

hogAktiv

1 | 2026

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

BESCHLOSSEN

70%

AKTUELL

2026 WAHLEN BEIM DEHOGA BERLIN

GREIFF

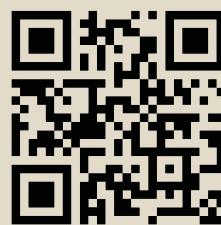


BUSINESS-BEKLEIDUNG, DIE SICH SEHEN LASSEN KANN

_nachhaltig & fair produziert
_individuelle Looks für jedes Team
_Design & Produktentwicklung
made in Germany

JETZT 
ENTDECKEN

WWW.GREIFF.DE



GREIFF PASST

#fliegeltextilservice

Telefon +49(030) 311629020
Telefax +49(030) 311629030

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

ERHÄLTLICH BEI:



**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, Titelbild: KI-generiert
 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 2026..

AKTUELL

- 4** Zuversicht, Zusammenhalt und klare Erfolge
- 5** Bewerben Sie sich für die Wahlen 2026 beim DEHOGA Berlin
- 8** Eine außergewöhnliche Karriere: Ingrid Hartges
- 10** DEHOGA Bundesverband startet mit neuer Geschäftsführerin ins neue Jahr
- 11** Krisenmanagement in Berlin

WIR IN BERLIN

- 12** Vollversammlung des DEHOGA Berlin im SANA Berlin Hotel
- 14** Gastro Business Club im „The Knast“
- 16** Partnertreffen 2025
- 18** Seminare Februar 2026
- 20** Berliner Meisterköche 2025
- 21** Welcome Places: Zuflucht suchen. Und finden.
- 22** Food Made Good Standard

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 24** edtime: Digitale Zeiterfassung
- 26** Havelland Express: Frische, Qualität und Regionalität

NEWS & JUBILÄEN

- 28** News
- 29** Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30** Neue Mitglieder
- 32** Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen
Save The Date
- 33** ArtHotel-Connection
Ember Berlin

RECHT & RAT

- 36** Arbeits- und Sozialrecht: Wichtige Änderungen
Vattenfall:
Gasspeicherumlage

ZUVERSICHT, ZUSAMMENHALT UND KLARE ERFOLGE –

GEMEINSAM STARK INS JAHR 2026

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

willkommen im neuen Jahr!

Wir hoffen, Sie hatten ein erfolgreiches Weihnachts- und Silvestergeschäft und konnten auch ein paar schöne Stunden im Kreise Ihrer Angehörigen genießen – und vielleicht sogar neue Kraft für 2026 tanken.

Das vergangene Jahr hat uns alle gefordert. Dennoch blicken wir mit Zuversicht nach vorn: Gemeinsam sollten wir die Chancen nutzen, die vor uns liegen, unsere Branche weiterhin stark, lebendig und zukunftsorientiert gestalten und uns konsequent für Ihre Interessen einsetzen – so, wie wir es auch im vergangenen Jahr getan haben.

**Das Wichtigste zuerst:
Die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie wurde dauerhaft auf 7 Prozent gesenkt.**

Das ist ein großartiger Erfolg. Der DEHOGA Bundesverband und die Landesverbände haben gemeinsam – auch mit Ihnen – über viele Jahre intensiv dafür gekämpft. Und es hat sich gelohnt: Endlich wird unsere Branche steuerlich fair behandelt, insbesondere im Vergleich zu anderen Essensanbietern wie Lieferdiensten oder Take-away-Angeboten. Auch Ungerechtigkeiten im Cateringbereich werden beseitigt.

Für die vielen kleinen und mittleren Betriebe bedeutet diese Entscheidung gerade in der aktuellen Situation eine spürbare Entlastung, die Existenzien sichert und den Erhalt sozialer Treffpunkte in Städten wie auch in ländlichen Regionen unterstützt. Sie ist damit nicht nur ein steuerlicher Fortschritt, sondern auch ein wichtiges Signal an alle, die täglich für ihre Gäste da sind: Ihre Leistung wird gesehen und wertgeschätzt.

Ein Rückblick auf das vergangene Jahr zeigt insgesamt: Trotz vieler Herausforderungen – etwa schwankender Auslastungen, politischen Unverständnisses, Fehlentscheidungen wie der Erhöhung der City Tax sowie zäher Entscheidungsprozesse – gibt es auch Lichtblicke, auf die wir stolz sein können.

So wurde das **Connectivity Board** zur Stärkung des Luftverkehrs in Berlin mit einem Sonderbudget ausgestattet. Das **Berlin Event Board** wurde gegründet, flankierend dazu hat der Senat beschlossen, das Projekt „*Eventfreundliche Metropole Berlin*“ anzuschieben. Diese Erfolge haben wir gemeinsam mit unseren Partnern erreicht – und sie unterstreichen die Bedeutung unserer Branche für Berlin als internationale Eventdestination.

Projekte wie die länderübergreifende **oneDEHOGA-App** oder Initiativen wie der **HOGA Campus** zeigen zudem visionäre Perspektiven für die Zukunft unserer Branche. Über alle aktuellen Entwicklungen berichten wir regelmäßig auf unseren Netzwerk treffen sowie bei der Vollversammlung (Seiten 12–16).

Mit frischem Blick starten wir in das Jahr 2026: Wir begrüßen **Jana Schimke** als neue Geschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands. Mit ihrer politischen Expertise wird sie sicherlich neue Impulse setzen. Gleichzeitig danken wir **Ingrid Hartges** herzlich für ihre 36-jährige engagierte und prägende Tätigkeit für unsere Branche (Seiten 8–10).

Auch bei visitBerlin stehen Veränderungen an: Dr. Jürgen Armann wurde zum neuen Geschäftsführer



Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin

Destinationsmarketing & Commercial berufen. Ab Juni 2026 wird er die Nachfolge von Burkhard Kieker antreten und gemeinsam mit Sabine Wendt Berlin als touristische Destination weiterentwickeln. Wir setzen darauf, die Zusammenarbeit mit visitBerlin, dem visitBerlin Partnerhotels e. V. sowie allen relevanten Stakeholdern weiter zu intensivieren und gemeinsam bestmögliche Ergebnisse für unsere Branche zu erzielen.

Und noch etwas Wichtiges steht an: In diesem Jahr finden die Verbandswahlen statt. Nutzen Sie die Möglichkeit, sich aktiv einzubringen. Ein starker Verband lebt vom Miteinander und vom Mitmachen.

„Mut ist der Anfang allen Handelns“ – nutzen wir im Sinne von Demokratie die Chancen, die vor uns liegen, und gestalten wir gemeinsam eine starke Zukunft für unsere Branche.

*Ihr Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

■ www.dehoga-berlin.de

JETZT MITMACHEN UND ZUKUNFT AKTIV GESTALTEN!

Bewerben Sie sich für die Verbandswahlen 2026 beim DEHOGA Berlin

Verbandswahlen sind ein zentraler Baustein demokratischer Teilhabe. Sie geben allen Mitgliedern die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und die Zukunft ihres Branchenverbands aktiv mitzugestalten. Denn die Stärke eines Verbands zeigt sich darin, wie viele seiner Mitglieder sich einbringen. Ihre Stimme, Ihre Perspektive und Ihr Engagement tragen dazu bei, das Berliner Gastgewerbe gemeinsam voranzubringen.

Die anstehenden Verbandswahlen bieten hierfür eine zentrale Gelegenheit: Sie, die Mitglieder aus Gastronomie und Hotellerie, entscheiden, wer Sie in den kommenden vier Jahren im höchsten Gremium des Verbandes vertritt und Ihre Interessen aktiv gestaltet.

Den Auftakt zu den Verbandswahlen bilden die Fachgruppensitzungen Hotellerie am Montag, 16. März 2026, und Gastronomie am Montag, 23. März 2026. In diesen Sitzungen wählen die Mitglieder jeweils 40 Delegierte. Kandidieren kann jedes aktive Mitglied des DEHOGA Berlin. Die gewählten Delegierten bilden gemeinsam die Vollversammlung, das oberste Organ des Verbandes. Auf der Website des DEHOGA Berlin finden Sie alle notwendigen Formulare und Informationen zur Kandidatur.

In einem ersten Wahlgang bestimmen die Delegierten ihrer jeweiligen Fachgruppe eine Vorsitzende oder einen Vorsitzenden, die bzw. der zugleich das Amt der Vizepräsidentin bzw. des Vizepräsidenten übernimmt. Anschließend folgen die Wahlen der stellvertretenden Vorsitzenden. Mit diesen Entscheidungen sind bereits vier der insgesamt sieben Präsidiumspositionen besetzt.

Im nächsten Schritt nominiert jede Fachgruppe jeweils eine Person für das Präsidentenamt. Laut Satzung kann pro Fachgruppe nur eine Kandidatur eingebracht werden, so dass maximal zwei Personen zur Wahl stehen. Voraussetzung für das Amt ist eine selbstständige unternehmerische Tätigkeit oder ein eigenverantwortlicher Geschäftsführerposten.

In der Vollversammlung am Montag, 20. April 2026, werden schließlich die Präsidentin oder der Präsident, die Schatzmeisterin bzw. der Schatzmeister sowie deren Stellvertretung gewählt. Für das Amt der Schatzmeisterin bzw. des Schatzmeisters gibt es keine fachgruppengebundenen Vorschläge. Interessierte können sich hierfür direkt bewerben – ebenso für die Funktionen als Kassenprüferin bzw. Kassenprüfer sowie für die Mitarbeit in der Tarifkommission.



Bewerbungsformular hier:

www.dehoga-berlin.de/verbandswahlen

JETZT BEWERBEN!

Alle Informationen, Anforderungen und das Bewerbungsformular finden Sie auf der Website des DEHOGA Berlin.

■ www.dehoga-berlin.de/verbandswahlen

TERMINE

Mo, 16. März 2026
Fachgruppensitzung
Hotellerie

Mo, 23. März 2026
Fachgruppensitzung
Gastronomie

Mo, 20. April 2026
Vollversammlung
der Delegierten

Alternativ zur Online-Bewerbung können Sie auch dieses Formular ausfüllen.

Ihre Bewerbung veröffentlichen wir in der Februar-Ausgabe der hogaaktiv.

