

hogəAKTIV

7 | 2025

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

AKTUELL

DEHOGA zur Mindestlohnentscheidung

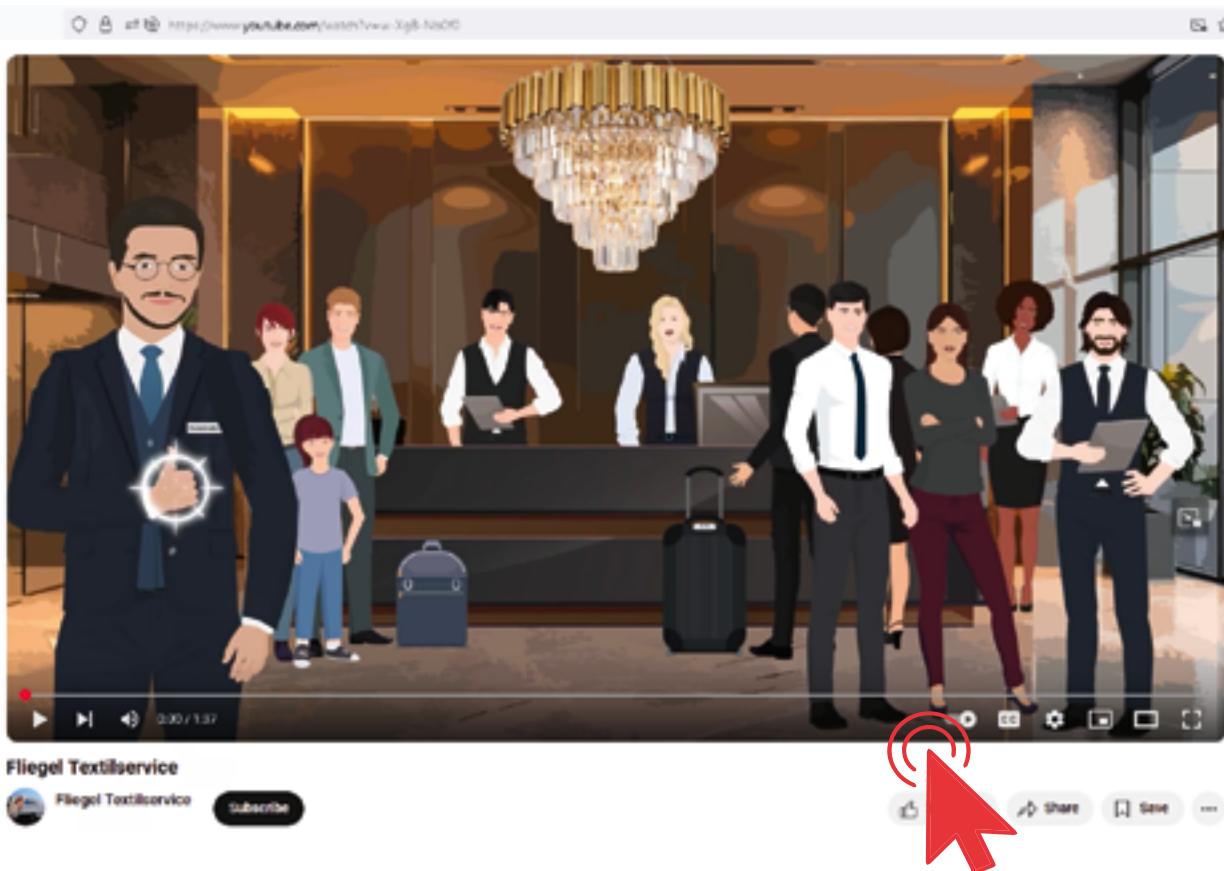
WIR IN BERLIN

Gastro
Business Club

12. DEHOGA Berlin
Präsidenten-Cup



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:

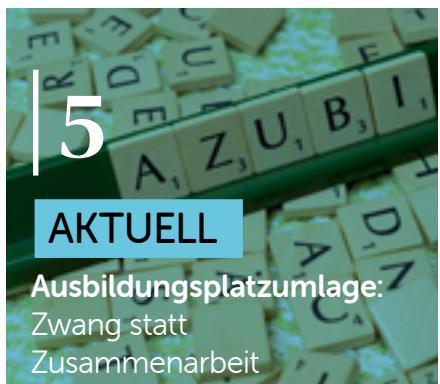
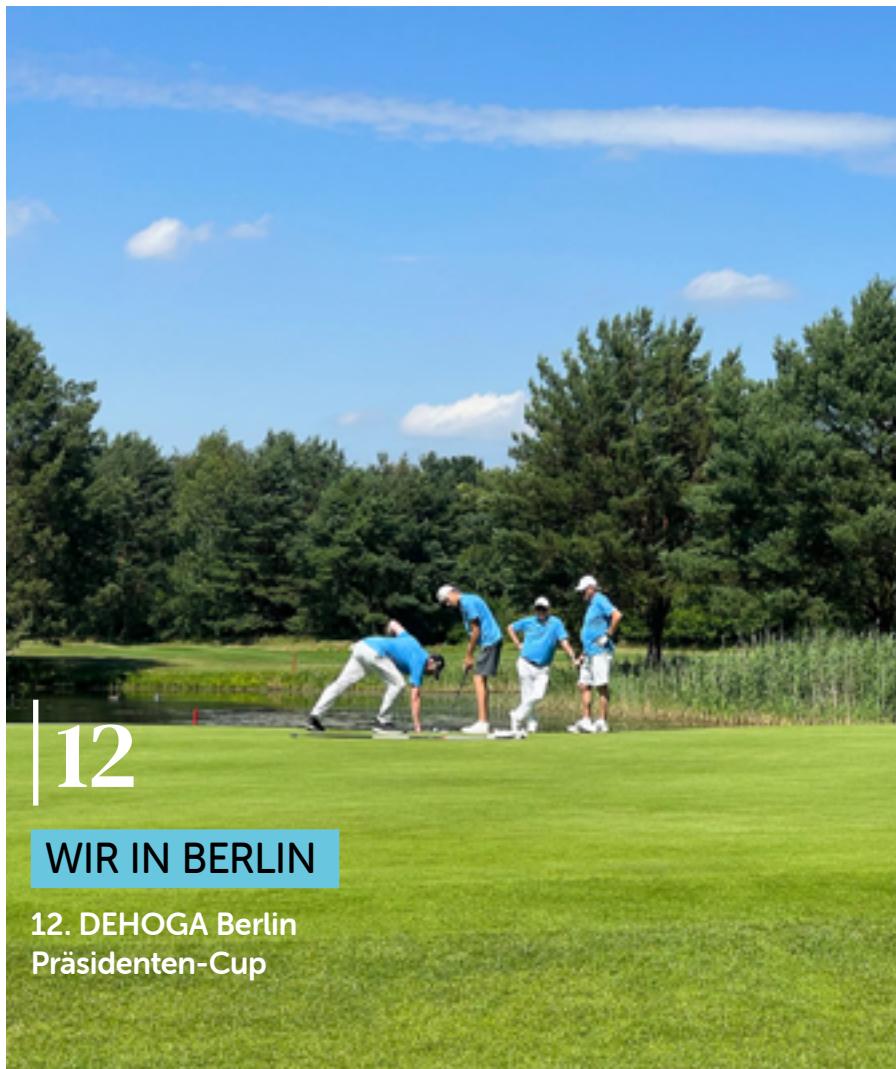


#fliegeltexilservice

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



**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: © Rhubarb Hospitality Collection
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.

AKTUELL

- 4** Miteinander mehr erreichen
- 5** DEHOGA zur Mindestlohnentscheidung
- 6** Ausbildungsplatzumlage: Betriebe stärken, nicht belasten
- 8** Basel IV und seine Auswirkungen
- 9** Tarifinformation des Berliner Gastgewerbes

WIR IN BERLIN

- 10** Gastro Business Club
- 12** DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup
- 14** Berlin weiterhin Sternehauptstadt
- 16** „Be an Angel“
- 18** Unsere Seminare im September
- 20** 49h ICC
- 21** Würdigung im Berliner Dom: Willy Weiland – Ehrenmitglied der Gasthausmission L'Art de Vivre
- 22** OSZ Gastgewerbe: Digitales Klassenbuch Coffee Week Berlin

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 24** Martens&Prahl: Barrierefreiheit wird Pflicht
- 25** CMS Berlin: Housekeeping neu gedacht
- 26** 3B: Housekeeping & Friends
- 27** Orderbird Pro: Kassensystem für Gastronomen

NEWS

- 28** News & Jubiläen

MITGLIEDER

- 30** Neue Mitglieder
- 32** Die Deutsche Hotelklassifizierung
- 33** Roomers Berlin Steinplatz Kink Berlin

RECHT & RAT

- 34** Das BFSG tritt 2025 in Kraft



Jörn Brinkmann
Vizepräsident und Leiter der
Fachgruppe Gastronomie
DEHOGA Berlin

MITEINANDER MEHR ERREICHEN – FÜR BERLINS GASTGEBENDE

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

haben Sie auch das Gefühl, dass sich die Politik immer öfter in Entscheidungen einmischt oder Vorstöße fordert, die Gastgeber eher lämmen als stärken? Kaum ein anderes Gewerbe steht so sehr für Vielfalt, Lebensqualität und Begegnung wie das Gastgewerbe. Berlin wäre ohne seine Gastronomie nicht denkbar. Und genau deshalb braucht es jetzt Rahmenbedingungen, die unsere tägliche Arbeit erleichtern – nicht erschweren. Ein aktuelles Thema, das viele von uns beschäftigt, ist die geplante Erhöhung des gesetzlichen Mindestlohns. Ja, faire Löhne sind wichtig – aber sie müssen auch leistbar bleiben. Was wir brauchen, ist keine isolierte Anhebung, sondern ein ausgewogenes Maßnahmenpaket: steuerliche Entlastungen, Bürokratieabbau und gezielte Förderprogramme. Sonst wird aus gut gemeint wirtschaftlich gefährlich. Das gilt auch für die diskutierte Ausbildungszulage. Unser Gastgewerbe gehört mit zu den ausbildungsstärksten Branchen. Viele Betriebe investieren freiwillig und mit großem Engagement in die Ausbildung – trotz Fachkräftemangel, gestiegener Kosten und wachsender Bürokratie. Eine Umlage, die auch engagierte Ausbildungsbetriebe belastet, geht am Ziel vorbei. Wir brauchen gezielte Anreize und praxisnahe Unterstützung – keine zusätzliche Belastung.

Wie wertvoll funktionierende Netzwerke und der Austausch auf Augenhöhe sind, wurde beim Gastro Business Club am 2. Juni 2025 deutlich. Das Treffen fand bei unserem neuen Partner orderbird statt und zeigte, wie inspirierend Fachgespräche in vertrauter Runde sein können – mit Impulsen, die weit über den eigenen Betrieb hinausreichen. Über 70 Unternehmen fördern mittlerweile den

DEHOGA Berlin als Partner – ein starkes Signal für die Relevanz unserer Arbeit. Was uns trägt, ist die Gemeinschaft – ein lebendiges Netzwerk aus engagierten Mitgliedern, unterstützenden Unternehmen, erfahrenen Fachgruppen und einer tatkräftigen Geschäftsstelle. Je intensiver wir uns austauschen und gemeinsam gestalten, desto wirkungsvoller können wir die Zukunft unserer Branche und unserer Stadt positiv beeinflussen.

Mit dieser Energie treiben wir auch die Initiative „Genusshauptstadt Berlin“ konsequent voran. Unser Anspruch ist klar: Wir wollen Berlins kulinarische Vielfalt sichtbar machen und als eigenständigen Reisegrund etablieren. Bestehende Formate wie die Berlin Food Week, eat! berlin oder die Berliner Meisterköche werden hier mitgedacht. Gleichzeitig schaffen wir Synergien mit Kultur, Einzelhandel und Tourismus – zum Vorteil aller Beteiligten.

