das Haus Teil der Familiengeschichte – das Jubiläum Anlass für Stolz und Dankbarkeit.



Burak Ünver,
Chief Strategic
Officer DACH



TITANIC Gendarmenmarkt

© TITANIC HOTELS

Wir haben bei Burak Ünver, Chief Strategic Officer DACH, nachgehakt: Er spricht über familiäre Werte, warum Berlin für die Hotelgruppe besonders ist, nachhaltige Strategien – und wie er Wachstum denkt: „Unsere Philosophie basiert auf der Überzeugung, dass sich Menschen dort am wohlsten fühlen, wo sie sich gesehen, wertgeschätzt und verstanden fühlen. Wir kombinieren die Verlässlichkeit eines gewachsenen Familienunternehmens mit der Innovationskraft einer international ausgerichteten Hotelgruppe. Kein Haus gleicht dem anderen, weil wir keine standardisierten Schablonen anwenden.“

Titanic Hotels ist das Ergebnis einer unternehmerischen Reise, die vor über 50 Jahren mit der Leidenschaft der Familie Aygün für kulinarische Genüsse begann. Die Unternehmensführung liegt weiterhin in den Händen der Familie, mehrere Generationen tragen gemeinsam Verantwortung. Durch die enge Zusammenarbeit zwischen familiärer Führung und internationalem Expertenwissen gelingt es, das Unternehmen strategisch weiterzuentwickeln, neue Märkte zu erschließen und gleichzeitig die eigene Identität zu bewahren. Berlin ist ein Ort, der Wandel lebt – kulturell, wirtschaftlich und touristisch. Diese Dynamik passt hervorragend zu unserer Marke. Zudem hat die Stadt durch ihre zentrale Lage in Europa und ihre internationale Ausstrahlung für uns eine strategische Bedeutung.

Wir setzen bewusst auf organisches Wachstum. Nicht die reine Anzahl der Häuser steht im Vordergrund, sondern die Frage, ob sie zur Marke passen, langfristig tragfähig sind und unseren hohen Ansprüchen an Service und Gastlichkeit gerecht werden. Bereits heute setzen wir auf Maßnahmen zur Reduzierung von Energie- und Wasserverbrauch – durch den Einsatz moderner Gebäudetechnik und ein vorausschauendes Energiemanagement. Bei Renovierungen und Neubauten legen wir besonderen Wert auf Materialien und Systeme, die ökologische Standards erfüllen und dauerhaft effizient sind.“

Titanic Hotels, 1998 gegründet, vereint familiäre Wurzeln mit internationaler Präsenz. Heute betreibt die Gruppe 14 Häuser in Deutschland und der Türkei – vier davon in Berlin. Mit dem Luxusresort Cullinan Belek und dem Einstieg in den ägyptischen Markt baut sie ihren globalen Kurs konsequent aus.

■ www.titanic.com.tr/de

Übergabe mit Haltung:

MITGLIEDER



© Franz Michael Rohm

HERBERT BELTLES ABSCHIED

AUS DER BERLINER GASTRONOMIE

Nach 37 Jahren in der Berliner Spitzengastronomie übergibt Herbert Beltle sein letztes Restaurant, die „Rôtisserie Weingrün“, an Max Setrak und Renate Dengg vom „Jolesch“ – ein bewusster ideeller und personeller Generationswechsel. Für ihn zählte nie der höchste Preis, sondern das Vertrauen:

„Es war für mich klar, dass ich es wirklich nur jemandem geben würde, wo ich das Gefühl habe, das passt.“

Diese Haltung prägte seine gesamte Laufbahn sowie sein Engagement für über 200 Auszubildende. „Ich glaube nicht gleich im ersten Jahr, aber ab dem zweiten haben wir angefangen auszubilden.“ Für ihn war Ausbildung kein Pflichtprogramm, sondern Ausdruck seiner Haltung – trotz spürbarer Veränderungen: „Früher haben die das ja per Post geschickt... heute ist das einfach nur noch eine Mail.“ Auch wenn er eine sinkende Grundbildung bemerkt, zählt für ihn nach wie vor: „Learning by doing.“