Senden Sie bitte das Formular bis zum 31. Januar 2026 per E-Mail oder Fax an:

■ kristian.kleber@dehoga-berlin.de / F +49 30 31804828

WAHLEN 2026 DES DEHOGA BERLIN

Betriebsname

Anrede

Vorname

Nachname

Position

E-Mail

Ich kandidiere für folgende Position(en):

- Delegierte / Delegierter
- Vizepräsidentin / Vizepräsident (Vorsitzende / Vorsitzender der Fachgruppe – Hotellerie)
- Vizepräsidentin / Vizepräsident (Vorsitzende / Vorsitzender der Fachgruppe – Gastronomie)
- Stellv. Vorsitzende / Vorsitzender der Fachgruppe – Hotellerie
- Stellv. Vorsitzende / Vorsitzender der Fachgruppe – Gastronomie
- Schatzmeisterin / Schatzmeister
- Stellv. Schatzmeisterin / Stellv. Schatzmeister
- Kassenprüferin / Kassenprüfer
- Mitglied der Tarifkommission

Ich würde gerne unterstützen als:

- Bezirksbeauftragte / Bezirksbeauftragter
- Mitglied des Ausschusses Fach- & Arbeitskräfte
- Mitglied AG DEHOGA Zukunft
- Mitglied der Tarifkommission



■ www.dehoga-berlin.de/verbandswahlen

Warum ich kandidiere:



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:

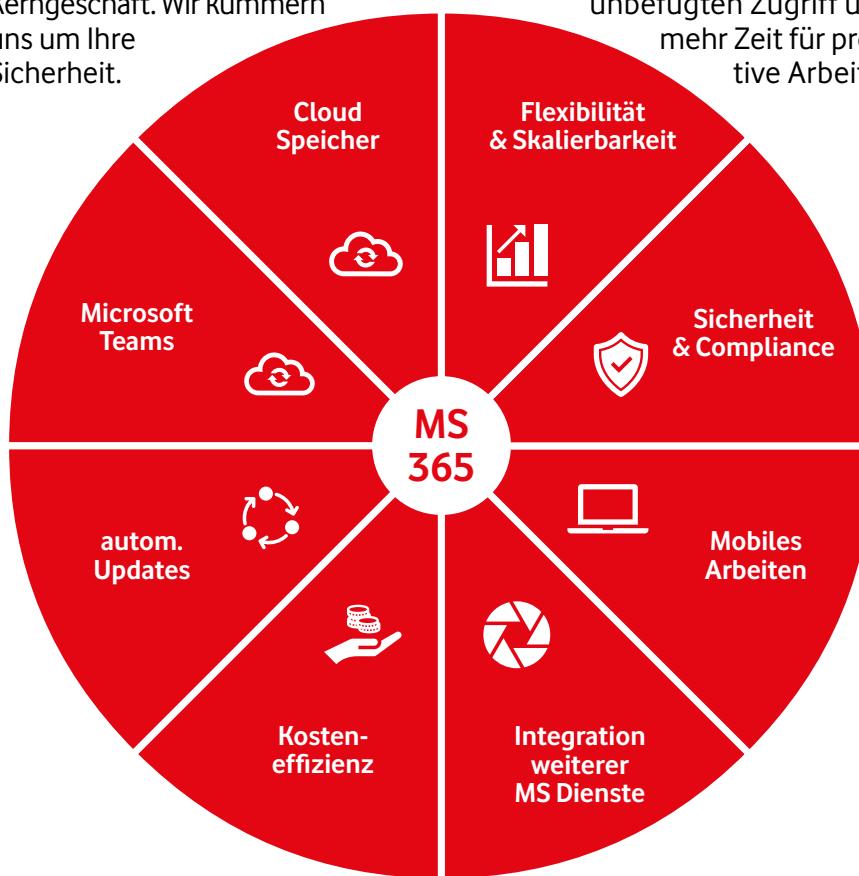
- Nahtlose Integration
- Erweiterte Sicherheit
- Produktivitätssteigerung
- Flexibilität und Skalierbarkeit
- Kosteneffizienz
- Support und Service
- Zukunftssicherheit

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.



Eine außergewöhnliche Karriere

LEIDENSCHAFT PUR FÜR UNSERE BRANCHE

Wenn Ingrid Hartges nach über 36 Jahren den DEHOGA Bundesverband verlässt, endet eine Ära. Sie hat den Verband und die Branche mit Hingabe, Sympathie und einer Power geprägt, die ihresgleichen sucht. Seit ihrem ersten offiziellen Arbeitstag im Verband im Jahr 1989 war es ihr unbedingter Willen, etwas für die Branche zu bewegen und zu erreichen. Und genau das hat sie getan: konsequent, analytisch, zupackend und immer mit größter Anerkennung der Leistung der Gastgeberinnen und Gastgeber für unser Land.

Ihre Nähe zur Branche wurde ihr förmlich in die Wiege gelegt. Aufgewachsen im elterlichen Betrieb, einer landwirtschaftlichen Kornbrennerei sowie Spirituosen- und Wein großhandlung am Niederrhein, lernte Ingrid Hartges früh die DNA des Mittelstandes kennen. Später, während ihres Jurastudiums in Würzburg, arbeitete sie über Jahre in Gastronomie und Hotellerie: im Nachtwächter, im Gasthof Krone und im Hotel Rebstock. Dort entdeckte sie, wie viel Freude es ihr bereitete, Menschen mit gutem Service und Aufmerksamkeit wunderschöne Momente zu schenken. Gleichzeitig wurde sie früh mit den rechtlichen Fragestellungen befreundeter Gastronomen konfrontiert. Schon damals formte sich ihre Überzeugung: „Ja, ich liebe diese Branche, und ich habe größten Respekt für die vielfältigen und auch komplexen Herausforderungen, die Gastwirte und Hoteliers stemmen müssen.“

Nach dem zweiten juristischen Staatsexamen startete sie ihre Laufbahn beim DEHOGA Bundesverband. 1989 zunächst als Referentin für Arbeitsmarkt, Tarifpolitik und Berufsbildung, wurde sie 1992 als erste Frau in die Geschäftsführung berufen. Sie war eine treibende Kraft bei der Gründung der Fachabteilungen Systemgastronomie im Jahr 1991 und Gemeinschaftsgastronomie im Jahr 1999. 1994 folgte der Schritt zur stellvertretenden Hauptgeschäftsführerin. 2006 wurde sie schließlich die erste Hauptgeschäftsführerin des Bundesverbandes und blickt heute auf die längste Amtszeit in der 75-jährigen Geschichte des Bundesverbandes zurück.

Meilensteine für die Branche

Was sie in diesen Jahrzehnten erreicht hat, ist beeindruckend. Die Einführung des Ausbildungsberufs „Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie, die Neuordnungen der Ausbildungsberufe, der Erhalt der Steuerfreiheit von Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschlägen, die Weiterentwicklung der Minijobs, die Einführung der betrieblichen Altersvorsorge hogarente oder die erfolgreiche Begleitung juristischer Verfahren bis zum Bundesgerichtshof, Bundesverwaltungsgericht und Bundesverfassungsgericht. Ingrid



© DEHOGA Bundesverband

Hartges sagt: „Ja, der DEHOGA ist auch Anwalt der Branche.“ Besonders hervorzuheben ist auch der Einsatz von Ingrid Hartges während der Coronazeit. Sie war die standhafte Vertreterin der Branche in den schwersten Zeiten. Mit Herzblut, Kampfgeist, Argumentationsstärke und unerschütterlicher Präsenz wurde sie in dieser Phase die Stimme und das Gesicht der Branche, omnipräsent in Funk, Fernsehen und Print. Die Corona-Hilfen, die Verbesserungen beim Kurzarbeitergeld, die Stundungsregeln, die praxistauglichen Verordnungen: All das war für sie keine Frage des Wollens, sondern des Müsens. Die Präsenz in den Medien war enorm wichtig, um die existenziellen Ängste und die Betroffenheit der Unternehmer wie der Beschäftigten zu vermitteln. Diese Phase hat ihr viele schlaflose Nächte bereitet, aber sie sagt: „Ich habe meinen Auftrag und meine Verpflichtung darin gesehen, die Branche zu retten.“

Ein echtes Herzensanliegen für Ingrid Hartges war der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Branche – Grundlage für fairen Wettbewerb und Steuergerechtigkeit. Mit beeindruckender Überzeugungskraft und großem persönlichen Engagement machte sie sich dafür stark. 2010 zunächst mit Erfolg für Übernachtungen, in der Pandemie wurde der ermäßigte Satz schließlich auch für die Gastronomie beschlossen und mehrfach verlängert. Dass diese Regelung dann 2024 trotz Zusagen auslief, enttäuschte Ingrid Hartges zutiefst. Doch auch nach diesem Rückschlag trieb sie die steuerliche Gleichbehandlung von Essen unermüdlich voran. Und heute ist es nun soweit: Seit dem 1. Januar 2026 gilt dauerhaft der reduzierte Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie. „Ja, kämpfen liegt in meiner Natur, auch wenn es manchmal wirklich schwierig war“, so Ingrid Hartges.

„Aufgegeben habe ich nie.“ Ihr Motto: „Gemeinsam sind wir stark“. Und betont: „Die Zusammenarbeit und das gute Mit einander mit den Landesverbänden waren unverzichtbar und die Basis für die wichtigen Erfolge des DEHOGA.“

Stimme der Gastgeber

Jetzt kommt es darauf an, den DEHOGA weiter zu stärken. Will heißen: Noch mehr Gastronomen und Hoteliers für die Mitgliedschaft zu gewinnen. Ja, diese Branche hat es verdient, dass man für sie kämpft. Und für sie ist klar: Es geht nur mit einem schlagkräftigen DEHOGA. „Unsere Betriebe sind entscheidend für die Lebensqualität jedes Einzelnen und für die Attraktivität unserer Städte wie ländlichen Regionen.“ Und genau deshalb war sie für diese Branche stets herausragende Interessenvertreterin, brillante Netzwerkerin und leidenschaftliche Fürsprecherin. Aufrichtig, nahbar und klar überzeugte sie bei öffentlichen Anhörungen, Gesprächen im Deutschen Bundestag, in Ministerien oder bei Treffen im Bundeskanzleramt. Sie pflegte einen direkten und vertrauensvollen Draht zu hochrangigen politischen Entscheidern. Immer ging es ihr darum, Verbesserungen für die Branche zu erreichen.