Unser Ziel: ein wirtschaftlich starkes, kulturell vielfältiges und international strahlendes Berlin – mit einer Gastronomie, die dafür das Rückgrat bildet. Den nächsten Schritt dahin gestalten wir beim Workshop „Vermarktung der Genusshauptstadt Berlin“ am Montag, 7. Juli 2025, 14 Uhr, im Pullman Schweizerhof.

Ich freue mich auf viele persönliche Begegnungen – spätestens beim großen Sommerfest am 14. Juli 2025 im Sommergarten der Messe Berlin, das wir gemeinsam mit visitBerlin und den visitBerlin Partnerhotels veranstalten. Ein idealer Anlass, um gemeinsam nach vorne zu schauen, Kontakte zu pflegen und neue Impulse zu setzen.

Mit sommerlichen Grüßen

Ihr

Jörn Brinkmann

DEHOGA ZUR MINDESTLOHNENTSCHEIDUNG:

Herausforderndes Ergebnis der unabhängigen Mindestlohnkommission

Der Mindestlohn soll zum 1. Januar 2026 auf 13,90 Euro steigen (+ 8,4 Prozent) und ein Jahr später auf 14,60 Euro (weitere +5,0 Prozent). Das entspricht einer Steigerung von insgesamt 13,9 Prozent. Zur Entscheidung der Mindestlohnkommission am heutigen Freitag erklärt Guido Zöllick, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bundesverband):

„Die Mindestlohnkommission hat mit der heutigen Entscheidung unter Beweis gestellt, dass sie in der Lage ist, Kompromisse unter Würdigung der Tarifentwicklung und der wirtschaftlichen Gesamtsituation zu erzielen. Es ist wichtig, dass die Sozialpartner gemeinsam eine von der Politik unabhängige Gesamtabwägung getroffen haben. Denn Löhne dürfen nicht Spielball der Politik sein. Damit sollte jetzt auch die politische Debatte beendet sein.“

Gleichwohl stellt das Verhandlungsergebnis und die damit verbundenen deutlichen Personalkostensteigerungen unsere Branche mit 2,2 Millionen Beschäftigten vor große Herausforderungen.“

Zöllick ordnet die Auswirkungen für Hotellerie und Gastronomie ein:

“Acht gültige regionale Tarifverträge werden so bereits im Jahr 2026 überholt und teilweise außer Kraft gesetzt.
Das gesamte tarifliche Lohngefüge wird dadurch beeinflusst – ein Eingriff in die Tarifautonomie. Durch die Erhöhung in zwei Schritten wird die Belastung abgemildert und die Planbarkeit verbessert.
”



Bereits seit 2022 sind die Arbeitskosten im Gastgewerbe um 34,4 Prozent gestiegen. 2024 war in der Branche das fünfte Jahr in Folge mit realen Umsatzverlusten – minus 13,0 Prozent gegenüber 2019. Auch der Start ins neue Jahr verlief schwach. „Sinkende Umsätze bei zugleich heftig steigenden Kosten – die wirtschaftliche Belastungsgrenze für die Betriebe ist vielerorts erreicht, sie stehen mit dem Rücken zur Wand“, sagt Zöllick und macht deutlich: „Umso wichtiger ist, dass die im Koalitionsvertrag und im Sofortprogramm der Regierung vereinbarten Entlastungen, insbesondere die 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Essen, jetzt schnell gesetzlich umgesetzt werden.“



© DEHOGA Berlin

AUSBILDUNGSPLATZUMLAGE

Betriebe gehören gestärkt, nicht belastet

Appell von Gerrit Buchhorn,
Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin

Das Berliner Gastgewerbe steht in der Ausbildung an vorderster Front: Über 10 Prozent aller bei der IHK eingetragenen Ausbildungsverhältnisse entfallen auf unsere Branche – ein starkes Zeichen, gerade in Zeiten wirtschaftlicher Unsicherheit, steigender Kosten, wachsender Bürokratie und organisatorischer Herausforderungen. Unsere Betriebe investieren in Ausbildung – aus Überzeugung, nicht aus Zwang. Das verdient Anerkennung, nicht zusätzliche Belastung.

Was die Politik plant: Ausbildungsplatzumlage als Drohkulisse

Im Koalitionsvertrag der aktuellen Berliner Landesregierung ist die Einführung einer Ausbildungsplatzumlage vorgesehen – sollten bis Ende 2025 nicht 2.000 zusätzliche Ausbildungsverträge (branchenübergreifend, Basisjahr 2023: 32.835) erreicht werden. Das Ziel ist richtig: Mehr junge Menschen in Ausbildung zu bringen. Doch das Instrument ist falsch.

Derzeit sind 7.245 Ausbildungsplätze branchenübergreifend unbesetzt. Das Problem ist kein Mangel an Bereitschaft bei den Betrieben, sondern ein Matchingproblem: unbesetzte Plätze, fehlende Orientierung, teils mangelnde Voraussetzungen.

Die Umlage ist keine Lösung – sondern ein Hindernis

Eine Ausbildungsplatzumlage wird nicht dazu führen, dass mehr junge Menschen eine Ausbildung beginnen – da sind sich Unternehmen und Experten einig. Im Gegenteil: Sie trifft auch Betriebe, die längst ausbilden, zwingt zu zusätzlicher Bürokratie und entzieht Zeit und Ressourcen, die besser in die Begleitung junger Menschen fließen sollten.

Wer nicht ausbildet – obwohl er möchte, aber aktuell nicht kann – muss voraussichtlich zahlen. Das ist nicht nur ungerecht, sondern ignoriert die Realität vieler Betriebe. Zudem haben sich seit dem Abschluss des Koalitionsvertrags die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen deutlich verschlechtert – eine Tatsache, die bislang kaum berücksichtigt wurde.

Statt Motivation: Misstrauen und Bürokratielast

Die Umlage untergräbt Motivation und Eigenverantwortung. Sie setzt auf Kontrolle statt Kooperation, auf Misstrauen statt Vertrauen. Betriebe, die ohnehin engagiert sind, sollen sich jährlich per Antrag und Nachweis legitimieren. Das Gegenteil von Bürokratieabbau.

Ursachen angehen – nicht Symptome bestrafen

Wer die duale Ausbildung wirklich stärken will, muss an die Ursachen:

- mangelhafte Schulbildung,
- fehlende Berufsorientierung,
- teils unterfinanzierte Berufsschulen
- und ein gesellschaftliches Bild, in dem Abitur und Studium als Königsweg gelten.

Ausbildungsbereitschaft lässt sich nicht verordnen – schon gar nicht per Umlage.

Jetzt zählt Partnerschaft – nicht Druck

Laut Tagesspiegel konnten im Rahmen des Berliner „Bündnis für Ausbildung“ bis Ende 2024 bereits 700 zusätzliche Ausbildungsverträge abgeschlossen werden. Das zeigt: Kooperation wirkt. Eine vorzeitige Entscheidung für die Umlage – noch vor Ablauf des Bündnisses – würde dieses Vertrauen verspielen und die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft belasten.

Die DEHOGA Berlin lehnt die Ausbildungsplatzumlage entschieden ab. Wir sind bereit, Verantwortung zu übernehmen – aber auf Augenhöhe. Wer Ausbildung stärken will, muss Betriebe stärken: mit echter Unterstützung, passenden Rahmenbedingungen und Vertrauen in unternehmerisches Engagement.

Was jetzt zählt: Die 2.000 neuen Ausbildungsverträge bis Ende 2026.

Sie wollen sich engagieren?

Dann wenden Sie sich an die Bundesagentur für Arbeit, die IHK Berlin oder die DEHOGA Berlin. Gemeinsam können wir zeigen, dass Ausbildung auch ohne Umlage gelingt.

■ www.dehoga-berlin.de



Vodafone Business News

Erweitern Sie Ihr Geschäft mit Vodafone und Microsoft 365

Beruhigt aufs Business konzentrieren

Schirmen Sie jetzt Ihr Unternehmen vor Cyber-Bedrohungen mit Microsoft Defender for Business ab. Die leistungsstarke Sicherheitslösung bietet umfassenden Schutz. Besonders kleinen und mittelständischen Unternehmen. Mit Microsoft 365 und Intune verwalten und sichern Sie Ihre Geräte und Daten effektiv. Konzentrieren Sie sich auf Ihr Kerngeschäft. Wir kümmern uns um Ihre Sicherheit.

Gesicherter Zugriff auf Ihre Geräte

Optimieren Sie Ihre Identitäts- und Zugriffsverwaltung mit Microsoft Entra ID P2. Die Lösung bietet erweiterte Sicherheitsfunktionen wie Multi-Faktor-Authentifizierung und bedingten Zugriff. Mit Microsoft 365 und Intune schaffen Sie eine robuste Sicherheitsinfrastruktur für Ihr Unternehmen. Das heißt für Sie: weniger Sorgen um unbefugten Zugriff und mehr Zeit für produktive Arbeit.

Ihre Vorteile mit Vodafone:

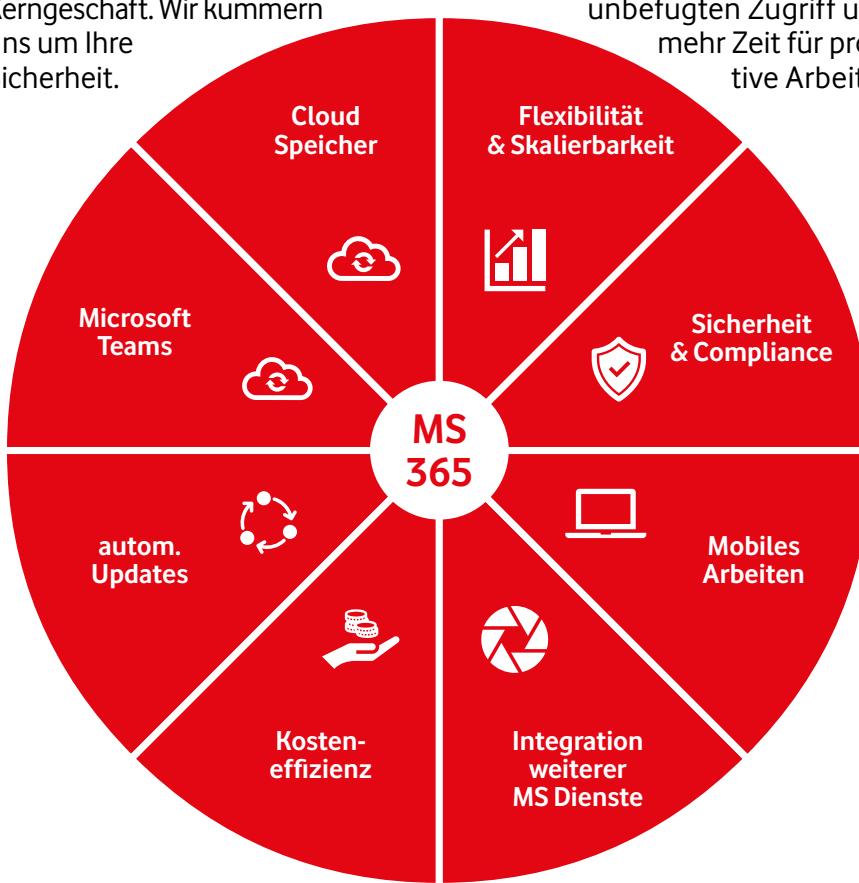
- Nahtlose Integration
- Erweiterte Sicherheit
- Produktivitätssteigerung
- Flexibilität und Skalierbarkeit
- Kosteneffizienz
- Support und Service
- Zukunftssicherheit

**Haben Sie Fragen?
Wir sind für Sie da!**

Entdecken Sie Ihre exklusiven Vorteilkonditionen im Rahmenvertrag **303140**!

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

Sichern Sie sich Ihre kostenfreie Beratung! Mit dem Betreff **#MS365** unter dem folgenden QR-Code.