Den Wandel der Berliner Gastronomie sieht Beltle kritisch. „Früher gab es immer ein anständiges à la carte. Heute ist es oft nur noch ein Menü ohne Wahlmöglichkeiten.“ Er vermisst Vielfalt und wünscht sich mehr Mut zur regionalen Identität: „Ich würd's mir wünschen, dass die Leute sagen: Ich mach jetzt wirklich eine Berliner Küche.“

Beltle widerspricht dem Bild einer unattraktiven Branche. „Handwerk hat goldenen Boden – das muss man den Leuten sagen. Ihr seid gute Handwerker oder könnt es werden.“ Die mediale Präsenz von Köchinnen und Köchen sieht er als Chance: Gastronomie als kulturelle Leistung statt bloßer Dienstleistung.

Mit dem Weingrün endet Beltles aktives Kapitel. Seit 1989 prägte er mit dem „Alten Zollhaus“, dem „Aigner am Gendarmenmarkt“ und schließlich der „Rôtisserie Weingrün“ die Berliner Gastroszene. Parallel baute er das Weingut Horcher in der Pfalz auf. Ab 2019 begann sein Rückzug: Das „Aigner“ wurde zum „Heritage“, das „Zollhaus“ zum „Rutz Zollhaus“. Die Übergaben sind mehr als formale Staffelwechsel – sie stehen für eine wertorientierte Gastronomie.

Im Rückblick zeigt sich Herbert Beltle selbstkritisch und reflektiert: „Man kann mehrere Restaurants gut machen, aber nur eins sehr gut“. Darin liegt nicht nur ein persönliches Fazit, sondern eine Lehre für künftige Generationen: Qualität verlangt Fokus, Präsenz und eine klare Haltung.

Erstklassifizierung für ARCOTEL Velvet Berlin

KLARE STANDARDS, GELEBTE WERTE



Melanie Borchert ist seit über 20 Jahren in der Hotellerie zuhause – mit einem klaren Fokus auf Führung, operative Exzellenz und das, was ein gutes Haus im Innersten zusammenhält: ein starkes Team. Als Area General Manager Berlin ist sie zuständig für beide ARCOTEL Hotels in Berlin. Sie setzt auf sichtbare Qualität und ehrliche Gastfreundschaft. Im Interview spricht sie über ihre Beweggründe zur Erstklassifizierung, den Weg dorthin – und warum Sterne mehr sind als nur Dekoration an der Tür.

Was hat Sie dazu bewogen, sich für die Hotelklassifizierung bei Hotelsterne.eu anzumelden?

Berlin ist bunt, schnell, voller Energie – und genau in diesem Trubel wünschen sich viele Gäste eine klare Orientierung. Die Sterneklassifizierung hilft dabei, auf einen Blick zu zeigen: Hier erwartet Sie Qualität, auf die Sie sich verlassen können. Für uns ist das nicht nur ein Versprechen – es ist ein gelebter Anspruch.

Die Klassifizierung stärkt unsere Position am Markt und bringt auf den Punkt, wofür das ARCOTEL Velvet steht: Ein Stadthotel mit Seele – authentisch, nahbar, mittendrin bei Freunden. Wer hier eincheckt, spürt sofort: Hier zählt der Mensch und nicht die Buchungsnummer.

Welche Hoffnungen und Ziele verbinden Sie mit der erhaltenen Klassifizierung?

Mit der erhaltenen Klassifizierung verbinden wir die Hoffnung, das Vertrauen unserer Gäste bereits vor der Anreise zu stärken. Unser Ziel ist es, mit der Sterneklassifizierung ein klares Zeichen für unsere Qualitätsstandards zu setzen und unseren Gästen Orientierung und Sicherheit bei ihrer Entscheidung zu bieten.

Wir gehen davon aus, dass die Klassifizierung gerade für Erstbuchende eine wichtige Rolle spielt – sie gibt Sicherheit und wirkt professionell. Gleichzeitig stärkt sie unsere Sichtbarkeit in digitalen Vertriebskanälen und ergänzt das positive Gäste-Feedback um ein unabhängiges Gütesiegel.