Zum Jahresbeginn hat Ingrid Hartges den Staffelstab an ihre Nachfolgerin Jana Schimke übergeben – nach einer Amtszeit, die geprägt war von Durchhaltewillen, juristischer Expertise, politischer Kompetenz und einem Einsatz, der



© DEHOGA Thomas Fedra

beispiellos ist. Und sie hat damit unzählige Unternehmerinnen und Unternehmer unterstützt, geschützt und gestärkt und die Branche vorangebracht. Für die nächste Generation der Gastgeber wünscht sich Ingrid Hartges, „dass trotz aller Herausforderungen die Investitionen in die Qualifizierung des Nachwuchses, in die Mitarbeiterbindung und -begeisterung gehalten und, wo immer möglich, ausgeweitet werden. Denn das ist Zukunftssicherung pur – fürs eigene Unternehmen wie auch für die Branche.“



© DEHOGA Annette Riedl

Jana Schimke übernimmt zum 1. Januar die Geschäftsführung des DEHOGA Bundesverbands. Wir haben mit ihr darüber gesprochen, welche Erfahrungen sie für ihre neue Aufgabe besonders prägen, welche Schwerpunkte sie 2026 setzen möchte und worauf sie den Fokus legt.



DEHOGA BUNDESVERBAND

STARTET MIT NEUER GESCHÄFTSFÜHRERIN INS JAHR

Welche Stationen Ihrer bisherigen Laufbahn waren für Sie besonders prägend und warum werden sie für Ihre neue Aufgabe als Geschäftsführerin des Bundesverbands wertvoll sein?

Alle Stationen waren prägend. Meine ersten Jahre als Mitarbeiterin im Bundestag gaben mir sehr früh Einblicke in das Innenleben von Politik. Diese Kenntnisse waren von großem Vorteil für meine spätere Zeit bei verschiedenen Wirtschaftsverbänden. Für Verbände geht es immer darum, politische Prozesse richtig einzuschätzen und zu wissen, welche Hebel wann bewegt werden müssen. Als ich in die Berufspolitik ging, profitierte ich schließlich in erheblichem Maße von den Kontakten in die Verbändewelt. Was viele Abgeordnete anfangs nicht wissen ist, dass Verbände neben ihrer verfassungsrechtlich geschützten Rolle bei einem Gesetzgebungsverfahren vor allem auch eine große fachliche Unterstützung bieten. In den knapp zwölf Jahren Fraktionszugehörigkeit im Deutschen Bundestag habe ich über politische Wirkmechanismen, unser Land und die Menschen sicherlich das meiste gelernt. Heute bin ich dankbar über jede Etappe meines bisherigen Berufslebens.

Welche Themen verdienen aus Ihrer Sicht 2026 höchste Priorität im Bundesverband?

Wir müssen die Branche aus der konjunkturellen Schieflage holen. Die Mehrwertsteuersenkung auf Speisen ist ein Anfang. Wir wissen aber, dass ein Mindestlohn von perspektivisch 15 Euro nicht hilfreich ist, wo es doch um Entlastung gehen muss. Deshalb braucht es mehr. Arbeit muss sich wieder lohnen – für Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Hier geht es um Flexibilität und Freiheit im täglichen Arbeiten, zum Beispiel bei den Arbeitszeiten, den bürokratischen Lasten und gesetzlicher Regulierung.

Mein Anspruch ist es, das Beste für unsere Branche herauszuholen. Die gesamtwirtschaftliche Lage spielt dabei eine große Rolle und muss immer mitgedacht werden. Deutschland ist bei Steuern, Abgaben und Bürokratie international führend. Der Druck auf die Bundesregierung ist groß und das ist gut so.

Woran möchten Sie zuerst spürbar etwas bewegen?

Ich habe die ersten Wochen genutzt, um das Innenleben des DEHOGA kennenzulernen. Viele Mitglieder, aber auch Mitarbeiter sind an mich mit dem Wunsch nach Veränderung bei Strukturen, Prozessen und Abläufen herangetreten. Dem werde ich mich zuerst widmen. Zentral wird aber auch sein, die politischen Weichen für die Zeit „nach den 7%“ zu stellen und kampagnenfähig zu bleiben. Im DEHOGA haben wir uns darauf verständigt, dass die im Koalitionsvertrag vereinbarte Arbeitszeitflexibilisierung unser erster Aufschlag für 2026 wird.

Was möchten Sie dem Berliner Gastgewerbe zu Beginn Ihrer neuen Position als wichtigste Botschaft mitgeben?

Es ist jetzt wichtig, zuversichtlich zu bleiben. Die Bundesregierung geht davon aus, dass die konjunkturelle Lage sich in 2026 bessern wird, weil dann die ersten Beschlüsse wirken werden. Viele Maßnahmen im Bereich Bürokratierückbau oder Arbeitsmarktpolitik sind aber noch nicht beschlossen. Das muss jetzt zügig geschehen. Das Berliner Gastgewerbe wird den DEHOGA Bundesverband weiterhin eng an seiner Seite haben und ich freue mich auf die Zusammenarbeit.

Krisenmanagement in Berlin stärken:

UNSER IMPULS FÜR EINEN GEMEINSAMEN WEITERENTWICKLUNGSPROZESS

Die vergangenen Jahre haben deutlich gemacht, wie verletzlich zentrale Bereiche unserer Stadt in Krisensituationen sind. Die Corona-Pandemie, zunehmende Extremwetterlagen, Strom- und IT-Ausfälle sowie sicherheitsrelevante Großlagen haben gezeigt: Ein funktionierendes, abgestimmtes und vorausschauendes Krisenmanagement gehört zu den zentralen Zukunftsaufgaben einer Metropole wie Berlin.

Vor dem Hintergrund der aktuellen Situation im Bezirk Steglitz-Zehlendorf hat der DEHOGA Berlin gegenüber dem Regierenden Bürgermeister sowie den zuständigen Senatsverwaltungen angeregt, nach Bewältigung der akuten Lage gemeinsam zu prüfen, wie das bestehende Krisenmanagement des Landes Berlin weiter gestärkt und zukunftsorientiert aufgestellt werden kann.

GEMEINSAME AUSWERTUNG UND WEITERENTWICKLUNG

Nach Abschluss der laufenden Maßnahmen sollte aus Sicht des DEHOGA Berlin ein strukturierter, ressort- und ebenenübergreifender Austausch erfolgen, in dem die gewonnenen Erfahrungen systematisch ausgewertet und in konkrete Verbesserungen überführt werden. Im Fokus steht dabei, praxisnahe, belastbare und handlungsfähige Strukturen für zukünftige Krisensituationen zu entwickeln.

Dabei sollten neben Vertreterinnen und Vertretern des Senats und der Bezirke auch die Wirtschaft, Branchenverbände, Betreiber kritischer Infrastrukturen sowie weitere relevante Akteure eingebunden werden. Genaue Erfahrungen aus der Praxis – etwa aus Hotellerie, Gastronomie, Handel, Veranstaltungswirtschaft und Tourismus – können wertvolle Impulse liefern, um strategische Konzepte mit realistischen Abläufen zu verknüpfen.



© Pexels-Dario Rawert

ZENTRALE HANDLUNGSFELDER

Inhaltlich sollten insbesondere folgende Aspekte in den Blick genommen werden:

- klare Zuständigkeiten und Entscheidungswege im Krisenfall,
- Versorgungssicherheit (u. a. medizinische Versorgung, Energie, Wasser, Lebensmittel, Personal und IT),
- Aspekte der allgemeinen Sicherheit,
- finanzielle Hilfen und Unterstützungsmechanismen,
- belastbare und transparente Kommunikationsstrukturen zwischen Politik, Verwaltung, Wirtschaft und Öffentlichkeit,
- abgestimmte Informations- und Warnsysteme,
- konkrete Handlungsleitfäden für unterschiedliche Krisenszenarien – auch mit Blick auf betriebliche Anforderungen.

BERLIN RESILIENT

UND HANDLUNGSFÄHIG

AUFSTELLEN

Gemeinsamer Anspruch sollte es sein, Berlin langfristig krisenfester, handlungsfähiger und verlässlicher aufzustellen – für die Bevölkerung ebenso wie für Wirtschaft, Beschäftigte und Gäste der Stadt. Ein vorausschauendes und abgestimmtes Vorgehen stärkt nicht nur die Resilienz der Stadt, sondern auch das Vertrauen in staatliches Handeln.

Der DEHOGA Berlin bringt sich gerne aktiv und konstruktiv in einen solchen Prozess ein. Auch seitens unserer Partnerverbände besteht Interesse an einer Beteiligung.



VOLLVERSAMMLUNG DES DEHOGA BERLIN

Zwischen politischer Ernüchterung und strategischem Aufbruch

Zu Beginn der Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 15. Dezember im SANA Berlin Hotel bat Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn um eine Minute des Gedenkens an Cindy Stolle (Restaurant Friedrichskeller-2017) und Barbara Kraehkamp (Diener Tattersall), beide langjährige Mitglieder, sowie an Paul Geserick, der unglaubliche 75 Jahre passives Fördermitglied war, und an Gabriele Richter, Ehefrau des ehemaligen Vizepräsidenten Klaus-Dieter Richter.

Im Bericht des Präsidenten zeichnete Christian Andresen ein kritisches Bild der politischen und wirtschaftlichen Lage. „Wir kommen gar nicht zum Durchatmen“, sagte er mit Blick auf die vergangenen Monate. Trotz intensiver Gespräche mit politischen Entscheidungsträgern gehe es nur langsam – oder teils gar nicht – voran. Viele Erwartungen an die seit April 2023 amtierende Berliner Landesregierung hätten sich bislang nicht erfüllt, insbesondere mit Blick auf Tourismus, Gastgewerbe und die Gesamtwirtschaft der Stadt. Im Vergleich zu 2024 belasteten rückläufige Übernachtungszahlen, nur langsam steigende Fluggast- und Messebesucherzahlen sowie fehlende spürbare Fortschritte bei Infrastruktur, Sauberkeit und Sicherheit den Standort Berlin. Deutliche Kritik übte der Präsident zudem an der Ausbildungszulage sowie an der Reduzierung der möglichen Sonntagsöffnungen im Jahr 2026. Beides nannte er Beispiele für zusätzliche Belastungen – und im Fall der Sonntagsöffnungen verpasste Chancen für Berlin und die Branche.