Basel IV und dessen Auswirkung auf das Gastgewerbe

Basel IV ist ein Sammelbegriff für regulatorische Neuerungen zur Weiterentwicklung des Eigenkapital-Rahmenwerks für Banken gemäß den Vorgaben des Basel-Ausschusses für Bankenaufsicht. Dieses internationale Regelwerk wurde in 2017 entwickelt und ist bereits ab dem 1. Januar 2025 in Kraft getreten. Insbesondere aufgrund der Finanzkrise 2008-2009 sollte es das Risikomanagement der Banken und deren Mindestanforderungen an Eigenkapital verschärfen (offizielle Bezeichnung: Basel III: Finalising post-crisis reforms).

Die Reform beinhaltet im Großen und Ganzen diverse Veränderungen im Bezug auf das Eigenkapital in der Bankbilanz, stärkerer Einbezug der externen Ratings der Unternehmen, Standardisierung und dadurch bessere Vergleichbarkeit zwischen europäischen Banken. Das bedeutet auch, dass die Kredite etablierter Klein- und Mittelständischer Unternehmen (KMU) mit gutem Bonitätsrating weniger stark in der Bankenbilanz berücksichtigt werden als beispielsweise Start-ups oder Unternehmen ohne Rating.

Darüber hinaus kann die Verschärfung der Kapitalvorschriften zur Folge haben, dass es vor allem für kleine und mittlere Unternehmen komplizierter werden wird, einen Kredit mit guten Konditionen zu bekommen.

Berlin lebt vom Tourismus und ist ohne die abwechslungsreiche Gastronomie oder die zahlreichen Hotels einfach nicht vorstellbar.

Die Branche Gastgewerbe hat bei der Berliner Sparkasse einen besonderen Stellenwert. Die letzten Jahre war die härteste Zeit, gerade Gastronomiebetriebe hatten es schwer, überhaupt eine Bank zu finden, die sich mit ihnen treffen wollte.

BASEL IV SOLL SUKZESSIVE BIS 2030 EINGEFÜHRT WERDEN.

Das bedeutet konkret:

✓ **Strenge Bonitätsprüfungen:** Banken werden strengere Bonitätsprüfungen vornehmen, was die Kreditvergabe für das Gastgewerbe erschweren könnte.

✓ **Höhere Eigenkapitalanforderungen:** Banken müssen mehr Eigenkapital für Investitionskredite hinterlegen, was die Finanzierungskosten für die Kunden erhöht.

✓ **Höhere Risikozuschläge:** Es könnten höhere Risikozuschläge angesetzt werden, was die Kreditkosten weiter in die Höhe treibt, insbesondere für Unternehmen mit geringerer Bonität.

✓ **Zusätzliche Kapitalaufschläge:** Aufgrund der neuen Risikomodelle und Sensitivitätsanalysen könnten bei manchen Betriebstypen der Branche zusätzliche Kapitalaufschläge anfallen.



Das war und ist bei uns nicht so. Wir – das Branchenteam Einzelhandel und Gastgewerbe der Berliner Sparkasse – hören zu, führen Gespräche auf Augenhöhe und können aufgrund unserer Erfahrung als langjährige Firmenkundenberater:innen wertvolle Tipps geben. Offenheit schafft Vertrauen!

UNSERE STRATEGIEN FÜR DAS GASTGEWERBE:

► **Finanzielle Stabilität:** Die Unternehmer sollten darauf achten, ihre finan-

zielle Stabilität zu stärken, um den neuen Anforderungen gerecht zu werden.

► **Diversifikation:** Eine Diversifikation der Finanzierungsquellen kann helfen, die Abhängigkeit von Bankkrediten zu reduzieren. Die Hausbank kann Sie hierbei zu Alternativen beraten.

► **Effizienzsteigerung:** Durch die Optimierung von Betriebsabläufen und die Steigerung der Effizienz können Kosten gesenkt und die Rentabilität verbessert werden.

► **Beratung und Unterstützung:**
Die Zusammenarbeit mit Finanzberatern und Kreditinstituten kann helfen, die besten Finanzierungsmöglichkeiten zu finden und die Herausforderungen zu meistern.

Insgesamt wird die Umsetzung von Basel IV die Finanzierungskosten für das Gastgewerbe erhöhen und die Kreditvergabe erschweren. Diese Änderungen sollen jedoch kein Hindernis für eine Kreditaufnahme darstellen. Wir, das FirmenCenter Branchen, Handel und Gastgewerbe der Berliner Sparkasse unterstützen Sie bei Ihren Investitionsvorhaben und begleiten Sie im Tagesgeschäft.

und die Kreditvergabe erschweren. Diese Änderungen sollen jedoch kein Hindernis für eine Kreditaufnahme darstellen. Wir, das FirmenCenter Branchen, Handel und Gastgewerbe der Berliner Sparkasse unterstützen Sie bei Ihren Investitionsvorhaben und begleiten Sie im Tagesgeschäft.

Insgesamt wird die Umsetzung von Basel IV die Finanzierungskosten für das Gastgewerbe erhöhen und die Kreditvergabe erschweren. Diese Änderungen sollen jedoch kein Hindernis für eine Kreditaufnahme darstellen. Wir, das FirmenCenter Branchen, Handel und Gastgewerbe der Berliner Sparkasse unterstützen Sie bei Ihren Investitionsvorhaben und begleiten Sie im Tagesgeschäft.

Sprechen Sie uns an:

Oleksandra Ambach
Vertriebsleiterin für Gastgewerbe und Handel, Berliner Sparkasse
T +49 30 86983942
■ oleksandra.ambach@berliner-sparkasse.de
■ www.berliner-sparkasse.de/unternehmer



Thomas Krämer, Juliane Gutgesell, Michael Reincke, Le Tra Mi Möller, Simone Stengl-Kirschbaum (v.l.n.r.)

TARIFINFORMATION

Berliner Gastgewerbe

Zum 1. Juli 2025 treten neue Entgelterhöhungen für alle Tarifgruppen im Gastgewerbe in Kraft. Die Löhne steigen zunächst um 2 Prozent, ein weiteres Plus von 4 Prozent folgt zum 1. Juli 2026. Die Laufzeit des neuen Entgelttarifvertrags beträgt 24 Monate und endet am 30. Juni 2027.

Im Rahmen der tariflichen Strukturänderungen werden die Bewertungsgruppen 5.1 und 5.2 durch die neue Bewertungsgruppe 5 ersetzt. Die entsprechende Tätigkeitsbeschreibung wurde angepasst.

Alle Beschäftigten, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Tarifvereinbarung in der Bewertungsgruppe 5.1 eingeordnet sind, werden zum 1. Juli 2025 automatisch in die Bewertungsgruppe 5 überführt.

Auch die Ausbildungsvergütungen werden schrittweise erhöht: Zum 1. August 2025 steigen die Vergütungen in allen Ausbildungsjahren um 60 Euro. Eine weitere Erhöhung um 60 Euro erfolgt zum 1. Februar 2026, bevor zum 1. August 2026 eine abschließende Anhebung um 80 Euro vorgenommen wird.

Zudem wurde eine Unschärfe in § 21 des Manteltarifvertrags hinsichtlich der Freistellung von Auszubildenden vor der Abschlussprüfung korrigiert.

Den aktuellen Tarifvertrag und die Änderungen zum ETV und MTV finden Sie im Mitgliederbereich unter

■ www.dehoga-berlin.de

NETZWERKEN MIT WEITBLICK:

Gastro Business Club zu Gast bei orderbird



Ein luftiges Kreuzberger Loft, Espressoaroma aus dem Nebenraum, Sonne auf der Dachterrasse – besser lässt sich netzwerken kaum inszenieren.



So empfing orderbird am 2. Juni die Gäste des zweiten Gastro Business Clubs (GBC) 2025. Zwischen Kaffeeduft und Kasseninnovation wurden Visitenkarten getauscht, Ideen geschmiedet und Neuigkeiten diskutiert – ganz im Stil des DEHOGA Berlin: unkompliziert, praxisnah, zukunftsorientiert.

Kassenmeldepflicht? Kinderleicht!

Die 2011 gegründete Berliner Softwareschmiede versorgt heute mit mehr als 130 Mitarbeitenden über 17.000 Betriebe in 26 Branchen mit iPad-basierten Kassensystemen, integrierter Kartenzahlung und zertifizierter



Bernhard Moser,
Gerrit Buchhorn

TSE. Rund 13.500 Kunden stammen aus der Tischgastronomie. Key-Account-Manager Billy Bredlow erinnerte an die Kassenmeldepflicht: Bis 31. Juli 2025 muss jedes System beim Finanzamt registriert sein. „Mit orderbird dauert das nur Minuten“, versprach er und beantwortete anschließend zahlreiche Fragen – allen voran zur E-Rechnung, die bald integriert werden soll.

Berlin Paper 2025 – Visionen mit Rückenwind

Mit noch größerer Flughöhe ging es weiter: Jule Weidner, Referentin der Geschäftsführung bei visitBerlin, ließ den Berlin Tourism & MICE Summit 2024 Revue passieren, auf dem 292 Branchenprofis Zukunftsbilder für die Hauptstadt entwarfen. Ergebnis des intensiven Follow-ups ist das 15-seitige „Berlin Paper 2025“ – Strategien und Handlungsfelder, die Berlin in zehn Jahren noch attraktiver machen sollen. „Wir müssen miteinander reden, nicht übereinander“, betonte Weidner.



Politik, Praxis, Perspektive

Wie viel sich gemeinsam bewegen lässt, zeigten Jörn Brinkmann und Gerrit Buchhorn beim Blick in den Koalitionsvertrag: flexiblere Wochenarbeitszeiten, weniger Bürokratie und Steuerentlastungen für kleinere Einkommen fanden dank verbandsübergreifender Lobbyarbeit Eingang ins Regierungspapier. Buchhorn skizzierte außerdem das Konzept „Außen gastronomie neu denken“: längere Nutzungszeiten, größere Flächen, schnellere Genehmigungen und einheitliche Vorgaben für Mobiliar & Co. Parallel entsteht eine Initiative, die Berlin als Genusshauptstadt profilieren soll – kreative Köpfe sind für den Workshop am 7. Juli ausdrücklich willkommen. Ziel ist, die kulinarische Vielfalt sichtbarer zu machen, Genusskompetenz erlebbar zu präsentieren und neue Storys über Berlins Food- und Hospitality-Szene zu erzählen.



Nachwuchs & Netzwerk: YoungStars BB und One DEHOGA

Auch der Nachwuchs steht im Fokus: Für den wertschätzenden Azubitag „YoungStars BB“ am 2. Juli gingen noch vor Ort zusätzliche Anmeldungen ein. Digital blickt der Verband ebenfalls nach vorn: Die neu gegründete One DEHOGA GmbH entwickelt eine App, die mit KI-gestütztem Infosystem (Start Oktober 2025) und Benefit-Plattform (April 2026) alle Mitglieder vernetzen soll.

Fingerfood, Fernsicht & Flurfunk

Nach so viel Input lockte die Dachterrasse. Bei Fingerfood von aveato, kühlen Drinks und bestem Wetter wurde bis in den Abend hinein gelacht, diskutiert und genetzwerkt. Erfreulich: Neben etablierten Betrieben nutzen auch Neulinge die Runde – genau darauf baut der Gastro Business Club.



SAVE THE DATE:

Der nächste GBC steigt am 22. September 2025, erneut an einem Ort mit Hauptstadt-Flair. Bis dahin gilt: miteinander reden, nicht übereinander – und gemeinsam Berlin bewegen!

12. DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup 2025

Am 27. und 28. Juni 2025 wurde zum zwölften Mal der renommierte DEHOGA Berlin Präsidenten-Cup auf der gepflegten Anlage des GolfResort Semlin ausgetragen. Bei optimalen Platzverhältnissen, strahlendem Wetter und bester Stimmung verband das traditionsreiche Turnier sportlichen Ehrgeiz mit persönlichem Austausch.