Wie haben Sie den Ablauf der Klassifizierung erlebt – von der Anmeldung bis zur finalen Bewertung?

Sehr strukturiert und professionell – aber auch mit Gespür für das, was ein Hotel wirklich ausmacht. Es war keine anonyme Prüfung, sondern ein Dialog auf Augenhöhe. Wir konnten zeigen, wie wir arbeiten, worauf wir Wert legen und was unser Haus besonders macht.

Spannend war der detaillierte Blick auf viele kleine Prozesse – von den Sicherheitsstandards bis zur Gästeansprache.



© ARCOTEL Velvet

Christine Vitt & Melanie Borchert

Die Klassifizierung hat uns angeregt, genau hinzuschauen, auch auf Dinge, die im Alltag selbstverständlich wirken. Das war sehr wertvoll.

Gab es Überraschungen im Prüfverfahren?

Vor allem positiv in Erinnerung ist die Offenheit und Professionalität der Prüferinnen und Prüfer, der faire Ablauf und die praxisnahe Herangehensweise geblieben. Es war ein sehr angenehmes Miteinander.

Wie haben Ihre Gäste auf die neue Klassifizierung reagiert?

Mit durchweg positiven Rückmeldungen. Viele empfinden die Sterneklassifizierung als Bestätigung ihrer Wahl. Wir spüren eine höhere Sensibilität bei der Wahrnehmung des Hauses – insbesondere auf Plattformen und im Direktkontakt. Die Klassifizierung gibt ein gutes Gefühl der Sicherheit, gerade bei Gästen, die unser Hotel zum ersten Mal buchen.

Welche Tipps würden Sie anderen Hoteliers geben, die eine Erstklassifizierung anstreben?

Gehen Sie den Weg mit Überzeugung und aus echtem Interesse und nicht aus Pflichtgefühl. Die Klassifizierung ist keine Hürde, sondern eine Chance, das eigene Haus mit neuen Augen zu sehen. Und wenn man es gemeinsam mit dem Team angeht, wird es schnell mehr als ein Projekt: Es wird ein gemeinsames Ziel.



Erster Check-in Gast nach der erfolgreichen Auszeichnung:
Dr. Thomas Harbaum, Chefarzt des Bundeswehrkrankenhauses in Hamburg, gratuliert zur gewichtigen Plakette



ORIENTIERUNG MIT SYSTEM

DIE DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Seit Herbst 1996 bietet der DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.) mit der „Deutschen Hotelklassifizierung“ ein bundesweit einheitliches Bewertungssystem für Beherbergungsbetriebe an. Dieses marktgerechte System entspricht internationalen Standards und stellt eine verlässliche Bewertung aller Hotels in Deutschland sicher. Die Umsetzung erfolgt durch die DEHOGA-Landesverbände. In allen 16 Bundesländern übernehmen eigens gegründete Gesellschaften die Organisation und begleiten den gesamten Prozess – von der Anmeldung bis zur Vergabe der Sterne.

Für Hoteliers ist die Sterneklassifizierung ein starkes Marketinginstrument: Sie schafft Vertrauen, verbessert die Sichtbarkeit auf Buchungsplattformen und gibt insbesondere neuen Gästen eine verlässliche Orientierung zur Angebotsqualität. Gleichzeitig hilft sie bei der internen Qualitätskontrolle und Positionierung am Markt.

WIE FUNKTIONIERT'S?

Die Klassifizierung erfolgt nach einem transparenten Kriterienkatalog, der regelmäßig angepasst wird. Dabei zählen nicht nur Ausstattung, sondern auch Service, Komfort und Digitalangebote. Der Einstieg in Berlin beginnt mit der Klassifizierungsbeauftragten Christine Vitt oder mit einer unverbindlichen Testklassifizierung unter ■ www.hotelstars.eu



T +49 30 31804815

■ klassifizierung@dehoga-berlin.de

■ www.dehoga-berlin.de/hotelklassifizierung-hotelsterne

Neue Mitglieder im Verband



Apartments am Brandenburger Tor

Mitte
Behrenstraße 1C, 10117 Berlin
■ www.apartments-mitte.de

Hako Ramen

Prenzlauer Berg
Kastanienallee 16/17, 10435 Berlin
Traditionelle
authentisch-japanische Ramen
■ www.hakoramenberlin.de