Positiv hob Andresen die bessere Anbindung des BER durch die Dresdner Bahn hervor. Zudem sei es gelungen, dass das Land Berlin Mittel für die Akquise neuer Flugverbindungen über das Connectivity Board bereitstelle – ein Erfolg gemeinsamer Akteure aus der Tourismuswirtschaft. Gute Nachrichten überbrachte auch Vizepräsident Jörn Brinkmann: An einem Konzept zur Vermarktung Berlins als Genusshauptstadt werde intensiv gearbeitet, ebenso liefen die Gespräche zum neuen Landesgaststättengesetz und zur Außengastronomie weiter. „Es ist zäh, aber wir werden gehörig“, so Brinkmann. Vizepräsident Philipp Ibrahim appellierte an alle Ausbildungsbetriebe, intensiv für YoungStars BB 2026 zu werben und ihren Auszubildenden die Teilnahme an diesem Tag der Wertschätzung am 17. Juni 2026 zu ermöglichen.



(v.l.n.r.) Christian Andresen,
Jana Schimke, Gerrit Buchhorn

Hauptgeschäftsführer Buchhorn berichtete zudem von politischer Unterstützung für das Berlin Event Board und stellte die Arbeit der AG DEHOGA Zukunft sowie die Vorbereitungen auf die Wahlen im Land Berlin 2026 vor – einschließlich des Forderungskatalogs und des geplanten DEHOGA Berlin Wahlcheck Live.

Visionär wurde es im Impulsvortrag von Kaweh Niroomand, Olympia-Beauftragter für Berlin. Er stellte Zeitplan und Dreistufen-Modell des DOSB sowie das Konzept „Berlin+“ vor, erläuterte das Beteiligungsverfahren und die fünf Säulen des Kuratoriums aus Sport, Kultur, Politik, Wirtschaft und Sozialem.



In der anschließenden lebhaften Diskussion wurden zahlreiche Ideen genannt, wie in Berlin Begeisterung für Olympia geweckt werden könnte. Der DEHOGA Berlin positionierte sich dabei klar an seiner Seite.

Anschließend stellte sich Jana Schimke als designierte Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes vor. In zahlreichen Gesprächen habe sie einen starken Wunsch nach Veränderung wahrgenommen. Zugleich zeigte sie sich erschrocken über die geschilderten Erfahrungen aus Berlin, wo der Dialog zwischen Wirtschaft und Politik teils nur schwer möglich sei.

Im Bericht des Schatzmeisters präsentierte Jens Strobl die Mitgliederstatistik mit der höchsten Zahl an Neueintritten seit 2015 und dankte der Mitgliederbetreuung für die geleistete Arbeit. Insgesamt stagniere die Mitgliederzahl jedoch, da im Jahr 2025 auch Austritte infolge von Betriebsaufgaben zu verzeichnen seien. Das Budget 2026 sieht keine Beitragserhöhung vor und wurde einstimmig beschlossen.

Ein ausführliches Update gab es zum HOGA Campus: Das Leuchtturmprojekt stehe für eine außergewöhnliche Wertschätzung der Branche und könne die Ausbildungsberufe



Veronika Rothe & Katja Hagenbucher

nachhaltig reformieren. Parallel sei auch die one-DEHOGA-App auf einem guten Weg: die Beta-Version soll im ersten Quartal online gehen, erste Benefits sind bereits nutzbar.

Zum Abschluss dankte Präsident Andresen allen Beteiligten, insbesondere der Geschäftsstelle und dem Präsidium, sowie visitBerlin partnerhotels e.V. für ihren Einsatz. Ein Dank ging außerdem an alle Unterstützenden der Vollversammlung: Getränke Preuss Münchhagen, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, J.J. Darboven GmbH & Co. KG, Radeberger Gruppe KG, TagungsPartner Berlin und das gastgebende SANA Berlin Hotel.



Stefan Athmann & Carsten Rudolph



Vitali Müller & Karsten Dreger



(v.l.n.r.) Catherine Le Corre, Jeannette Sonderhoff, Susanne Baró Fernández

HINTER HISTORISCHEN MAUERN:

GASTRO BUSINESS CLUB IM „THE KNAST“

Raus aus der Routine, rein in einen besonderen Nachmittag: Am 2. Dezember brachte der DEHOGA Berlin Gastronominen und Gastronomen im „The Knast“ in Lichterfelde zusammen. Ein ungewöhnlicher Ort, ein volles Programm und viele gute Gespräche: das Netzwerktreffen bot neue Perspektiven, konkrete Impulse und reichlich Gelegenheit zum Austausch. Gerrit Buchhorn eröffnete den Nachmittag zusammen mit Janina Atmadi, Geschäftsführerin von „The Knast“. Für Atmadi war es ein besonderer Tag: Die Bar feierte ihren zweiten Geburtstag und die Freude, Gastgeberin des Treffens zu sein, war groß.



„The Knast“ befindet sich in einem ehemaligen Frauengefängnis aus dem Jahr 1906. Heute bildet das Haus einen spannenden Kontrast zur ruhigen Villenstadt Lichterfelde. Die Bar liegt im früheren Betsaal und ist auch heute ein geschützter Ort, an dem auf

Fotografieren verzichtet wurde. Zum Gesamtkonzept gehören neben Bar und Restaurant auch kulturelle Formate, zudem entsteht gerade ein Boutiquehotel mit 14 Zimmern, teilweise in früheren Zellen, ergänzt durch Suiten für längere Aufenthalte.

ZAHLEN, PRAXIS UND KLARE VORTEILE

Im Mittelpunkt des Abends standen zwei kompakte, praxisnahe Impulsvorträge. Nicolas Robert von neolohn sprach zum Thema „Lohnoptimierung“. Anhand konkreter Rechenbeispiele zeigte er, wie sich die nächste Lohnerhöhung so gestalten lässt, dass sie sowohl Mitarbeitenden als auch Betrieben zugutekommt. Die vorgestellten Möglichkeiten stießen auf großes Interesse und wurden im anschließenden Get together weiter vertieft. Benjamin Biermann von obenan.ai widmete sich der „KI-gestützten Online-Sichtbarkeit“. Seine zentrale Botschaft: „Der neue Eingang zu Ihrem

Restaurant ist nicht die Tür. Es ist das Smartphone.“ Wer bei Google-Suchen oder auf Google Maps nicht sichtbar ist, verliert Gäste. Biermann verglich dies mit einer unsichtbaren Wand, die einen Großteil potenzieller Kundenschaft fernhält. Anhand einer Liveanalyse zeigte er, wie drei Kniffe die Auffindbarkeit deutlich erhöhen können. Unterstützung bietet obenan.ai bei Bedarf auf über 70 Plattformen.



(v.l.n.r.) Benjamin Biermann,
Nicolas Robert, Jörn P. Brinkmann,
Gerrit Buchhorn

AKTUELLES

AUS DEM VERBAND

Danach berichteten Jörn Brinkmann und Gerrit Buchhorn im Wechsel über zentrale Themen und politische Entwicklungen. Das Connectivity Board zur Stärkung des Luftverkehrsstandorts Berlin wurde mit einem Sonderbudget ausgestattet. Die Vermarktung Berlins als Genusshauptstadt in Kooperation mit visitBerlin kommt voran, Gespräche zum Landesgaststättengesetz und zur Außengastronomie werden mit positiven Impulsen in 2026 weitergeführt. Deutlich kritisch äußerte sich der Verband zur geplanten Ausbildungsabgabe, die als zusätzliche Belastung und zusätzliche Bürokratie wahrgenommen wird.

Positiv hervorgehoben wurde die Weiterentwicklung der oneDEHOGA-App: mit KI-gestütztem Chatbot, exklusiver Benefitwelt und bereits nutzbaren Servicevorteilen für Mitglieder, etwa bei Bürobedarf, Mobilität und Tankrabatten. Die Beta-Version soll im Frühjahr 2026 verfügbar sein.



AUSTAUSCH, FÜHRUNG UND KULINARISCHER AUSKLANG

Mit dem Aufruf, sich aktiv im Verband einzubringen, endete der offizielle Teil. Bei der anschließenden Führung durch das ehemalige Frauengefängnis konnten sich die Teilnehmenden selbst ein Bild vom Ort und seiner Transformation machen. Getränke und hochwertiges Fingerfood aus Küche und Bar rundeten den Nachmittag perfekt ab. Vielen Dank an das Team von „The Knast“ für diesen gelungenen Abschluss eines informativen und lebendigen Netzwerk treffens an einem außergewöhnlichen Ort.

Weitere Informationen:

- www.neolohn.de
- www.obenan.ai
- www.theknast.de

EIN BESONDERER ORT FÜR EIN STARKES NETZWERK

Partner treffen 2025



INSPIRIERENDER ABEND

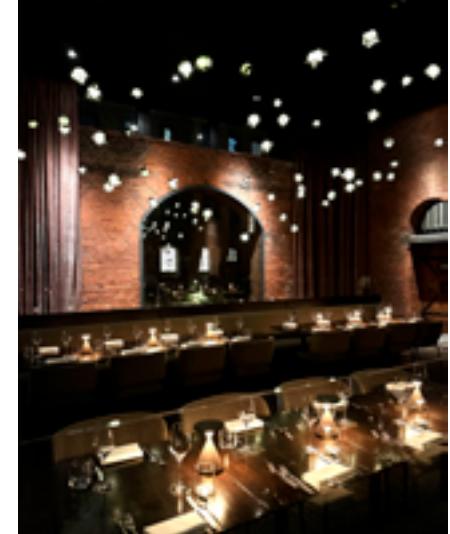
MIT OFFENEM AUSTAUSCH

In diesem stilvollen Rahmen richtete sich Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, sehr persönlich und eindringlich an die Gäste. Er sprach über die Stimmungen in der Branche sowie über politische und gesellschaftliche Entwicklungen: Worte, in denen sich viele der Anwesenden wiederfanden. Trotz der Ernsthaftigkeit der Inhalte entwickelte sich



Ein Ort mit Geschichte, der Raum für Zukunft schafft: Im Hotel Wilhelmina in Berlin-Charlottenburg kamen im November 2025 die Partner des DEHOGA Berlin zusammen. Das architektonisch wie konzeptionell außergewöhnliche Haus, auch ein ehemaliges Frauengefängnis, wurde von Grüntuch Ernst Architekten sensibel zu einem modernen Hotelensemble umgebaut und 2023 mit dem Architekturpreis Berlin ausgezeichnet. Heute betreiben die Architekten das Hotel selbst und zählen seit neuestem zu den Small Luxury Hotels of the World. Im ehemaligen Schleusenhof befindet sich das Restaurant Lovis, in dem Küchenchefin Sophia Rudolph eine zeitgemäße, handwerklich geprägte Küche mit französischem Einfluss präsentierte. All das und das aufmerksam und professionell agierende Serviceteam des Hauses sorgten für einen rundum gelungenen Abend.

eine offene, entspannte Atmosphäre, die zu anregenden Gesprächen einlud. Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin, stellte zukunftsorientierte Ansätze vor wie den HOGA Campus und die oneDEHOGA-APP. Insbesondere der HOGA Campus überzeugte die Partner mit seinen visionären Ideen und seinem Potenzial für die Weiterentwicklung der Branche.