Bereits am Freitagabend wurden die Teilnehmenden herzlich empfangen und mit einem köstlichen Buffet verwöhnt. Zur Begrüßung unterstrich Christian Andresen die Bedeutung funktionierender Netzwerke, gerade in wirtschaftlich und politisch herausfordernden Zeiten. Der DEHOGA Berlin setzte sich weiterhin mit Nachdruck dafür ein, die politischen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe zu verbessern – trotz wachsender Herausforderungen und zunehmender Distanz vieler Entscheidungsträger zu unternehmerischen Realitäten.

Der Präsidenten-Cup stehe dabei exemplarisch für den starken Zusammenhalt innerhalb der Berliner Gastgeberfamilie. Im Anschluss ging Gerrit Buchhorn genauer auf die Turniermodalitäten ein.

Der sportliche Auftakt begann gegen 20:30 Uhr mit einem kleinen Eröffnungsturnier.

Steffen Kirchner aus dem Team des Fliegel Textilservice gelang das beste Chippen über eine Hecke – als Preis erhielt er eine Magnumflasche Champagner von Vranken Pommery.

Nach dem Frühstück und der Ausgabe der Scorekarten startete am Samstag um 10:00 Uhr das Turnier.



Insgesamt traten 19 Teams in Dreier- und Vierergruppen an, um den prestigeträchtigen Wanderpokal der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin zu gewinnen. Traditionell wurden alle Teilnehmenden mit Golfbällen und einem Tee-Präsent von Fliegel Textilservice begrüßt.

Nach einem spannenden Turniertag ging der Sieg an das Team der Meiko Deutschland GmbH, vertreten durch Henri Christophel, Michael Bleicher, Klaus-Peter Karnstedt und Uwe Schild. Den zweiten Platz belegte das Team des GolfResort Semlin, dicht gefolgt vom Team der Weihe GmbH auf Rang drei.





1. Platz: Team Meiko

2. Platz: Team Semlin

3. Platz: Team Weihe



Die Gewinnerinnen und Gewinner wurden mit Pommery Champagner sowie Berlin-Bären der Ritzenhoff AG – versehen mit dem Turnierlogo – ausgezeichnet.

Sonderpreise wurden für folgende Leistungen vergeben:

- **Longest Drive Damen** (130 Meter, HCP 18,1+): Jutta Garcia Medina
- **Longest Drive Herren** (222 Meter, HCP 0–18): Julius Noah Gangl
- **Nearest to the Pin Herren** (HCP 0–18): Henri Christophe

Bei der Siegerehrung und der anschließenden Grillparty zeigte sich Christian Andresen erfreut über die anhaltende Begeisterung für den Cup bei Mitgliedern, Partnern und Gästen. Auch 2026 soll das Traditionsturnier fortgeführt werden: Termin ist am 26. und 27. Juni.



Ein besonderer Dank galt allen Unterstützenden:

Vranken Pommery, Gerolsteiner, Pepsi, der Radeberger Gruppe KG, Fliegel Textilservice, Interklassik sowie dem gesamten Team des GolfResort Semlin für die hervorragende Betreuung aller Teilnehmenden.



Die Einnahmen aus dem Mulligan-Verkauf kommen auch in diesem Jahr der Berliner Gasthausmission zugute.

BERLIN BEHAUPTET WEITERHIN SEINEN RUF ALS DEUTSCHLANDS STERNEHAUPTSTADT



Auch im Guide Michelin 2025 bestätigt die Hauptstadt eindrucksvoll ihren Ruf als Deutschlands Sternehauptstadt. In kaum einer anderen Stadt trifft kulinarische Kreativität auf derart hohes handwerkliches Niveau.



© Steffen Sünzinger

DIE STERNEVERTEILUNG IM ÜBERBLICK:

3 Sterne: Rutz

2 Sterne: Coda Dessert Dining, Facil, Horváth, Tim Raue

1 Stern: Bandol sur Mer, Bieberbau, Bonvivant, Bricole, Cookies Cream, Golvet, Hallmann & Klee, Hugos, Irma la Douce, Lorenz Adlon Esszimmer, Nobelhart & Schmutzig, Prism, Sky Kitchen, Tulus Lotrek sowie neu ausgezeichnet: Loumi, Matthias Restaurant, Pars Restaurant

An der Spitze steht weiterhin das Rutz. Das einzige Berliner Drei-Sterne-Restaurant unter der Leitung von Marco Müller verteidigt seine Höchstwertung seit 2020. Müllers konsequente Verbindung von regionaler Produktauswahl und technischer Präzision begeistert Jahr für Jahr Gäste und Tester gleichermaßen. Und ist ein besonderes Alleinstellungsmerkmal auch unter all den anderen Drei-Sterne-Restaurants in Deutschland.

Die Zwei-Sterne-Häuser zeigen stabile Klasse. In dieser Kategorie bleibt fast alles beim Alten: Coda Dessert Dining, Facil, Horváth und Tim Raue behaupten ihre Spitzenspositionen. Besonders hervorsticht erneut das Coda Dessert Dining von René Frank, das als Pionier des Dessert-Fine-Dining europaweit Maßstäbe setzt. Seit 2020 trägt es zwei Sterne und bleibt ein echtes Aushängeschild für Berlins kulinarische Avantgarde.

Nachhaltigkeit wird zunehmend gewürdigt. Fünf Berliner Adressen erhalten den Grünen Stern für umweltbewusste Küche: Rutz, Horváth, Nobelhart & Schmutzig, Bandol sur mer und Bonvivant.

Insgesamt verzeichnet Deutschland 340 Michelin-Sterne-Restaurants – ein beachtlicher Anteil davon in der Hauptstadt.

■ www.guide.michelin.com

Fazit: Die Berliner Gastro-Szene zeigt 2025 Kontinuität auf höchstem Niveau. Vom Dreisterne-Primus über stabile Zwei-Sterne-Häuser bis zu neuen Impulsen bei den Ein-Stern-Restaurants: Die Dynamik bleibt beeindruckend. Mit wachsendem Fokus auf Nachhaltigkeit untermauert Berlin seinen Status als Hotspot der gehobenen Gastronomie, wo Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.

2025
5-7.
SEPTEMBER

the most italian
FOOD+WINE FESTIVAL



frizzante

INFO ↘



ST. ELISABETH, BERLIN-MITTE
WWW.FRIZZANTE.BERLIN

TIP BERLIN
made by VIANI

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

„Be an Angel“: WENN HILFE KEIN AMT BRAUCHT, SONDERN HERZ UND HALTUNG

Was war der persönliche Auslöser für Sie und Ulrike Lessig, Be an Angel 2015 zu gründen, und wie haben Sie die Anfangszeit erlebt?

2015 kamen täglich Menschen, geflohen vor Krieg und Terror, in Berlin an – und landeten obdachlos in Parks. In einer der reichsten Städte der Welt. Das war unerträglich. Also haben Freunde und ich privat Geflüchtete aufgenommen. Einer meiner ersten Gäste war ein Mann aus Afghanistan, der erleben musste, wie Schlepper auf dem Boot sein schreiendes Baby über Bord warfen. Er konnte es nicht retten – er konnte nicht schwimmen.

Nach dieser Geschichte habe ich meinen Job als Journalist an den Nagel gehängt. Statt zu schreiben, wollte ich handeln. Türen öffnen für Menschen, damit sie ihr Leben selbst gestalten können.

Das Restaurant Kreuzberger Himmel – wie kam es dazu und was macht es besonders?

Wir wollten einen Ort der Begegnung schaffen, an dem Integration erlebbar wird. Ein Treffpunkt – locker, herzlich, neugierig. Für Berlinerinnen und Berliner, die Geflüchteten begegnen wollen. Und für Menschen aus Syrien, Afghanistan, Irak oder Palästina, die erleben sollen: Deutsche können auch anders – bei gutem Essen und einem Glas Wein sogar sympathisch! Unser Team ist fantastisch. Die Auszubildenden blühen förmlich auf und es gibt allen jeden Tag die Kraft den oft anstrengende Alltag zu meistern, obwohl



Andreas Tölke
Be an Angel

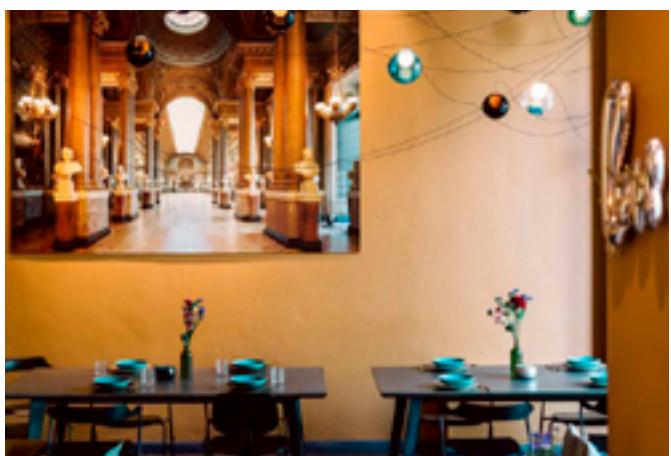
sie privat schwere Lasten tragen – Asylverfahren, Familien in Not. Aber gemeinsam stemmen sie das. Und diese Stimmung überträgt sich auf die Gäste. Am Ende ist es ganz einfach: guter Ort, gutes Essen, gute Energie.

Seit Kriegsbeginn in der Ukraine engagiert sich Be an Angel stark – was hat sich seit 2022 verändert?

Im Gegensatz zu großen NGOs können wir schnell reagieren. Zwischen März 2022 und Mitte 2023 haben wir 24.000 Menschen aus Frontgebieten evakuiert und 5.000 Tonnen Hilfsgüter geliefert – alles spendenfinanziert. Aber die Spenden brechen ein. Der Krieg ist „Alltag“ geworden. Jetzt konzentrieren wir uns stärker auf langfristige Hilfe: Traumabewältigung bei Kindern, Unterstützung kleiner ukrainischer Hilfsprojekte, medizinische Evakuierungen. Gleichzeitig arbeiten wir weiter in Berlin, um Geflüchteten zu helfen – denn Jobs und Ausbildung sind entscheidend für echte Integration.

Wie sehen Sie die Rolle von Be an Angel in Zukunft?

Eigentlich müssten wir uns viel um Deutsche kümmern. Denn was an Angst und Unsinn von rechts kommt, ist unerträglich – und viele glauben es. Aber wir sind der festen Überzeugung, dass positive Beispiele etwas verändern. Jeder Ali, jede Oksana, die als Kolleginnen und Kollegen überzeugen, verändern etwas, nicht nur für sich selbst, sondern für die Stimmung im Land. Unser Ziel bleibt: Hilfe, die uns irgendwann überflüssig macht. In Berlin, in der Ukraine – überall.



Wenn's zu heiß wird, jeh doch ins Theater!



**Wir machen
Dir kalt**

Bei uns jibt's im Sommer
prima Klima, lecker Eis,
kühle Cocktails und
coole Programm!

**prime
time
theater**

**ZERTIFIZIERTE
KLIMATISIERTE
LÜFTUNG**
*** IM GANZEN THEATER ***



Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

UNSERE SEMINARE IM SEPTEMBER

AUSBILDUNG DER AUSBILDER (AEVO – CRASH KURS)

Praxisnahes Training für rechtssichere, strukturierte & motivierende Ausbildung im Betrieb
Dauer insgesamt 6 Tage, verteilt auf 2 Wochen
15. bis 17. September 2025 &
22. bis 24. September 2025
(jeweils 9.00 bis 17.00 Uhr)

Der Lehrgang über sechs Tage richtet sich an alle, die zukünftig die Rolle als Ausbilder im Betrieb übernehmen und sich dafür auf die Ausbildereignungsprüfung bei der IHK bestens vorbereiten wollen. Durch Fallbeispiele, Einzel- und Gruppenarbeit sowie durch moderne Unterrichtsmaterialien wird praxisbezogen auf den ausbildungsgerechten Umgang mit Auszubildenden hingearbeitet. Lernen Sie die rechtlichen Rahmenbedingungen der Ausbildung kennen und erwerben das erforderliche Wissen zur Gestaltung einer systematischen und zielorientierten betrieblichen Ausbildung.