Onkel Le Restaurant

Prenzlauer Berg
Pappelallee 19,
10437 Berlin
Stylisches Asia- & Sushi-Bistro mit
Bento Boxen
■ www.onkel-le-restaurant.com

Curry Wolf

Mitte
Unter den Linden 77, 10117 Berlin
Echt gute Berliner Currywurst
■ www.curry-wolf.de

Khinkali House

Friedrichshain
Simon Dach Straße 14, 10245 Berlin
Georgische Küche in Streetfood-
style
■ www.instagram.com/khinkali-house.berlin

Pho & More

Charlottenburg-Wilmersdorf
Jüdenstraße 17, 13579 Berlin
Vietnamesische Küche
& Healthy Foods
■ www.pho-more-berlin.de

Deniz Foodservice GmbH

Neukölln
Silbersteinstraße 24, 12051 Berlin
Catering, ISO- & halal-zertifiziert
■ www.deniz-foodservice.de

King King X-Berg

Kreuzberg
Bergmannstraße 109, 10961 Berlin
Vietnamesische Fusion-Küche
mit regionalen Zutaten
■ www.kingkingxberg.de

Rheingauer Weinbrunnen

Charlottenburg-Wilmersdorf
Rüdesheimer Platz 6, 14197 Berlin
Weinoase mit Winzer-Produkten aus
Rheingau-Taunus
■ www.weingut-nikolai.de

Diener Tattersall

Charlottenburg-Wilmersdorf
Grolmanstraße 47, 10623 Berlin
Westberliner Institution
an historischem Ort
■ www.diener-berlin.de

Le Consulat

Charlottenburg-Wilmersdorf
Leibnizstraße 46, 10623 Berlin
Französische Bistro-Eleganz
& West-Berliner Charme
■ www.le-consulat.de

Roomers Berlin

Charlottenburg
Steinplatz 4, 10623 Berlin
Luxuriöse Zimmer,
Spa mit Dachterrasse
■ www.roomers-hotels.com/berlin

Golden Rice Kudamm

Schöneberg
Lietzenburger Straße 2, 10789 Berlin
Klassische asiatische Küche & Sushi
■ www.golden-rice.com

Marubi Ramen

Mitte
Schönhauser Allee 187, 10119 Berlin
Traditionell hausgemachte
Nudeln, Wontons und Dumplings
■ www.marubi.eu

Simplé Restaurant

Spandau
Heerstraße 419, 13593 Berlin
Gemütliches Indochina-
Restaurant mit großem Garten
■ www.simple-restaurant.de

Golden Rice Mitte

Mitte
Chausseestraße 29, 10115 Berlin
Klassische asiatische Küche & Sushi
■ www.golden-rice.com

Mr. Chai Wala

Charlottenburg-Wilmersdorf
Kantstraße 31, 10623 Berlin
Bunte authentische Küche aus
Süd-Indien & Sri Lanka
■ www.mister-chai-wala.de

The Vegan Monkey

Kreuzberg
Bergmannstraße 11, 10961 Berlin
Vegane & vegetarische Tapas
■ www.instagram.com/thevegan-monkey.berlin

Ausgabe 2 / 37. Jahrgang
Sommer 2025 7,- €

D A S H A U P T S T A D T - M A G A Z I N

top magazin

BERLIN

people
Film ab!
Hochkarätige
Preisverleihungen

business
Mit zarter Hand
Berlins innovative
Handwerkerinnen

travel
**Hauptsache
Seeblick**
Deutschlands Küsten

mobility
**Mehr als
ein Witz**
50 Jahre Manta

Ab 25.06.
an über
4.500 Stellen
erhältlich

www.top-magazin-berlin.de

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:
www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG



Erstklassifizierung:

★★★★ First Class Garni
Arcotel Velvet

Folgeklassifizierungen:

★★★★ First Class
Mercure Hotel Berlin Tempelhof
Victor's Residenz Hotel Berlin

★★★ + Komfort Superior Garni
Hotel Brandies

★★★ Komfort Garni
Ibis Berlin City Süd
Hotel City Green Berlin

Verbesserte Folgeklassifizierungen:

★★★ Komfort Garni
Hotel Amano

★★★ Komfort Garni
Ibis Hotel Berlin Mitte



BETRIEBSJUBILÄEN IM JUNI

5 Jahre

Grünes Cafe | Restaurant Vogelweide | Swadishta

10 Jahre

Acama Kreuzberg | Grimm's Potsdamer Platz | Hotel Vivaldi Berlin
Zum Schusterjungen

15 Jahre

Call a Pizza Hohenschönhausen

20 Jahre

Courtyard by Marriott Berlin Mitte | Subway

25 Jahre

Myer's Hotel Berlin | NH Collection Berlin Mitte am Checkpoint Charly
Restaurant La Cocotte

MITGLIEDERJUBILÄEN IM JUNI

5 Jahre

Blechbilderbar | Mikkeller Craft Beer Germany GmbH | Ökowerkbistro

10 Jahre

JUNGBLUTH Restaurant | Zum Schusterjungen

15 Jahre

BowlHouse Berlin | Call a Pizza Hohenschönhausen

20 Jahre

GOLVET

25 Jahre

NH Collection Berlin Mitte am Checkpoint Charly
Livinghotel Berlin Mitte

30 Jahre

Hotel Hansablick

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



Präsidenten-Cup
Golf Resort Semlin



YoungStars BB -
Karrieretag
der Gastgebernden
von morgen
Hotelfachschule Berlin



Sommerfest mit
visitBerlin & visitBerlin
Partnerhotels
Sommergarten
Messe Berlin



Gastro Business Club
Ort wird noch
bekannt gegeben



© Sigurd Larsen

15 JAHRE MICHELBERGER

ALLES BEGANN MIT EINER RADTOUR

Ein Hotel zu gründen war für sie nie nur ein wirtschaftliches Vorhaben – sondern Ausdruck einer Lebensidee. Wenn Nadine und Tom Michelberger von ihrem Hotel sprechen, klingt das wie ein leidenschaftliches Gemeinschaftsprojekt, das über die Jahre immer neue Formen angenommen hat – Hotel, Farm, Restaurants, Spirituosenmanufaktur. Eine wachsende Welt aus Visionen, Menschen, Orten.

2003 gab es zunächst diese Idee: In Berlin ein Hotel zu gründen. Jahre und etliche Gebäudebegehungen später entdeckte Tom Michelberger auf einer Fahrradtour durch die Stadt ein Schild am alten WBM-Gebäude an der Warschauer Straße: Zu vermieten. Es war der Anfang. Nach nur neun Monaten Umbauzeit eröffnete 2009 das Hotel Michelberger – mit täglich bis zu 500 Gästen.

Einige Mitarbeitende sind seit Beginn dabei, viele seit über zehn Jahren. Die Belegschaft ist international, flache Hierarchien und gelebte Wertschätzung sind Grundpfeiler. Das ideengetriebene Unternehmensuniversum hat heute 160 Mitarbeitende. Rund

120 davon arbeiten im Hotel mit Veranstaltungsflächen, Livemusik, Yoga, und Cinema im fünften Stock.

2018 kauften die Michelbergers einen Vierseithof im Spreewald – ebenfalls entdeckt auf dem Fahrrad. Heute ist die Michelberger Farm ein lebendiges Ökosystem. Hier wachsen Obstbäume, Sträucher, Gemüse, Kräuter und Wildpflanzen Seite an Seite, in dynamischen Gemeinschaften. Die Farm ist Lieferant für die eigenen Restaurants, und seit 2023 Gasthaus, Lernort und Rückzugsraum.

2020 kam das Kreuzberger Restaurant Ora dazu und 2024 folgte die Theke im Wedding. Die dort ansässige Preußische Spirituosenmanufaktur wurde vom Team schon 2022 vor der Insolvenz bewahrt. Vorläufer des wachsenden Michelberger-Produktportfolios ist seit 2012 das Kokoswasser „Fountain of Youth“ sowie die PEOPLE Musik Festivals 2011, 2016 und 2018.