STARKES NETZWERK,
VERLÄSSLICHE
PARTNERSCHAFTEN

Das Partnertreffen machte einmal mehr deutlich, wie tragfähig und vielfältig das Netzwerk des DEHOGA Berlin ist. Über 70 Partnerunternehmen unterstützen das Berliner Gastgewerbe mit Fachkompetenz, Leistungen und strategischer Zusammenarbeit. Diese Partnerschaften bilden eine wichtige Säule der Verbandsarbeit: Sie stärken Betriebe, schaffen wertvolle Synergien und helfen dabei, aktuelle und zukünftige Herausforderungen gemeinsam zu meistern. Ohne dieses starke Netzwerk wären viele Initiativen des DEHOGA Berlin, von Serviceangeboten und Sonderkonditionen bis hin zu Netzwerkveranstaltungen, nicht realisierbar. Vielen Dank dafür!

Sie möchten Teil dieses Netzwerks werden und aktiv an der Zukunft von Hotellerie und Gastronomie mitwirken?

Weitere Informationen:
www.dehoga-berlin.de/unsere-partner





BERLINS FOOD - GUIDE 2026

Im Handel



Versandkostenfrei:
tip-berlin.de/speisekarte

tipBerlin

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

SEMINARE FEBRUAR 2026

Starten Sie mit frischem Schwung ins neue Jahr! Auch 2026 bietet der DEHOGA Berlin wieder praxisnahe Seminare, die Sie und Ihr Team direkt nach vorn bringen. Unsere erfahrenen Dozentinnen und Dozenten kennen die Herausforderungen des Gastgewerbes aus erster Hand und vermitteln Wissen, das sofort im Alltag wirkt.

Ob Führungs-Boost, intekulturelle Kompetenz oder ein starker Kickstart für den Nachwuchs: Nutzen Sie die Chance, Ihr Team optimal auf 2026 einzustellen.

SICHERER UMGANG MIT INTERNATIONALEN HOTELGÄSTEN

Online-Seminar für Fach- und Führungskräfte

Mit praxisnahen Beispielen und gezieltem Englisch-Training gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit internationalen Gästen, für reibungslose Abläufe und exzellenten Service.

12. Februar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

KOMMUNIKATION IN INTERKULTURELLEN TEAMS

Weiterbildungsformat im Workshop-Stil für internationale Mitarbeitende

Dieses Training vermittelt Arbeits- und Kommunikationsstandards, fördert gegenseitige Empathie und hilft, kulturelle Unterschiede konstruktiv zu nutzen. Mit praxisnahen Tools und realen Beispielen für nachhaltige Lösungen in Alltagssituationen.

12. Februar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

PREISKALKULATION –

SO KALKULIERT MAN RICHTIG IN DER HOTELLERIE

1-tägiges Seminar für Hoteldirektoren, Hotelbesitzer und Hotelmanager, in dem vermittelt wird, wie Sie profitabler kalkulieren, Potenziale heben und Preise fundiert setzen. Das Seminar zeigt, welche Kennzahlen wirklich zählen und wie Sie Ihr Preismangement sofort im eigenen Betrieb optimieren.

12. Februar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

LEADERSHIP II –

FÜHRUNGSFÄHIGKEITEN ERWEITERN UND STÄRKEN

2-tägiges Seminar für Führungskräfte

Stärken Sie Ihre Führungsrolle, treffen Sie klarere Entscheidungen und nutzen Sie Delegation, agiles Arbeiten und wirksames Coaching für mehr Teamperformance.

16. und 17. Februar 2026 (jeweils 9.00 bis 17.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

AZUBI-KICKSTART –

ERFOLGREICH STARTEN IM GASTGEWERBE

6-Stunden-Seminar für neue Auszubildende in Hotellerie und Gastronomie

Erwartungen klären, sicher kommunizieren, unterschiedliche Gästetypen souverän meistern und konstruktiv mit Feedback umgehen. Mit vielen praxisnahen Übungen stärkt der Workshop Orientierung, Selbstvertrauen und Teamgeist von Anfang an.

17. Februar 2026 (9.00 bis 15.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

STÄRKUNG DER MITARBEITERBINDUNG

DURCH WERTSCHÄTZUNG

Online-Seminar für Führungskräfte

Wie echte Anerkennung, klare Rückmeldungen und inspirierende Kommunikation Arbeitsgruppen in starke Teams verwandeln.

23. Februar 2026 (9.00 bis 17.00 Uhr)

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

JETZT ANMELDEN UND PLATZ SICHERN!

» FRÜHBUCHER-VORTEIL MIT DEM STICHWORT **FRÜHBUCHER 2026**

10 PROZENT RABATT BIS 31. JANUAR 2026!

FRAGEN ZU UNSEREN SEMINAREN?

Kontaktieren Sie Juliane Schoenau
Leiterin Aus- und Weiterbildung
T +49 30 31804820

■ seminare@dehoga-berlin.de

Alle Seminare finden Sie unter

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert



weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

**Einstieg jederzeit möglich.
Ausstieg ooch. Macht aber keener.**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding

primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern



BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

WIR IN BERLIN

DIE AUSZEICHNUNG FÜR DIE BESTEN
DER BERLINER GASTRONOMIE



© magnusgutjahr

Berliner Meisterköche 2025

Berlin schmeckt nach Vielfalt, nach Ideen, Kreativität und Mut. Kaum eine Stadt in Europa vereint kulinarische Einflüsse, kulturelle Offenheit und gastronomische Innovation so selbstverständlich wie die deutsche Hauptstadt. Genuss ist hier mehr als Essen. Es ist ein Lebensgefühl. Ob Fine Dining oder Streetfood, Kiezküche oder nachhaltiges Konzept – in Berlin findet jeder Foodie seinen Lieblingsort.

Genau diese lebendige Vielfalt feiert die Marke „Berliner Meisterköche“, die seit fast drei Jahrzehnten jährlich von Partner für Berlin verliehen wird. Die

Auszeichnung ehrt Persönlichkeiten, die die Hauptstadt kulinarisch prägen – mit Leidenschaft, Handwerk und der Fähigkeit, Tradition und Zeitgeist zu verbinden.

Am 13. November 2025 war es wieder so weit: Im traditionsreichen Filmtheater Colosseum in Prenzlauer Berg – einem Ort voller Berliner Kulturgeschichte – wurden die neuen Preisträgerinnen und Preisträger geehrt. Unter dem Motto „Maitropolis“ erlebten rund 300 geladene Gäste eine Gala voller Genuss, Inspiration und Emotion. Bekocht wurden sie an dem Abend von

den Gewinner-Restaurants aus dem vergangenen Jahr, unter anderem dem Sternerestaurant Loumi sowie Dr & Dr, Veronika, Michelberger und der Domäne Dahlem.

Die Auszeichnungen wurden in sieben Kategorien verliehen. Den Titel Berliner Meisterkoch erhielt Nicholas Hahn aus dem Cookies Cream, Aufsteiger des Jahres wurde Jeff Claudio aus dem Stoke. In der Kategorie Berliner Gastgeberin fiel die Wahl der Jury auf Jana Kämpfer aus der Manon Brasserie Nouvelle. Das Berliner Szenerestaurant ist das Restaurant Luna D’Oro im Clärchens Ballhaus. Der Berliner Kiezmeister 2025 ist das Adana Grillhaus in Kreuzberg. Die Auszeichnung für die Berliner Barkultur 2025 ging an Dustin Franke (Bademeister, Bar Nonno, Lamm Bar, Mausi, Torte). Und in der Kategorie Gastronomischer Innovator 2025 fiel die Wahl der Jury auf Vadim Otto Ursus Henseler.

Mehr als 160 Köche und Gastronomen wurden bisher in den verschiedenen Kategorien der Berliner Meisterköche ausgezeichnet. Zu den ehemaligen Preisträgern gehören unter anderen Sonja Frühsammer, Tim Raue, Max Strohe und Sebastian Frank.



■ www.berliner-meisterkoeche.de



WELCOME PLACES:

WELCOME
WWW.WELCOMEPLACES.ORG

Zuflucht suchen. Und finden.

Berlin gilt als eine offene, vielfältige Stadt. Doch immer wieder kommt es im öffentlichen Raum zu Situationen, in denen Menschen Bedrohung, Ausgrenzung oder Gewalt erfahren, sei es aufgrund von Rassismus, Queerfeindlichkeit, Antisemitismus oder anderen Formen von Hass. Für viele stellt sich eine grundsätzliche Frage: Wie wollen wir als Stadtgesellschaft auf solche Herausforderungen reagieren? Und warum braucht es Orte, die ausdrücklich Schutz anbieten?

Bereits in den frühen 1990er-Jahren entstand in Berlin eine Antwort darauf: die Aktion Noteingang. Cafés, Kultureinrichtungen, Läden und Kneipen markierten ihre Türen als Anlaufstellen für Menschen, die auf der Straße in Bedrängnis geraten. Die Initiative reagierte auf rechte Gewalt und wurde zum sichtbaren Beispiel dafür, dass Zivilcourage nicht nur Haltung, sondern auch Struktur braucht.

Nun knüpft eine bundesweit wachsende Initiative an diesen Gedanken an. Welcome Places laden Hotels, Restaurants, Geschäfte, Institutionen und auch private Haushalte ein, sich als Orte bereitzuhalten, die Schutz bieten, wenn jemand Hilfe benötigt. Dieses Angebot richtet sich ausdrücklich an alle Menschen, unabhängig vom Hintergrund oder Anlass der Bedrohung.