FREUNDLICHKEIT UND HÖFLICHKEIT - EIN GEWINN FÜR DAS UNTERNEHMEN

Freundlichkeit gezielt trainieren – für mehr Wirkung, weniger Konflikte & besseres Miteinander im Berufsalltag

Lernen Sie hier mit einfachen Tricks, wie Freundlichkeit viele Türen öffnet, zu wichtigen Kontakten führt, die Arbeitsatmosphäre verbessert und die allgemeine Zufriedenheit steigert.
16. September 2025
(9.00 bis 17.00 Uhr)

SERVICEKULTUR UND KUNDENZUFRIEDENHEIT – WAS IST EXZELLENTER SERVICE?

Servicekompetenz stärken & gemeinsam WOW-Momente schaffen
Erfahren Sie hier, wie Sie durch gelebte Servicekultur Mitarbeiter und Kunden überzeugen.
17. September 2025
(9.00 bis 17.00 Uhr)



FRAGEN ZU UNSEREN SEMINAREN?

Kontaktieren Sie
Juliane Schoenau
Leiterin Aus- und Weiterbildung
T +49 30 31804820
■ juliane.schoenau@dehoga-berlin.de
■ www.seminare.dehoga-berlin.de

**STARTE DEINE WEITERBILDUNG –
JETZT ANMELDEN**

REKLAMATIONSVERHALTEN

FÜR AUSZIBILDENDE

Richtig & positiv mit einer Beschwerde umgehen

1. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

ARBEITSRECHT

FÜR AUSBILDERINNEN & AUSBILDER

Überblick über die gesetzlichen Grundlagen

der Berufsausbildung

10. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

LEADERSHIP I

GRUNDLAGEN FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Führungsherausforderungen,

Führungsdimensionen, Führungserfolg

11. September 2025 & 12. September 2025

(9.00 bis 17.00 Uhr)

ENGLISCH GRUNDLAGEN – FÜR HOTEL

UND GASTRONOMIE (AZUBI-SEMINAR)

Essential English für Azubis –

gastorientiert, praxisnah, leicht gelernt

18. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

ENGLISCH KOMPAKT

FORTGESCHRITTENE FÜR HOTEL

UND GASTRONOMIE (AZUBI-SEMINAR)

Englisch gezielt vertiefen – für souveräne,

fachlich sichere Kommunikation im Berufsalltag

25. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

LEADERSHIP III – STABIL FÜHREN,

WENN ALLES IN BEWEGUNG IST

Für mehr Sicherheit, Klarheit &

Handlungskompetenz im Führungsalltag

25. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

DO'S UND DONT'S IN DEUTSCH

UND ENGLISCH

Professionelle Kommunikation an der Rezeption –

höflich, fehlerfrei & gastorientiert

26. September 2025 (9.00 bis 17.00 Uhr)

BUCHEN UNTER:

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

EDNA
QUALITÄT ist unsere
MISSION

NEU

Art. 2656*

Cheesecake

Mango Passion

Gewicht: 1.600 g, 1 St./Kt.

fertig gebacken

14 Port.



Super Sommerhits!

Art. 2833*

Mini Cheesecake Mischkiste,
3-fach sortiert

Gewicht: 85 g, 36 St./Kt.

fertig gebacken

NEU

Art. 2834*

Baklava
Mischkiste,
2-fach sortiert

Gewicht: 2.000 g, 2 Pl./Kt.

fertig gebacken

60 Port.



NEU

WIR IN BERLIN

49h ICC

ZUM TAG DES OFFENEN DENKMALS
SIND BERLINER:INNEN UND GÄSTE
DER STADT DAZU EINGELADEN,
DAS EHEMALIGE KONGRESSZENTRUM
ALS „OPEN HOUSE“ WIEDERZUENTDECKEN

Anlässlich des „Tag des offenen Denkmals“ 2025 präsentiert sich das ehemalige Internationale Congress Centrum (ICC) Berlin unter dem Motto „49h ICC“ erneut als offenes Haus und bietet besondere Einblicke in die sonst verschlossene Architektur-Ikone. Vom 13. bis 14. September haben interessierte Berlinerinnen und Berliner, Gäste der Stadt sowie Architektur- und Denkmal-Fans die seltene Chance, die Säle, Foyers und Design-Details des Gebäudes im Originalzustand zu besichtigen. Bereits am Vortag findet für Fachbesucherinnen und Fachbesucher die Design-Konferenz „Form/Future“ statt. Am Wochenende des 13. und 14. September sind in Berlin zusätzlich mehr als 300 Denkmale in allen Bezirken im Rahmen des Tags des offenen Denkmals zugänglich.

Das Programm knüpft an den großen Erfolg der erstmaligen Öffnung des Gebäudes zum Tag des offenen Denkmals im September 2023 an: Damals nutzten rund 30.000 Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, das ehemalige Kongresszentrum kostenlos zu besichtigen.



© visitBerlin/Kevin McElvaney

In diesem Jahr werden zusätzlich Führungen und Ausstellungen angeboten sowie weitere Räume geöffnet, die 2023 nicht zugänglich waren, darunter zum Beispiel Saal 2, der zweitgrößte Saal im ICC. Kostenlose Zeitfenster-Tickets für „49h ICC“ sind ab Juli auf der visitBerlin-Webseite erhältlich. Interessierte können sich bereits vorab auf visitBerlin.de/icc-newsletter registrieren, um rechtzeitig per Mail über den Start des Ticketverkaufs informiert zu werden.

Die Öffnung des ICC Berlin unter dem Motto „49h ICC“ anlässlich des Tags des offenen Denkmals ist ein Projekt von visitBerlin, ermöglicht durch die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, organisiert in Zusammenarbeit mit dem Landesdenkmalamt Berlin und der Messe Berlin.

Sie möchten sich als touristischer Partner an „49h ICC“ beteiligen? Wenden Sie sich gerne an unser Team Partner Relations unter

■ kooperation@visitBerlin.de.

Weitere Informationen zum Event:

■ visitberlin.de/de/49h-icc-berlin

Würdigung im Berliner Dom:

WILLY WEILAND WIRD EHRENMITGLIED DER GASTHAUSMISSION

Die Gasthausmission (GaMi) lud erneut zum traditionellen Gottesdienst für das Berliner Gastgewerbe in den Berliner Dom ein. Unter dem diesjährigen Motto „Haste Töne“ kamen zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter aus Hotellerie und Gastronomie zusammen – den Gottesdienst begleitete die renommierte Sängerin Jocelyn B. Smith.

Höhepunkt beim anschließenden Empfang war die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Willy Weiland. Der Vorsitzende der GaMi und Pfarrer im Ruhestand, Hans-Georg Filker, würdigte den früheren Präsidenten des DEHOGA Berlin und langjährigen General Manager des InterContinental Berlin für die Unterstützung der Gasthausmission und den Einsatz für das Berliner Hotel- und Gastgewerbe.



Hans-Georg Filker,
Willy Weiland (r.)

© richier direct

Zugleich schlug Filker den Bogen zur aktuellen Lage der Branche. Es brauche mit Blick auf die Zukunft neue Konzepte – getragen von Mitarbeitenden, denen faire Arbeitsbedingungen geboten werden. In einer Branche, in der Menschen unterschiedlichster Herkunft, Kulturen und Religionen zusammenarbeiten, sei Offenheit essenziell. Ein praktisches Instrument bietet dabei der WERTENAVI der GaMI – ein Angebot zur Förderung von Wertschätzung und Verständigung im Betrieb.

■ www.gasthausmission.de/wertenavi

INTERNATIONALE GÄSTE VERSTEHEN –

KOSTENFREIE MASTERCLASS IM HOTEL PALACE BERLIN

Wie gelingt exzellerter Service, wenn Kulturen aufeinandertreffen?

Dieser Frage widmet sich die zweite MasterClass der *L'Art de Vivre Residenzen* zur Förderung junger Talente in der Gastronomie und Hotellerie. Am 11. August 2025 findet sie im vielfach ausgezeichneten Mitgliedsbetrieb Hotel Palace Berlin statt.

In vier intensiven Modulen geben erfahrene Profis praxisnahe Einblicke:

- Teekultur & Servicestile
mit Bernhard-Maria Lotz (Ronnefeldt)
- Japanische Servicekultur
mit Alexander Angelus
- Professionelles Beschwerdemanagement
mit Benjamin Becker (#proudtokellner)
- Einblicke in internationale Hotelstrukturen
mit Julian Foof (F&B Director, Hotel Palace Berlin)

Die Teilnahme an der MasterClass ist kostenfrei, jedoch auf 15 Plätze begrenzt.

Weitere Informationen & Bewerbung unter:
■ www.lartdevivre-residenzen.com/nachwuchsfoerderung.
■ office@lartdevivre-residenzen.com



**2. MasterClass
"Internationale Gäste verstehen"
im Hotel Palace Berlin**

 L'Art de Vivre
RESIDENZEN

© Hotel Palace Berlin

DIGITALES KLASSENBUCH UND CLOUDBASIERTE KOMMUNIKATION FÜR AUSBILDUNGSBETRIEBE

Das Oberstufenzentrum Gastgewerbe in Berlin geht mit der Einführung des digitalen Klassenbuchs (WebUntis) einen wichtigen Schritt in die Digitalisierung der Ausbildung. Ab sofort haben alle Ausbildungsbetriebe die Möglichkeit, die Abwesenheiten ihrer Auszubildenden sowie aktuelle Klassenpläne online einzusehen.

Für die schulinterne Kommunikation mit Lehrkräften, Schüler*innen und weiteren Akteuren der beruflichen Bildung können Ausbildungsbetriebe in unser cloudbasiertes Kommunikationsnetzwerk – schul.cloud – aufgenommen werden.

Diese digitalen Lösungen ermöglichen eine transparente Verwaltung der Ausbildungsprozesse und verbessern die Organisation sowie die Kommunikation zwischen Schule und Betrieb.



© OSZ Gastgewerbe

Niels Schirrmeister, OSZ Gastgewerbe

Die Nutzung von WebUntis und der schul.cloud ist unkompliziert: Betriebe melden sich über die jeweilige DSGVO-konforme Plattform an und profitieren sofort von den Vorteilen.

Mit dieser Initiative setzt die Berufsschule ein Zeichen für eine moderne, zukunftsorientierte Ausbildung im Gastgewerbe und lädt Ausbildungsbetriebe ein, aktiv daran teilzunehmen.

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann melden Sie sich bei uns und erhalten Sie die Zugänge.

Oberstufenzentrum Gastgewerbe in Berlin

■ www.osz-gastgewerbe.de

DIE HAUPTSTADT FEIERT KAFFEEKULTUR

Coffee Week Berlin 2025

3. AUSGABE:

22.–27. SEPTEMBER 2025

Zwei Formate, eine Mission: Die Coffee Week Berlin 2025 bringt die Vielfalt der KaffEEKultur auf die Bühne. Vom 22. bis 25. September laden lokale Röstereien, Cafés, Partnerinnen und Partner zu Tastings, Talks, Workshops und Pop-ups in ganz Berlin ein – dezentral, offen und communitynah. Im Anschluss folgt am 26. und 27. September das neue Coffee Festival Berlin im Haus der Visionäre: eine Messe mit Festivalcharakter, die „All Things Coffee“ feiert – von Spezialitätenkaffee und Equipment über neue Trends bis hin zu Austausch, Inspiration und Networking. Ob Fachpublikum oder Kaffeefans: Die Coffee Week Berlin schafft Raum für Entdeckungen und Begegnungen – lebendig, vielfältig und mit jeder Menge Koffein.

■ www.coffeeweek.de



coffee week - © Robyn Steffen

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**



GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

Die neue Staffel – jetzt einsteigen!

**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

BARRIEREFREIHEIT WIRD PFLICHT – IHRE HOTEL-WEBSITE IM FOKUS

Ab 28. Juni 2025 gilt das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG):
Auch Hotel-Websites müssen dann barrierefrei sein – sonst drohen Bußgelder.
Jetzt ist der richtige Zeitpunkt zum Handeln.