Was alle Unternehmungen eint, ist der Wunsch, Räume für Begegnung und Entwicklung zu schaffen – für Gäste und Mitarbeitende. Die Michelbergers denken Gastlichkeit als Plattform, als Gemeinschaft, als dynamisches System.

Ihre Wurzeln in dörflichen Gemeinschaften, der Bezug zur Natur, zur Saisonalität – das prägt ihre Vision.



© DEHOGA Berlin

Im Mai 2025 gratulierte der DEHOGA Berlin den beiden zum 15-jährigen Jubiläum. Wer diese bunte Welt betritt, spürt sofort: Hier wird nicht einfach gearbeitet – hier wird gestaltet, entdeckt, verbunden. Und das jeden Tag ein bisschen anders.

- www.michelbergerhotel.com
- www.michelberger.farm
- www.michelbergermusic.com
- www.mxpسم.com
- www.fountainofyouth.gold
- www.ora.berlin
- www.theke.berlin

Zugangsnachweis einer Kündigung

IN DER ARBEITSRECHTLICHEN PRAXIS

SIND KÜNDIGUNGEN VON

BESCHÄFTIGUNGSVERHÄLTNISSEN

IMMER WIEDER THEMA

Arbeitnehmer haben nach dem Zugang die Möglichkeit, innerhalb von drei Wochen recht unproblematisch Klage gegen eine Kündigung zu erheben. Und wenn es nicht um die inhaltliche Wirksamkeit der Kündigung geht, dann sehr oft um die richtige Form und vor allem den Zugang der Kündigung. Weil hier immer wieder Fehler passieren und sich das Bundesarbeitsgericht, unter anderem am 30. Januar 2025 zum Aktenzeichen: 2 AZR 68/24 zum Nachweis des Zugangs einer Kündigung geäußert hat, möchte ich hier ein paar Hinweise geben, um böse und vor allem teure Überraschungen möglichst zu vermeiden.

DIE KÜNDIGUNG IST EINE

EINSEITIGE WILLENSERKLÄRUNG

Es bedarf also keiner Reaktion des Erklärungsempfängers, um die Beendigung eines Schuldverhältnisses wirksam werden zu lassen. Aber diese Willenserklärung muss dem Empfänger nachweisbar zugehen. Es ist sehr logisch, dass der Gekündigte weiß, dass es vorbei ist mit der Zusammenarbeit. Doch genau darin liegen die Tücken. Denn derjenige, der sich auf den Zugang der Kündigung beruft, muss diesen voll beweisen. Dieser Beweis spielt natürlich vor Gericht eine Rolle und da genügt es nicht, wenn ich zum Beispiel einen Sendungsverlauf der Post oder einen Rückschein als Auslieferungsbeleg vorlegen kann.

Denn selbst die Vorlage eines Auslieferungsbeleges bietet genau genommen keine Sicherheit, da es nur beweist, dass irgendetwas beim Empfänger angekommen ist, nicht aber ein konkretes Kündigungsschreiben. Das Bundesarbeitsgericht hat bislang offengelassen, ob es den Einlieferungsbeleg als „Anscheinsbeweis“ zugunsten des Kündigenden zukünftig gelten lassen wird.



©Hafenanwälte

Rechtsanwalt Marcel Templin, Hafenanwälte

”

Am sichersten fährt daher derjenige, der sich den Empfang der Kündigung durch den Empfänger quittieren lässt; entweder im Betrieb unter Zeugen oder mittels eines Boten, der den Zugang auch bezeugen kann. Das gilt übrigens in beide Richtungen: Auch der Mitarbeiter, der seine Stelle kündigt, muss den Zugang beweisen.

■ www.hafenanwaelte.de



SPIELBANK BERLIN

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



QR-Code scannen
und Gutschein
abrufen.

**Viel Spaß bei Roulette, Poker,
Black Jack und Automatenspiele!**

www.spielbank-berlin.de



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



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

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

Gültiges Ausweisdokument erforderlich.

Code: Hoa25

Der *Aperitivo* der Berliner



DAS ORIGINAL FERTIG GEMIXT.