Dass solche Strukturen notwendig werden können, zeigt sich in vielen alltäglichen Beobachtungen. Avitall Gerstetter, erste weibliche Kantorin Deutschlands, Sängerin und Initiatorin der Welcome Places, schildert: „Ich stellte fest, dass immer mehr Jüdinnen und Juden Antisemitismus erfahren. Deshalb werden wir ein dichtes Netzwerk von Welcome Places schaffen, an denen Schutz vor Übergriffen geboten wird. Mit Hilfe einer App finden Menschen in Bedrängnis ganz schnell einen solchen sicheren Ort in ihrer Nähe. Wenn jemand weiß, dass es so einen Ort gibt, kann ihm das Sicherheit geben.“

Ihre Initiative richtet sich jedoch bewusst über die jüdische Community hinaus: „Es kommt immer häufiger vor, dass Menschen bedrängt werden. Dieses Angebot wollen wir allen machen.“ Mittlerweile gibt es bundesweit rund hundert Welcome Places, und auch in Berlin wächst das Netz-

werk weiter, als niedrigschwellige Ergänzung zu staatlichen Schutzstrukturen und als deutliches gesellschaftliches Statement. Solche Anlaufstellen zeigen, dass eine demokratische Stadt auf gegenseitige Fürsorge angewiesen ist. Oder wie Gerstetter es formuliert: „Es ist so wichtig, dass Menschen mit Anstand unseren gemeinsamen Lebensraum nicht den Extremisten überlassen.“

Wie können wir als Gastgebende und als Bürgerinnen und Bürger dazu beitragen, dass Berlin ein Ort bleibt, an dem Menschen nicht allein gelassen werden, wenn sie Hilfe brauchen? Initiativen wie Noteingang oder Welcome Places erinnern daran, dass Sicherheit im Alltag eine gemeinsame Verantwortung ist und dass unsere Branche hierbei eine wichtige Rolle spielen kann.

Weitere Informationen:

- www.welcomeplaces.org
- www.aktion-noteingang-berlin.de



BERLINER ERFAHRUNGEN

MIT DEM FOOD MADE GOOD STANDARD



© Nicole Groß

Wie können gastronomische Betriebe ihre Nachhaltigkeit transparent gestalten und weiterentwickeln? Mit dieser Frage beschäftigt sich die Sustainable Restaurant Association (SRA), die seit vielen Jahren Betriebe weltweit begleitet. Mit der Einführung des Food Made Good Standard in Deutschland teilen zwei Berliner Unternehmen ihre Erfahrungen mit dieser Nachhaltigkeitszertifizierung.

LOKALE DEBATTE, GLOBALE THEMEN

Mitte 2025 veranstaltete Nobelhart & Schmutziger gemeinsam mit der Sustainable Restaurant Association (SRA) eine Veranstaltung für lokale Gastronomiebetriebe, bei der die Frage gestellt wurde: Wie sieht eine bessere Gastronomie aus – und welche Rolle wird Berlin dabei spielen? Obwohl es sich um eine lokale Diskussion handelte, spiegelten die dort angesprochenen Herausforderungen und Ambitionen diejenigen wider, die weltweit diskutiert werden. Die Schlussfolgerung war klar: Transparenz führt zu Fortschritt. Eine Möglichkeit, Transparenz zu erreichen, ist die Prüfung durch Dritte.

WAS IST DER FOOD MADE GOOD STANDARD?

Die SRA hat es sich zur Aufgabe gemacht, positive Veränderungen voranzutreiben, indem sie den Gastgewerbesektor zu einem umweltfreundlichen und sozial gerechten Sektor umgestaltet. Der 2010 von der SRA entwickelte Food

Made Good Standard ist eine Nachhaltigkeitszertifizierung für Gastronomiebetriebe mit dem Ziel, bessere Praktiken in der gesamten Branche zu fördern. Er bietet eine umfassende Bewertung der Betriebsabläufe anhand von drei Säulen: Beschaffung, Gesellschaft und Umwelt.

Food Made Good steht weltweit Gastronomiebetrieben aller Art und Größe zur Verfügung, von unabhängigen Gourmetrestaurants bis hin zu Fast-Casual-Ketten. Bis heute haben sich Restaurants, Hotels, Bars, Cafés und Caterer in 40 Ländern angemeldet und nutzen den Standard als praktisches Instrument zur Bewertung, Steuerung und Verbesserung ihrer Nachhaltigkeit.

WIE FUNKTIONIERT DAS?

Um zertifiziert zu werden, müssen Unternehmen einen detaillierten Fragebogen zu 10 Schwerpunktbereichen beantworten und ihre Antworten mit Belegen untermauern. Die Antworten werden dann von einem Team von Nachhaltigkeitsberatern bewertet. Unternehmen, die mindestens 50 % der Punkte erreichen, erhalten die Food Made Good Zertifizierung und werden mit einem, zwei oder drei Sternen bewertet. Damit werden sie Teil einer Gemeinschaft von F&B-Unternehmen auf der ganzen Welt. Um eine kontinuierliche Verbesserung zu fördern, erhält jedes Unternehmen einen maßgeschneiderten Bericht, der seine Stärken hervorhebt und Hinweise für weitere Verbesserungen gibt.



© COOKIES CREAM @pewpewproductions



WIR IN BERLIN

FOOD MADE GOOD IN DEUTSCHLAND – NOBELHART & SCHMUTZIG ALS VORREITER

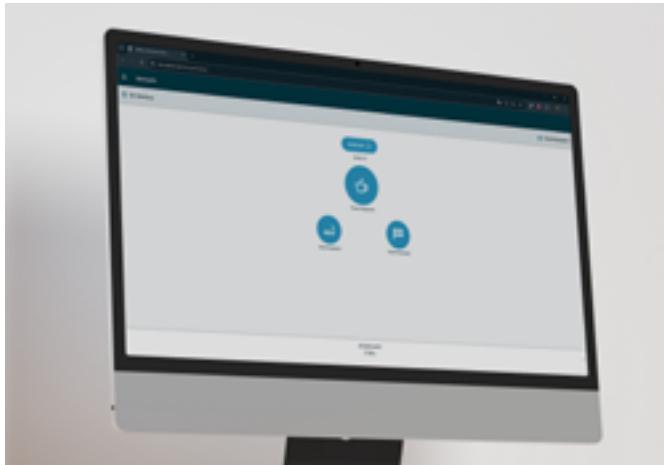
Nobelhart & Schmutzig war das erste Unternehmen in Deutschland, das den Standard erfüllt hat und bei seiner ersten Bewertung im Jahr 2024 die höchste Bewertung von drei Sternen erhielt. Inhaber Billy Wagner beschreibt die Erfahrung. „Als wir mit dem Food Made Good Standard-Prozess begannen und überprüften, was wir tun und wie wir es tun, wussten wir nicht wirklich, was uns erwarten würde. Aber die Zusammenarbeit mit Food Made Good fühlte sich ein bisschen wie eine Therapie an. Man nimmt sich Zeit für sich selbst, schaut sich seine eigene Arbeit genauer an – welche Servietten man verwendet, welches Gemüse man den Gästen serviert, welche Energie man verbraucht, wie man seine Mitarbeiter bezahlt usw. Es ist eine gute Möglichkeit, sich selbst zu betrachten und Respekt für die eigene Arbeit zu zeigen. Es ist auch wichtig zu verstehen, wo wir uns verbessern können, und unseren Gästen gegenüber offen damit umzugehen.“

Die strenge Auslegung des Standards lässt keinen Raum für Unklarheiten oder Greenwashing und sorgt für unschätzbare Glaubwürdigkeit. „Der Food Made Good Standard schafft Vertrauen. Nicht nur wir behaupten, dass uns Nachhaltigkeit wichtig ist – die unabhängige Zertifizierung beweist es“, sagt Gindullis. „Dies hilft, Greenwashing zu vermeiden, und schafft einen klaren, international anerkannten Rahmen dafür, wie ein wirklich ‚gutes‘ Gastgewerbe aussieht. Für uns ist das auch sehr motivierend, da es Maßstäbe setzt und uns ermutigt, weiter voranzukommen. Wir verstehen jetzt viel mehr über nachhaltige Zertifizierungen im Allgemeinen: was sie beinhalten, wie man andere Restaurants identifizieren kann, die sie haben, und was wir von ihnen lernen können. Wir fühlen uns als Teil einer größeren Gemeinschaft, insbesondere weil Food Made Good kontinuierlich Initiativen ins Leben ruft, die uns alle verbinden und einbeziehen.“

TRANSPARENZ IM ZERTIFIZIERUNGSPROZESS COOKIES CREAM ALS WEITERER DREI-STERNE-BETRIEB

Im Jahr 2025 schloss Cookie Heinz Gindullis' pflanzliches Berliner Restaurant Cookies Cream den Standard ebenfalls mit einem Drei-Sterne-Ergebnis ab. „Der Prozess war für uns äußerst wertvoll, da er uns ermöglichte, alle Bereiche unseres Betriebs, von der Beschaffung über das Wohlbefinden des Teams bis hin zu Umweltpraktiken, genau unter die Lupe zu nehmen“, sagt Gindullis. „Wir mussten als Team zusammenarbeiten, um jedes Detail zu überprüfen, was uns geholfen hat, uns unserer Vorgehensweise bewusster zu werden. Wir haben die Pause, die uns zum Nachdenken gegeben wurde, sehr geschätzt. Sie hat auch die Aspekte hervorgehoben, bei denen wir bereits auf dem richtigen Weg sind, wie beispielsweise unsere überwiegend vegane Speisekarte, unsere Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten und unsere Nutzung von Ökostrom. Gleichzeitig hat sie uns sehr konkrete Verbesserungsvorschläge geliefert, an denen wir nun aktiv arbeiten.“





© eurodata ProPep GmbH

STARTEN SIE MIT EDTIME UND EDTIME PLUS ERFOLGREICH INS NEUE JAHR 2026

WARUM HOTELS UND GASTSTÄTTEN JETZT AUF DIGITALE ZEITERFASSUNG SETZEN SOLLTEN

Für viele Betriebe in Hotellerie und Gastronomie ist der Jahreswechsel mehr als ein Stichtag. Er bietet die Gelegenheit, Routinen zu überdenken und Prozesse klarer und verlässlicher zu gestalten. Besonders deutlich zeigt sich dieser Bedarf in den Bereichen Zeiterfassung und Schichtplanung, welche im Alltag viel Zeit binden, häufig für Missverständnisse sorgen und Teams belasten, die ohnehin unter hohem Tempo arbeiten.