Digitale Barrierefreiheit bedeutet: Ihre Website muss für alle Menschen nutzbar sein – auch für Gäste mit Seh- oder motorischen Einschränkungen.
Das ist nicht nur gesetzlich vorgeschrieben, sondern ein Zeichen echter Gastfreundschaft.

Wer ist betroffen?

Alle Hotels mit mehr als 10 Mitarbeitenden oder über 2 Mio. Euro Jahresumsatz.

Was heißt das konkret?

Ihre Website muss:

- ✓ lesbar sein
(klare Schrift, Kontraste),
- ✓ bedienbar sein
(auch ohne Maus),
- ✓ verständlich aufgebaut sein
(klare Struktur, einfache Sprache),
- ✓ kompatibel mit Hilfstechnologien wie Screenreadern sein.

Warum lohnt sich das?

- Erhöhte Buchbarkeit
- Besseres Google-Ranking
- Positives Image
- Rechtssicherheit

UNSER TIPP:

Nutzen Sie die verbleibende Zeit für einen Website-Check. Prüfen Sie gemeinsam mit Ihrem Webdienstleister, wo Handlungsbedarf besteht.



NAH/ SICHER/ ANDERS/

■ www.mp-hotel.de
Mehr Infos im Blog!



MARTENS/
PRAHL/HOGA PROTECT

HOUSEKEEPING NEU GEDACHT:

LÖSUNGEN FÜR DEN HOTELALLTAG

Digitale Tools, smarte Technik und nachhaltige Produkte – die CMS Berlin 2025 zeigt, wie modernes Housekeeping auch bei knappen Ressourcen gelingt.

Gästen höchste Qualität bieten – und das bei Personalmangel, begrenztem Budget sowie steigenden Anforderungen an Effizienz, Nachhaltigkeit und Hygiene: Diese Herausforderungen prägen den Arbeitsalltag im Housekeeping. Hier setzt die CMS Berlin an.

Vom 23. bis 26. September 2025 präsentiert die internationale Leitmesse für Reinigung und Hygiene in Berlin innovative Produkte und Lösungen. Ein Highlight: Der Thementag Housekeeping am 26. September mit Auftakt-Panel, Fachvorträgen, geführte Messerundgängen und Networking-Events.

Fachkräfte erhalten auf der CMS Berlin praxisnahe Impulse für ein zukunftsfähiges Housekeeping: etwa ergonomische Geräte wie kabellose Rucksackstaubsauger oder wendige Scheuersaugmaschinen, die körperliche Belastungen reduzieren. Digitale Tools sorgen für transparente Abläufe – von cloudbasierten Reinigungsplänen über App-gestützte Aufgabenverteilung bis zur Echtzeit-Dokumentation. So lassen sich Kapazitäten besser steuern und flexibel an Belegungssituationen anpassen.



Auch beim Thema Nachhaltigkeit punktet die Branche mit Innovationen: Reinigungsmittel mit umweltschonenden Formulierungen, EU-Ecolabel und recycelbaren Verpackungen reduzieren den ökologischen Fußabdruck. Konzentrate und Refill-Systeme sparen Ressourcen und sorgen für mehr Effizienz im Alltag.

Zentrale Themen wie Herausforderungen und Entwicklungen im Housekeeping oder Robotik-Trends in der Hotellerie stehen auf der CMS Berlin am 26. September auf dem Programm. Impulse liefern unter anderem der Berufsverband Hauswirtschaft, das Hotel-Kompetenz-Zentrum und die Housekeeping Akademie.

KOSTENFREIE TICKETS FÜR MITGLIEDER

UND PARTNER DES DEHOGA:

Mit dem Promotion-Code „CMS25_DEHOGA“ können Interessierte ab sofort Gutscheine im CMS-Ticketshop für Freitag, den 26. September 2025 einlösen.

■ www.cms-berlin.de/de/für-besucher/tickets



Der Rucksackstaubsauger erleichtert die Reinigung in engen oder stark frequentierten Bereichen.

© Messe Berlin GmbH

Digitale Planungstools unterstützen bei der effizienten Aufgabenverteilung und Echtzeit-Dokumentation im Housekeeping.



Die kompakte Scheuersaugmaschine sorgt für gründliche Reinigung bei minimalem Kraftaufwand.

HOUSEKEEPING & FRIENDS: ERFOLGREICHES COMEBACK AN BORD!

Nach mehreren Jahren Pause hieß es am 18. Juni 2025 endlich wieder:
Leinen los für Housekeeping & Friends!

Zur Neuauflage der beliebten Netzwerkveranstaltung für die Hotellerie lud 3B Dienstleistungen dieses Mal ein auf ein exklusives Eventschiff mitten auf der Spree.

Bei strahlendem Sonnenschein versammelten sich zahlreiche Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Hauswirtschaft an der Schillingbrücke im Herzen Berlins. Um 17:30 Uhr hieß es „Ablegen“, und damit begann eine vierstündige Fahrt voller Gespräche, Genuss und Gemeinschaft.

Das stimmungsvolle Ambiente an Deck bot den idealen Rahmen für persönliche Gespräche über aktuelle Herausforderungen und die Anforderungen an moderne Housekeeping-Konzepte. Im Mittelpunkt stand die Freude über vertraute Gesichter und die Chance, neue Bekanntschaften zu schließen.

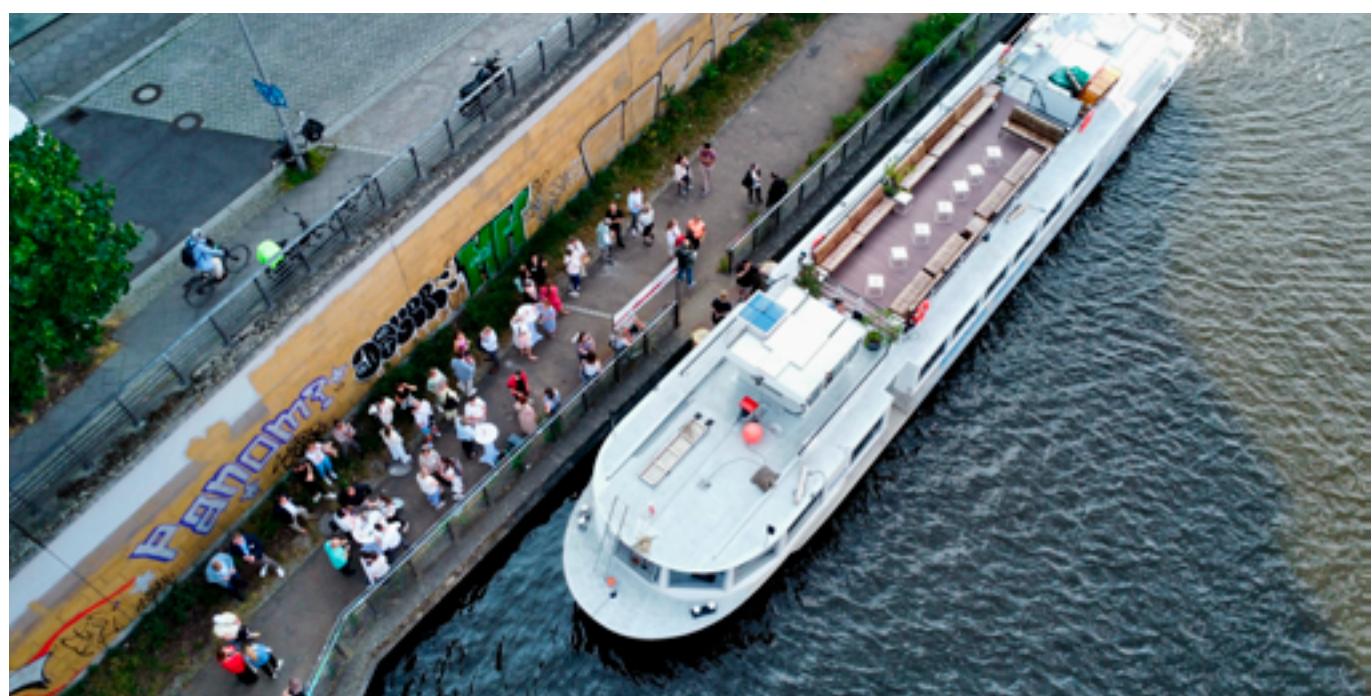
Für das leibliche Wohl war bestens gesorgt: Ein sommerliches Buffet rundete die Veranstaltung kulinarisch ab, während der Blick über das Berliner Stadtpanorama wanderte.

Gegen 21:30 Uhr legte das Schiff wieder an der Schillingbrücke an und entließ die zufriedenen Gäste in den warmen Sommerabend mit neuen Kontakten im Gepäck und dem gemeinsamen Wunsch nach Wiederholung.



Fazit: Housekeeping & Friends ist mit frischem Konzept und bewährtem Spirit erfolgreich zurückgekehrt. Die Reihe, die sich bereits vor der pandemiebedingten Pause als Plattform für Austausch und neue Impulse in der Berliner Hotellerie etabliert hatte, zeigte einmal mehr, wie wertvoll persönliche Begegnungen sind – und wie attraktiv moderne Veranstaltungsformate heute sein können.

■ www.drei-b.de



MACHEN SIE IHREN SOMMER EINFACHER – MIT ORDERBIRD PRO



orderbird

Die Sonne lockt Ihre Berliner Gäste vermehrt nach draußen – auf die Terrasse, in den Biergarten, vor den Foodtruck. Damit Sie bei vollem Haus einen kühlen Kopf bewahren, brauchen Sie ein Kassensystem, das mithinkt. orderbird PRO ist genau dafür gemacht: von Gastronomen für Gastronomen – mit über 17.000 Betrieben, die bereits darauf vertrauen.

Mit dem orderbird PRO und dem integrierten QR-Code-Bestellsystem erleichtern Sie sich und Ihrem Team den Arbeitsalltag spürbar. Ihre Gäste scannen einfach den Code am Tisch, bestellen bequem über ihr Smartphone – ganz ohne App – und Sie behalten den Überblick. Bestellungen landen direkt da, wo sie hingehören: in der Küche oder an der Theke. So reduzieren Sie Laufwege, entlasten Ihr Personal und sorgen gleichzeitig für ein modernes Gästerlebnis. Das System ist intuitiv, flexibel und perfekt auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. Egal ob Café, Bar, Restaurant oder Foodtruck – Sie können orderbird PRO individuell an Ihren Betrieb anpassen. Und falls doch einmal Fragen auftauchen: Unser mehrfach ausgezeichneter Support steht Ihnen mit echtem Gastronomie-Verständnis zur Seite – persönlich, schnell und lösungsorientiert.

Als DEHOGA-Mitglied sichern Sie sich zudem exklusive Vorteilkonditionen, die den Einstieg in die Digitalisierung besonders attraktiv machen. Profitieren Sie von einem Kassensystem, das Sie nicht ausbremst, sondern voranbringt – besonders in der geschäftigen Sommersaison.



“

Setzen Sie jetzt auf Effizienz, Qualität und Gastfreundschaft – mit orderbird PRO.

“

Mehr Informationen
und Ihre DEHOGA-Vorteile unter:

■ www.orderbird.com/de/dehoga



NEWS

NEUER BARMANAGER IM THE KNAST: GODWIN EKE MIXT JETZT IM SPEAKEASY BETSAAL



© The Knast

Frischer Wind in der Bar des THE KNAST in Berlin-Lichterfelde: Seit dem 17. Juni 2025 steht Godwin Eke am Shaker. Der gebürtige Nigerianer kam Anfang der 2000er nach Deutschland und lebt mit seiner Familie in Berlin. Mit Empathie, Offenheit und feinem Gespür für Menschen sorgt er dafür, dass sich jeder Gast willkommen fühlt. Das Berliner Bartalent mit Stationen unter anderem im Sage Club, Grill Royal und Lou the Parrot bringt Erfahrung, Stil und Signature Drinks mit. Seine Drinks verbinden Kreativität mit Charakter – serviert im geschichtsträchtigen Ambiente der Speakeasy-Bar im ehemaligen Frauengefängnis.