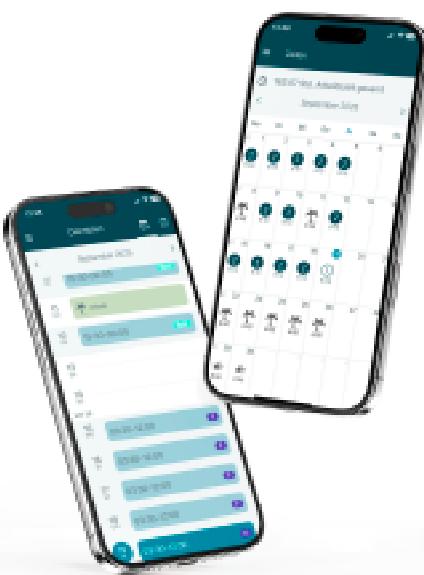
Mit **edtime** läuft die Zeiterfassung beinahe nebenbei. Arbeitszeiten und Pausen werden einfach digital erfasst – per App, Terminal oder direkt im Browser – und Krankmeldungen fließen über den eAU-Abruf direkt ins System.

Auch Urlaubsanträge werden vollständig digital gestellt und bearbeitet. Für die Mitarbeitenden entsteht so ein klarer und jederzeit nachvollziehbarer Blick auf ihre Stunden, Überstunden und Resturlaubstage. Eine Grundlage, auf die sich alle verlassen können. Gleichzeitig behalten Sie selbst den Überblick, ohne handschriftliche Listen, nachträgliche Korrekturen oder mühsame Excel-Tabellen.

edtime bedeutet weniger Aufwand und mehr Sicherheit. Alle Daten stehen in Echtzeit bereit und können direkt in Lohnsysteme wie **edlohn** übertragen werden.

Mit der Erweiterung zu **edtime PLUS** erhalten Sie eine vollständige Lösung zur Planung und effizienten Steuerung Ihrer Personalressourcen. Dienstpläne lassen sich übersichtlich per Drag-and-drop erstellen. Durch die Integration von Arbeitszeiten, Abwesenheiten und Dienstplänen greifen in einem einzigen System wird die Organisation erleichtert und für maximale Transparenz gesorgt

edtime steht für einfache Bedienung, verlässliche Dokumentation und hohe Datensicherheit zu geringen Kosten. Alle Daten werden dabei DSGVO-konform im zertifizierten Hochleistungsrechenzentrum in Saarbrücken gespeichert.



Wer 2026 mit klaren Abläufen, weniger Papierkram und einem Team starten möchte, das sich auf faire und nachvollziehbare Prozesse verlassen kann, legt mit **edtime** den richtigen Grundstein. So wird aus einer täglichen Pflicht ein Werkzeug, das den Betrieb entlastet und stärkt.

■ www.edtime.de

Ausgabe 4 - 37. Jahrgang
Winter 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

www.top-magazin-berlin.de

Winter

Seit 3.12.
an über
4.500 Stellen
erhältlich

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



RAZVerlag

EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

topmagazin@raz-verlag.de



Frische, Qualität und Regionalität

HAVELLAND EXPRESS SETZT DEN MASSSTAB

Der zuverlässige Partner für die Hotellerie und Gastronomie

Mit über 30 Jahren Erfahrung ist Havelland Express der führende Spezialist für hochwertige Lebensmittel für die Hotellerie und Gastronomie. Unser Anspruch: Frische, Qualität und Regionalität – die besten Produkte, so nahe wie möglich.



Michael Kunzmann, Geschäftsführer, Havelland Express

Ob Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse oder Feinkost: Wir liefern Erzeugnisse, die höchsten Ansprüchen genügen. Dabei setzen wir auf nachhaltige Partnerschaften mit Landwirten, Fischereien und Manufakturen, die unsere Leidenschaft für Genuss teilen.

Unser Service geht über die reine Lieferung hinaus: Wir beraten Sie individuell, unterstützen bei der Entwicklung saisonaler Speisekarten und sorgen für eine zuverlässige Logistik – pünktlich und flexibel.

WARUM HAVELLAND EXPRESS?

Wir stehen für Transparenz, Vertrauen und kompromisslose Qualität. Jeder Schritt – von der Auswahl der Produzenten bis zur Auslieferung – erfolgt mit höchster Sorgfalt. Unsere Kunden schätzen nicht nur die Frische und Exklusivität unserer Produkte, sondern auch die persönliche Betreuung und die Expertise unseres Teams.

INNOVATION TRIFFT TRADITION

Neben unserem klassischen Sortiment bieten wir Ihnen auch neue kulinarische Trends und ausgesuchte Spezialitäten. Ob exklusive Cuts, besondere Fischsorten oder kreative Feinkost – wir helfen Ihnen, Ihre Gäste zu begeistern. Starten Sie mit uns ins neue Jahr und entdecken Sie, wie einfach es sein kann, echte Qualität auf den Teller zu bringen. Havelland Express – Ihr Partner auf Augenhöhe.

Kontakt:

T +49 30 32003200

■ salessupport@havelland-express.de

■ www.havelland-express.de



**HAVELLAND
EXPRESS**

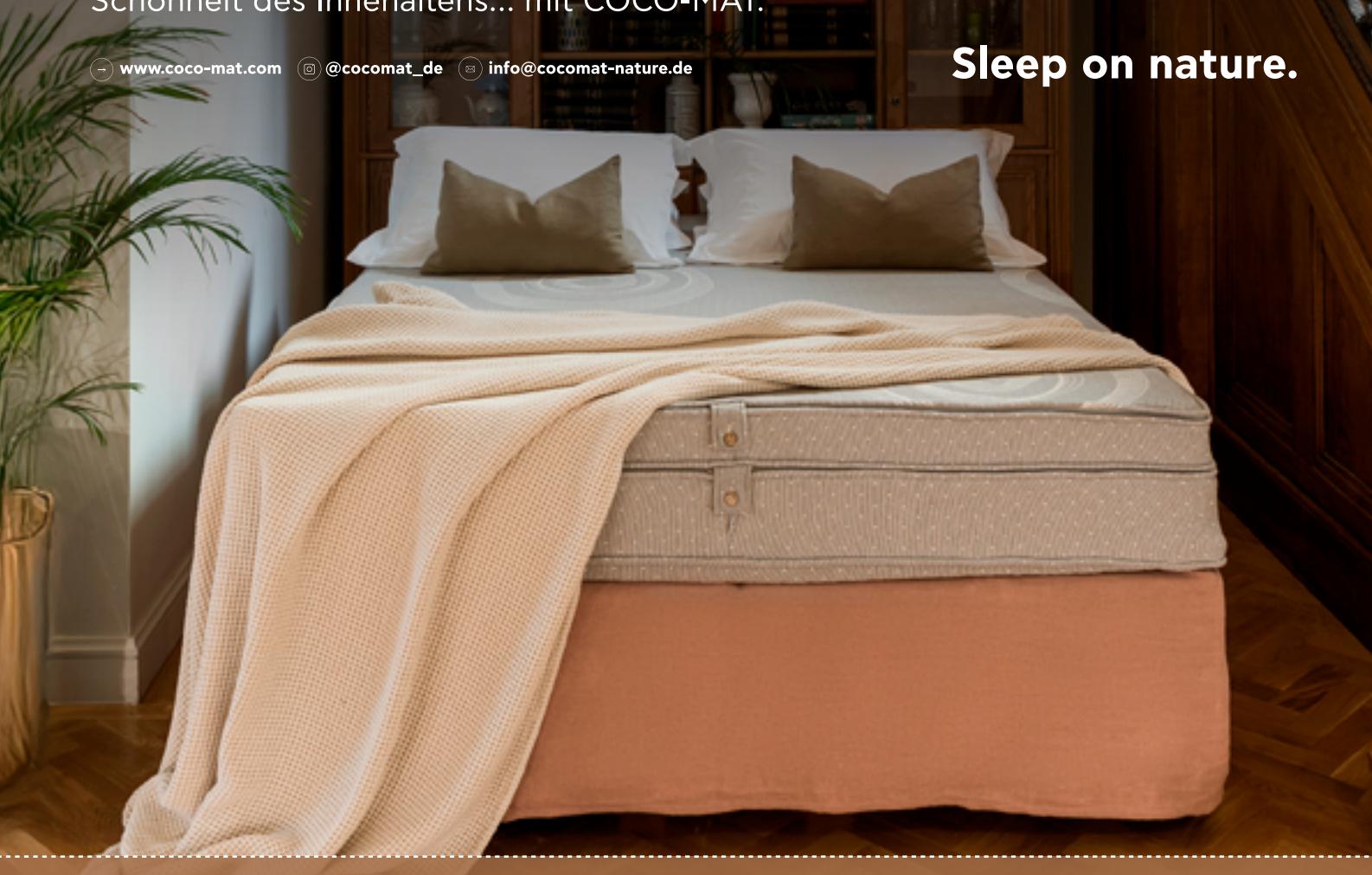
Schlaf ist deine Superkraft.

COCO-MAT
sleep on nature

Wenn die Tage kürzer und das Licht weicher wird, finden wir Ruhe in der Einfachheit. Bei COCO-MAT fertigen wir jedes Schlafprodukt von Hand aus reinen Naturmaterialien – von Kokosfaser und Naturlatex bis zu Wolle, Baumwolle und Eiche. Unsere Philosophie Sleep on Nature lädt dich ein, dich wieder mit dem Wesentlichen zu verbinden: achtsames Leben, gemütliche Momente und die wohltuende Wärme der Ruhe. Entdecke in diesem Winter die Schönheit des Innehaltens... mit COCO-MAT.

🌐 www.coco-mat.com 📱 @cocomat_de 📩 info@cocomat-nature.de

Sleep on nature.



Frankfurt

Stephanstraße 1
60313 Frankfurt am Main

Tel: +49 69 58303539

Email: frankfurt@coco-mat.de



Berlin

Leipziger Str. 112
10117 Berlin

Tel: +49 30 20076578

Email: berlin@coco-mat.de



München

Ottistraße 3–5
80333 München

Tel: +49 89 92329690

Email: muenchen@coco-mat.de

NEWS



MIT SINN

SCHMECKT ALLES BESSER:
NEUES GASTRO KONZEPT
BEI DER BERLINER TAFEL

Essengehen und dabei Gutes tun: Das neue Konzept „MIT SINN SERVIERT“ ersetzt „Suppe mit Sinn“. Ab jetzt können Berlinerinnen und Berliner den Verein ganzjährig unterstützen. Teilnehmende Gastrobetriebe spenden bei jeder Bestellung eines ausgewählten Getränks oder Gerichts einen Obolus zugunsten des Vereins. Egal ob Suppe, Dessert, Burger, Kuchen, Cappuccino, alkoholfreier Cocktail oder Eis, alles ist denkbar. Voraussetzung ist nur ein ausgewähltes Angebot zugunsten der Berliner Tafel. Spendenhöhe und Teilnahmezeitraum sind flexibel. Die Berliner Tafel unterstützt mehr als 400 soziale Einrichtungen und 48 Ausgabestellen sowie sieben Interims-Ausgabestellen, die sozialen Einrichtungen unterstützen rund 94.000 Gäste im Monat.