■ www.theknast.de



© Myks Fotografie

AUSTAUSCH, INSPIRATION UND HALTUNG: SUSANNE BARÓ FERNÁNDEZ BEIM BARSYMPORIUM KÖLN

„Das Barsymposium in Köln ist für mich als Betreiberin der Berliner Timber Doodle Bar ein fester Pflichttermin. Von Sonntag, 25., bis Dienstag, 27. Mai, gab es spannende Workshops, inspirierende Gastschichten und wertvolles Networking – ein echtes Highlight für die Bar-Community in Deutschland. Gemeinsam mit meinem Team durfte ich unter anderem eine Gastschicht in der renommierten Bar Little Link gestalten. Besonders bewegend war unser Workshop am Dienstag zum Thema ‚Raus aus der Schockstarre – wie man auf Diskriminierung an der Bar reagieren kann und muss‘. Ein starkes Zeichen für mehr Haltung in der Branche. Ich freue mich jetzt schon auf das nächste Jahr!“

■ www.timberdoodle.de

IFA 2025: MESSE FÜR CONSUMER AND HOME TECHNOLOGIES

Nach der erfolgreichen IFA 2024 im 100. Jubiläumsjahr setzt eine der bedeutendsten Messen für Consumer and Home Technologies ihren Weg in die Zukunft fort. Durch eine erfolgreiche Re-book Kampagne haben die Top 30 Ausstellerinnen und Aussteller sowie viele neue, innovative Un-

ternehmen ihre Teilnahme für die IFA 2025 bereits zugesagt. Das Messekonzept passt sich den stetig wandelnden Bedürfnissen an: In 2025 ist eines der Fokusthemen die Künstliche Intelligenz. Stark ausgebaut und gezielt in Szene gesetzt werden die Themen Content Creation, Audio, Gaming, Digital Health und Mobility, verspricht der Veranstalter. IFA 2025: 5.-9. September 2025, Messegelände Berlin

■ www.ifa-berlin.com



© IFA Management GmbH

FREDERICK'S APERITIVO: SUNDOWNER MIT STIL AM POTSDAMER PLATZ

Seit Juni verwandelt sich die Terrasse des FREDERICK'S im Center am Potsdamer Platz in eine stilvolle Sommer-Oase. Immer dienstags bis samstags von 16 bis 19 Uhr lädt der Aperitivo zum entspannten Tagesausklang – mit kreativen Drinks, Lounge-Vibes und DJ-Sounds am Wochenende. Die Location: das ehemalige Grand Hotel Esplanade, ein Ort voller Geschichte und Glamour. Perfekt für After-Work, City-Stop oder den Start in den Abend.

■ www.fredericks.com



© Rhubarb Hospitality Collection

URBAN ART ZIEHT INS NEUE NYX HOTEL BERLIN-KÖPENICK EIN

Berlin bekommt ein neues Hotel mit künstlerischem Anspruch: Das NYX Hotel Berlin Köpenick, das im Mai 2025 eröffnet wurde, setzt mit einem umfassenden Urban-Art-Konzept ein markantes Zeichen. Bereits von außen fallen zwei großformatige Fassadenkunstwerke ins Auge. Auch im Inneren – im Foyer und Restaurant – prägen Wandgemälde und Installationen das Design. Kuratiert wurde die Dauerausstellung von Graffiti-Künstler Mirko Reisser (alias DAIM), der namhafte Urban Artists mit Berlin-Bezug versammelte. Mit dabei sind BASE23, STOHEAD, KERA, Plusminus3 und Julia Benz. Die Werke spiegeln die Vielfalt und Energie der Berliner Straßenkunst wider und geben dem Hotel einen individuellen, kreativen Charakter.

■ www.leonardo-hotels.com



© millionmotions

*Installation
Die Lichtmalerin,
Julia Benz*

das Weingut Adam Basting aus, danach übernehmen Ferdinand Abel und Wilhelm Nikolai. Wir wünschen ihnen, dass bei aller Regelstrenge die Freude am gemeinsamen Genießen im Vordergrund steht – damit dieses traditionsreiche Fest, das seit 1967 besteht, auch in Zukunft Menschen erfreuen kann.

und Politik – ein kulinarischer Ort der Begegnung in unmittelbarer Nähe zu Ministerien und Regierungsstellen.

■ www.bundesbuedchenberlin.de

RHEINGAUER WEINGENUSS UNTER AUFSICHT

Der Rheingauer Weinbrunnen am Rüdesheimer Platz ist in die neue Saison gestartet – mit Riesling im Glas und strengen Regeln im Gepäck. Seit dem 19. Mai und noch bis 13. September schenken Winzer aus dem Rheingau-Taunus-Kreis wieder Wein und Sekt aus: Montags bis samstags von 15 bis 21.30 Uhr, sonntags bleibt's still – den Anwohnenden zuliebe. Auflagen dieses Jahr: Maximal 250 Gäste gleichzeitig, der Sicherheitsdienst zählt mit.



© Rheingauer Weinbrunnen GBR

Gläser und Flaschen dürfen das Gelände nicht verlassen, um 22 Uhr ist Schluss. Die ersten Wochen schenkt

NEUERÖFFNUNG: BUNDESBÜDCHEN BERLIN KNÜPFT AN BONNER KIOSK- MYTHOS AN

Mit dem Bundesbüdchen Berlin bekommt die Hauptstadt eine neue gastronomische Adresse mit histori-



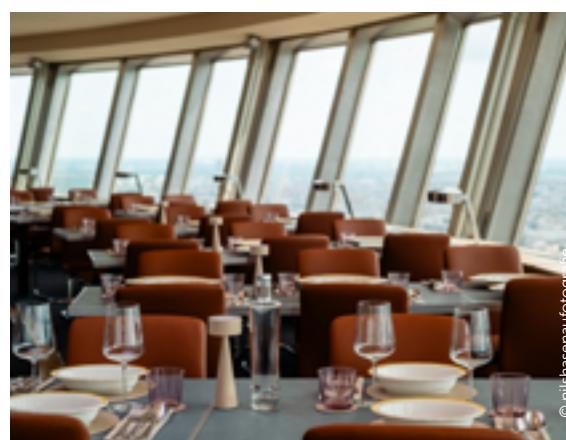
© contentley_media_Arash Farahani

scher Note. In Berlin-Mitte eröffnete im Juni ein Restaurant, das dem legendären Bonner Kiosk aus Regierungszeiten nachempfunden ist – samt originalgetreuem Tresen. General Manager und Küchenchef Johann Maier interpretiert klassische Gerichte aus ganz Deutschland modern und welt offen. Zuvor war er unter anderem in der Cordobar und im Oh, Panama und bringt Erfahrungen aus der internationalen Spitzengastronomie mit. Das Bundesbüdchen versteht sich als Treffpunkt für Kiezbewohner, Besucher

SPHERE TIM RAUE IM BERLINER FERNSEHTURM ERÖFFNET

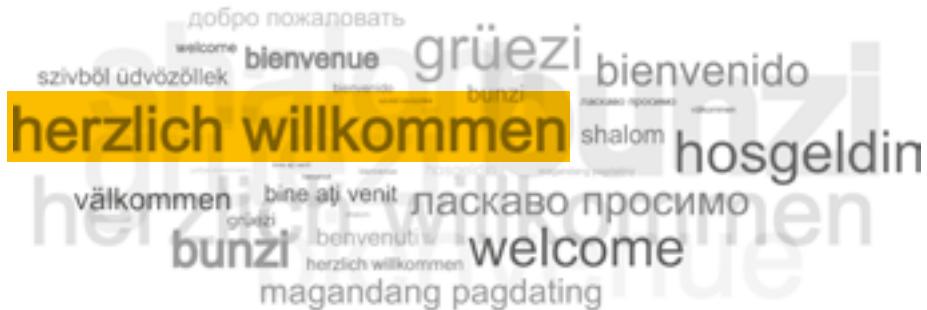
Seit 3. Juni serviert Tim Raue auf 207 Metern Höhe feine Küche von früh bis spät – mit spektakulärem 360°-Blick über Berlin. Das Interieur des legendären Drehrestaurants wurde komplett überarbeitet: warme Farben, ikonische Linien und ein Hauch Pan-Am-Flair treffen auf modernes, urbanes Design. In enger Abstimmung mit dem Denkmalschutz entstand eine stilvolle Neuinterpretation der 70er Jahre. Tim Raues kulinarisches Konzept setzt auf kreative Berliner Küche in zeitgemäßer Form. Der Berliner Fernsehturm, mit 368 Metern Deutschlands höchstem Gebäude, zählt jährlich über 1,2 Millionen Gäste – und erhält nun auch ein kulinarisches Upgrade.

■ www.tv-turm.de/sphere-tim-raue



© mthasenau fotografie

Neue Mitglieder im Verband



100 Gramm Bar

Mitte
Weinbergsweg 25, 10119 Berlin
Kreative Cocktails, Barsnacks & Teigtaschen in einer lebhaften Bar mit Live-DJs
■ www.100grammbar.com

EI-12437-B

Köpenick
Kiehnwerderallee 2, 12437 Berlin
Klassische Qualitätswirtshausküche im historischen Eierhäuschen, mitten im Plänterwald
■ www.ei-12437.berlin

Madame Dung

Steglitz
Lindenstraße 27, 12207 Berlin
Familienbetrieb mit traditionellen asiatischen Gerichten & großer Außenterrasse

An Nhien Bistro

Wedding
Müllerstraße 123, 13349 Berlin
Asia Halal Bistro mit Lieferservice
■ www.co-chu.de

Funa Sushi Berlin-Mahlsdorf

Marzahn
Brückenstraße 27, 12439 Berlin
Sushi & weitere asiatische Spezialitäten
■ www.funasushi.de

Mikoto Sushi

Kreuzberg
Skalitzer Straße 73, 10997 Berlin
Japanisch-vietnamesische Fusion & Sushi
■ www.sushi-mikoto.de

ARENA Berlin

Treptow
Eichenstraße 4, 12435 Berlin
Multifunktionelles Veranstaltungsgelände im denkmalgeschützen ABO-AG-Betriebshof
■ www.arena.berlin

Golden Fleece

Friedrichshain
Mainzerstraße 20, 10247 Berlin
Traditionelle georgische Küche & Weine
www.instagram.com/golden.fleece.friedrichshain

Nutt's Thai Kitchen

Friedrichshain
Scharnweberstraße 32, 10247 Berlin
Originelle & authentische Thai-Küche
■ www.nuttsthaikitchen.de

Chompy

Neukölln
Reuterstraße 36, 12047 Berlin
Von Ghost-Kitchens zum eigenen Restaurant. Birria-Cheese-Sandwiches aus Sauerteigbrot
■ www.instagram.com/chompy030

ibis Hotel Berlin Airport

Treptow
Schwalbenweg 47, 12526 Berlin
Urbanes Design mit zeitgemäßer Ausstattung am BER
■ www.all.accor.com

Schleusenkrug

Mitte
Müller-Breslau-Straße 14b, 10623 Berlin
Geschichtsträchtig, Klassiker, Berliner Biergarten pur!
■ www.schleusenkrug.de

Co Chu

Mitte
Invalidenstraße 29, 10115 Berlin
Vietnamesische Pho-Suppe & milde Currys Nähe Naturkundemuseum

Kink Bar & Restaurant

Mitte
Schönhauser Allee 176, 10119 Berlin
Moderne europäische Küche mit außergewöhnlichen & kreativen Cocktails
■ www.kink-berlin.de

TESLA Café & Restaurant

Charlottenburg-Wilmersdorf
Bundesallee 205, 10717 Berlin
Neuer Lieblingsspot – Frühstück, Mittag, Abendessen
■ www.cafe-tesla.de

Dong Xuan Restaurant

Lichtenberg
Herzbergstraße 128-139, 10365 Berlin
Authentischer geht es kaum - direkt in der Halle 1 des Dong-Xuan-Centers

KLIPPER Segelschiffrestaurant

Treptow, Bulgarische Straße/Poetensteig, 12435 Berlin
Ganzjährig an der Spree ausspannen & moderne deutsche Küche genießen
■ www.klipper-berlin.de

The Biryani Club

Mitte
Otto-Weidt-Platz 14, 10557 Berlin
Authentisches indisches Restaurant – scharf für den europäischen Magen
■ www.instagram.com/thebiryani.club

JUBILÄEN IM VERBAND



© DEHOGA Berlin

Herzlichen Glückwunsch, Soho House Berlin!

Im stilvollen Ambiente des Soho House Berlin überreichte Vitali Müller, Leiter der Mitgliederbetreuung von DEHOGA Berlin, eine Urkunde zum 15-jährigen Betriebs- und Mitgliedsjubiläum an Katharina Dalheimer, Personalleitung des Hauses, und Makis Antonatos, Regionaldirektor Südosteuropa. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre!

■ www.sohohouse.com



25 Jahre Lindenbräu – ein Vierteljahrhundert Braukunst am Potsdamer Platz

Zum 25-jährigen Betriebsjubiläum gratulieren wir herzlich dem Lindenbräu im Sony Center am Potsdamer Platz. DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn überreichte die Ehrenurkunde persönlich an Geschäftsführer Georg Wunderlich. Wir wünschen weiterhin viel Erfolg, Engagement und Genusskultur in bester Lage der Hauptstadt.

■ www.bier-genuss.berlin/lindenbraeu-am-potsdamer-platz



25 Jahre Myer's Hotel – Herzlichen Glückwunsch!

Zum 25-jährigen Bestehen des Myer's Hotel überreichte unser Vizepräsident Philip Ibrahim die Ehrenurkunde an General Manager André Falckenberg (rechts). Wir gratulieren herzlich zu einem Vierteljahrhundert gelebter Gastfreundschaft, Stil und Service im historischen Stadthaus.

■ www.myersholtel.de

The graphic features a large, semi-transparent photograph of a group of people in a workshop or classroom setting, with a person in the foreground pointing towards the camera. Overlaid on this image is the text 'g. Gastronovi' in a large, bold, white font, with a yellow dot on the 'g'. Below it is the subtitle 'Digitalisierung on Tour' in a smaller white font. To the left of the photo, there is a section with the heading 'Das Event für Gastro-Profis' and details about the date ('04.08.2025'), time ('14–21 Uhr'), and location ('Umspannwerk.Ost Kriminaltheater Berlin'). A green button at the bottom left encourages people to 'Schnell sein, kostenlos anmelden' (act quickly, register for free), with a small yellow arrow pointing to the text. To the right of the button is a QR code.

MITGLIEDER

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG



Folgeklassifizierungen:

★★★★★ + Luxus Superior
The Mandala Hotel

★★★★★ + First Class Superior
Arcotel John F Berlin

★★★★ First Class
Adina Apartment Hotel Berlin Mitte

★★★★ First Class Garni
Leonardo Berlin Ku'Damm

★★★ + Komfort Superior Garni
Hampton by Hilton Berlin City
East Side Gallery

★★★ Komfort
Seehotel Grunewald

★★★ Komfort Garni
Seehotel Grunewald
Businesshotel Berlin
Hotel Hansablick



SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



Sommerfest
mit visitBerlin
& visitBerlin Partnerhotels
Sommergarten
Messe Berlin



Gastro Business Club
Ort wird noch
bekannt gegeben



Golf Trophy
Märkischer Golfclub
Potsdam



Fachgruppensitzung
Gastronomie &
Hotellerie
Mercure Hotel
MOA Berlin

BETRIEBSJUBILÄEN IM JULI

5 Jahre
Dalbhat, FITERY

10 Jahre
elf Café

15 Jahre
THE BROOKLYN

20 Jahre
Amstel House Hostel Berlin, Dämeritz Seehotel

25 Jahre
Steakhaus Restaurant Las Malvinas

MITGLIEDERJUBILÄEN IM JULI

5 Jahre
aletto Hotel Potsdamer Platz, Der Weinlobbyist,
Timber Doodle Bar, Yorcks Bar

10 Jahre
Arabel Design Apartments, InterCityHotel Berlin-Hauptbahnhof

15 Jahre
Käfer im Deutschen Bundestag, Le Buffet Berlin Schlossstraße,
Le Buffet im KaDeWe, Le Buffet Karstadt Kurfürstendamm

25 Jahre
Das LEMKE

45 Jahre
Preußisches Landwirtshaus



ROOMERS BERLIN STEINPLATZ:

NEUES BOUTIQUE-HOTEL IN DER CITY WEST

Mit dem Roomers Berlin Steinplatz eröffnete in der Berliner City West ein Boutique-Hotel, das zeitgenössischen Luxus mit architektonischem Erbe und kultureller Tiefe verbindet. Das Hotel versteht sich als Rückzugsort vom Alltag – mit 87 Zimmern und Suiten, die durch ausdrucksstarke Materialien, großzügige Bäder und ein markantes Design geprägt sind.

Kulinarisch bietet das hauseigene Restaurant Manon – Brasserie Nouvelle eine französisch inspirierte Küche. Der grüne Innenhof verleiht dem Haus eine Atmosphäre südfranzösischer Lebensfreude und Lebendigkeit.

Zur weiteren Ausstattung zählen ein lichtdurchfluteter Fitnessbereich sowie ein Rooftop-Spa mit weitem Blick über Berlin. Für Veranstaltungen stehen Räume ab 45 Quadratmetern mit Tageslicht und moderner Technik zur Verfügung. Das Gastgeberteam legt Wert auf persönlichen Service und individuelle Betreuung. DEHOGA Berlin freut sich über den Beitritt des wiedereröffneten Hotels am Steinplatz als Roomers Berlin. Nach umfassender Neugestaltung und unter neuer Führung bereichert das Haus mit gestalterischer Klarheit und internationalem Anspruch erneut die Hotellandschaft der Hauptstadt.

■ www.roomers-hotels.com

KINK BERLIN:

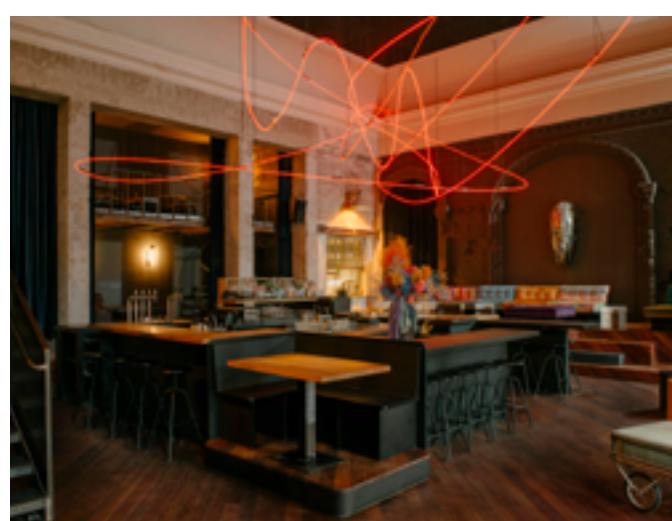
KREATIVER NEUZUGANG IM VERBAND

Mit neuem Konzept und frischem Schwung startet KINK Berlin in die Saison 2025. Nach umfassendem Relaunch präsentiert sich das stilistische Gastro- und Eventkonzept in einer ehemaligen Brauerei als kulinarischer Allrounder für kreative Köpfe, Unternehmen und Genussmenschen. Herzstück ist ein monatlich wechselndes Sharing-Menü mit rund 25 Gerichten – serviert auf individuell gestalteten Tellern und Etageren, die zum Probieren und Plaudern einladen.

Auch an der Bar hat sich einiges getan: Die Cocktailliste punktet mit spielerischem Handwerk, dazu gesellen sich sorgfältig ausgewählte Weine kleiner europäischer Güter – ideal für After-Work, Firmenevents oder besondere Anlässe. KINK überzeugt nicht nur kulinarisch, sondern auch räumlich: Über 600 Quadratmeter Restaurant, Bar, Galerie, Private-Dining-Empore und ein flexibler Eventbereich samt Zugang zum historischen Biergarten schaffen Raum für Business-Events, Produktlaunches oder private Feiern. Ergänzt wird das Ganze durch permanente Kunstpräsentationen, preisgekröntes Interior-Design und ein modulares Raumkonzept mit Charme und Charakter.

Mit dieser Mischung aus Gastronomie, Design und kreativer Nutzbarkeit ist KINK eine spannende Bereicherung der Berliner Gastroszene – und nun auch offiziell Teil der DEHOGA-Familie.

■ www.kink-berlin.de



Sind Ihre digitalen Angebote barrierefrei?

DAS BFSG TRITT 2025 IN KRAFT!



Andreas Thurmann,
Datenschutzbeauftragter
DEHOGA Berlin

Seit 28. Juni 2025 gilt das Barrierefreiheitsstärkungsgesetz (BFSG) verbindlich für viele Unternehmen – auch für Hotels und Restaurants. Ziel ist die gleichberechtigte digitale Teilhabe für Menschen mit Behinderungen.

Was ist betroffen?

Nicht nur die Webseite selbst, sondern auch Booking Engines, Tischreservierungs- und Terminsysteme, Online Check-in-Anwendungen und Check-in-Terminals fallen unter die Regelungen. Diese müssen künftig barrierefrei gestaltet sein – das heißt u. a. bedienbar per Tastatur, lesbar durch Screenreader, strukturiert und kontrastreich gemäß den WCAG 2.1 AA-Standards.

Was müssen Sie tun?

Zunächst sollten alle eingesetzten digitalen Systeme geprüft werden: Welche Services betreiben Sie selbst – und welche stammen von externen Anbietern? Denn auch eingebundene Tools Dritter, wie zum Beispiel Reservierungssysteme oder Check-in-Apps, unterliegen den Anforderungen des BFSG. Sie sind dafür verantwortlich, diese Barrierefreiheit gegenüber den Gästen sicherzustellen.

Das bedeutet: Sie müssen rechtzeitig Ihre Systemanbieter kontaktieren, klären, ob deren Lösungen BFSG-konform sind – und gegebenenfalls auf barrierefreie Alternativen umstellen.

Auch der Datenschutz spielt eine Rolle

Wenn Sie im Zuge der Barrierefreiheits-Optimierung neue Dienstleister einbinden, z. B. für neue Softwareprodukte auf der Webseite, können Auftragsverarbeitungsverträge (AVV) nach Art. 28 DSGVO erforderlich sein. Eine Prüfung der Datenflüsse und eine aktualisierte Datenschutzerklärung sind ratsam.

Wen betrifft das Gesetz?

Alle Hotels und Restaurants mit mehr als 10 Mitarbeitenden oder über 2 Mio. Euro Jahresumsatz. Kleinstbetriebe sind formell ausgenommen, müssen aber auf Anfrage dennoch barrierefreie Informationen bereitstellen.

Mehr unter:
■ www.datenschutzberater365.de/leistungen oder:





SPIELBANK BERLIN

Berlin feiert 50 Jahre Spielfreude!

Feiern Sie am 1. Oktober 2025 mit uns.



Täglich geöffnet
von 11:00 bis 3:00 Uhr.

www.spielbank-berlin.de

Kein Spiel ohne Risiko. Informieren Sie sich über Spielen mit Verantwortung unter:
www.spielschutz-berlin.de | Hilfe unter: 0800-137 27 00 (BiÖG | Mo.-Do. 10–22 Uhr,
Fr.-So. 10–18 Uhr) oder online unter: www.check-dein-spiel.de | Einlass ab 18 Jahren!

FÜR ALLE,
DIE *mehr*
VOM LEBEN
WOLLEN.

RADEBERGER PILSNER