Weitere Informationen:

■ www.berliner-tafel.de/mitsinnserviert

INTERGASTRA 2026:

DEHOGA-BÜHNE

MIT VOLLEM PROGRAMM

Die Branche trifft sich wieder in Stuttgart: Vom 7. bis zum 11. Februar öffnet die INTERGASTRA 2026 ihre Tore. Der DEHOGA Baden-Württemberg präsentiert bei der Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie auf der Bühne in Halle 7 erneut ein abwechslungsreiches und fachlich hochkarätiges Programm. Es spiegelt die Vielfalt des Verbandes wider: wertvolles Fachwissen in praxisnahen Vorträgen zu aktuellen Branchenthemen, informative Talks rund um die Mitgliedschaft im Verband und spannende Diskussionen.

In der StartUp-Box stehen vor allem Existenzgründung und Nachfolge, Innovationen und Zukunftsszenarien für das Gastgewerbe



im Fokus. Ein besonderes Highlight sind die feierlichen Auszeichnungen für Sternehotels und TOP-Ausbildungsbetriebe. Auch der DEHOGA Berlin ist vor Ort und ehrt Berliner TOP-Ausbildungsbetriebe.

■ www.messe-stuttgart.de/intergastra

GRÜNE WOCHE

WIRD HUNDERT JAHRE ALT

Gegründet 1926 in den Goldenen Zwanzigern, hat sich die Grüne Woche von einer regionalen Landwirtschaftsschau zur internationalen Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau entwickelt. Ihre Geschichte zeigt den Wandel von Landwirtschaft und Ernährung: von ersten Motoren über die Nachkriegsmodernisierung bis zu heutigen Fragen rund um Klima, Ressourcen und globale Versorgung. Zum Jubiläum rückt die Messe ihre Entwicklung stärker in den Fokus. Eine Halle stellt historische Fahrzeuge aktueller Technik gegenüber, Gestaltungselemente im Stil der zwanziger Jahre erinnern an ihre Anfänge.

16. bis 25. Januar 2026, Messe Berlin

■ www.gruenewoche.de

GRAND HYATT BERLIN

STARTET MAGISCHES

SHOW-DINNER

„THE MAGIC TABLE“

Ab 14. Januar 2026 bringt das Grand Hyatt Berlin mit „The Magic Table“ ein neues Show-Dining-Format auf die Bühne, das Kulinarik und Illusion verbindet. Entwickelt von den Mentalmagiern The Clairvoyants und 2Spicy Entertainment, erleben Gäste an interaktiven Tischen ein fünfgängiges Menü, das durch Projektionstechnik und magische Storyelemente begleitet wird. Parallel bleibt die 3D-Dinner-Show „Le Petit Chef“ im Angebot.

■ www.grandhyattberlin.com



© AXICA Kongress- und Tagungszentrum

BERLIN PRICKELT!

Zum ersten Mal öffnet die Schaumweinmesse SparklingB! ihre Türen. Gemeinsam mit der Weinschule Berlin und dem Schaumweinmagazin von Nicole Wolbers lädt eat! berlin am 1. und 2. März zu prickelnden Momenten in das AXICA Kongress- und Tagungszentrum ein. Am Sonntag können Genießerinnen und Genießer die Vielfalt der Schaumweine entdecken und verkosten. Am Montag ist das Fachpublikum gefragt: Händlerinnen und Händler, Sommeliers und Fachpresse treffen sich, um Neues zu entdecken und wertvolle Kontakte zu knüpfen.

Tickets & Infos: ■ www.eat-berlin.de



© Dieter Jacob

JÜRGEN AMANN NEUER

CO-GESCHÄFTSFÜHRER

BEI VISITBERLIN

Der Aufsichtsrat der Berlin Tourismus & Kongress GmbH hat Dr. Jürgen Amann zum neuen Geschäftsführer „Destinationsmarketing & Commercial“ berufen. Der 53-Jährige tritt die Nachfolge von Burkhard Kieker zum 1. Juni 2026 an. Amann leitet seit 2020 die KölnTourismus GmbH und setzte sich in einem Bewerberfeld von über 100 Kandidatinnen und Kandidaten durch. Der promovierte Wirtschaftsgeograph bringt Stationen in Ingolstadt, Dresden und Köln mit. Burkhard Kieker, Geschäftsführer seit 2009, erreicht nach Auslaufen seines Vertrages im Sommer 2026 die gesetzliche Altersgrenze.

**30 Jahre Mitgliedschaft: Hotel Bristol Berlin**

Ein Jubiläum mit besonderem Glanz: Seit 30 Jahren gehört das Hotel Bristol Berlin zum DEHOGA Berlin. Die Urkunde überreichten Vizepräsident Philip Ibrahim (r.) und Kristian Kleber (l.), Mitgliederbetreuung, an Frank Ketterer, den General Manager des Luxushotels. Das Bristol zählt zu den legendären Häusern der Stadt. Seit den 1950er Jahren war es Treffpunkt zahlreicher Persönlichkeiten aus Film, Kultur und Politik. Das Hotel, seit 2025 Teil der internationalen IHG Hotels & Resorts, verbindet seine lange Geschichte mit einer klaren Ausrichtung in die Zukunft. Umfangreiche Investitionen haben ein modernes, luxuriöses Hotelerlebnis geschaffen. Wir gratulieren herzlich zu drei Jahrzehnten Verbundenheit und zum nächsten Kapitel am Kurfürstendamm.

**20 Jahre Betriebsjubiläum:
Dorint Kurfürstendamm Berlin**

Zum 20-jährigen Betriebsjubiläum überreichten Philip Ibrahim und Kristian Kleber die Urkunde an Carsten Colmorgen, General Manager – begleitet von Herrn Penov, der das Haus seit 20 Jahren als Lobbyhost mitprägt. Das Dorint Kurfürstendamm ist ein markantes Beispiel zeitgenössischer Architektur: Der Berliner Architekt Jan Kleihues entwarf beim Bau jedes Detail und schuf ein 17-stöckiges Haus, das 2006 mit dem Architekturpreis Berlin ausgezeichnet wurde und die City West bis heute prägt. Der DEHOGA Berlin gratuliert herzlich zu zwei Jahrzehnten Erfolg und Verbundenheit.

**20 Jahre Mitgliedschaft:
Palais in der Kulturbrauerei**

Ein Haus voller Geschichte, Charakter und Berliner Charme feiert sein 20-jähriges DEHOGA-Jubiläum! Die Urkunde überreichte Jörn Brinkmann, Vizepräsident, an Gudrun Buhro, Geschäftsführerin, und Birgit Michaelis, Leiterin Veranstaltungmanagement (m.), zwei Frauen, die das Palais mit Herz und Hands-on-Mentalität prägen. Das Palais in der Kulturbrauerei ist längst eine feste Größe in der Berliner Eventszene: außergewöhnliches Ambiente, lebendige Atmosphäre und der engen Verbundenheit zum Kiez. Verbundenheit. Wir gratulieren herzlich zu herzlich und bedanken uns für Engagement und Gastgeberkultur.

**15 Jahre SANA Berlin Hotel:
Ein doppeltes Jubiläum im Verband**

Das SANA Berlin Hotel feierte im Dezember sein 15-jähriges Unternehmensjubiläum und zugleich 15 Jahre Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin. Gerrit Buchhorn, Jens Strobel, Philip Ibrahim und Jörn Brinkmann überreichten die Jubiläumsurkunde an Sebastian Weidtkamp, General Manager des Hauses. Das Hotel nutzte die Jubiläumsfeier, um die Entwicklung des Hauses und seine enge Verbindung zur Stadt zu würdigen. Herzlichen Glückwunsch!



Neue Mitglieder im Verband

Glasweise Weinbar

Mitte
Taubenstraße 20, 10117 Berlin
Moderne Weinbar mit ausgewählter Karte.

■ www.glasweiseweinbar.de

Sichuan China Restaurant

Steglitz-Zehlendorf
Albrechtstraße 92, 12169 Berlin
Authentische Sichuan-Küche mit kräftigen Aromen.

■ www.sichuan-restaurant.de

ANNAMI

Treptow
Wilhelminenhofstraße 17,
12459 Berlin
Modernes Restaurant mit entspanntem Ambiente.

■ www.annami-restaurant.de

Goodtime Restaurant Zehlendorf

Steglitz
Teltower Damm 46, 14167 Berlin
Beliebte Adresse für authentische asiatische Küche.

■ www.goodtime-zehlendorf.de

Soy Restaurant

Mitte
Rosa-Luxemburg-Straße 30,
10178 Berlin
Veganes Asia-Food in modernem Ambiente.

■ www.soy-berlin.com

ArtHotel Connection

Schöneberg
Fuggerstraße 33,
10777 Berlin
Stilvolles Boutique-Hotel mit persönlicher Atmosphäre.

■ www.arthotel-connection.de

Mokja Restaurant

Kreuzberg
Zossener Straße 24,
10961 Berlin
Koreanische Klassiker modern serviert.

■ www.mokja-restaurant.de

Super Westberlin

Charlottenburg-Wilmersdorf
Bundesallee 161, 10715 Berlin
Stylisher Treffpunkt mit urbanem Konzept.

■ www.heysuper.de

Ballhaus Berlin Hostel

Mitte
Chausseestraße 102,
10115 Berlin
Lebendiges Hostel mit historischem Charme.

■ www.ballhausberlinhostel.de

Passion Yachts

Spandau
Am Pichelssee 50,
13595 Berlin
Exklusive Events & Genussmomente auf dem Wasser.

■ www.passion-yachts.de

TAT Restaurant

Friedrichshain-Kreuzberg
Niederbarnimstraße 17,
10247 Berlin
Kreative Küche in lebendiger Kiezlage.

■ www.tat-berlin.de

BAR PERLA

Kreuzberg
Falckensteinstraße 9,
10997 Berlin
Elegante Bar mit kreativen Drinks.

■ [www.opentable.de/r/
bar-perla-berlin](http://www.opentable.de/r/bar-perla-berlin)

Puschel's Pub

Mitte
Potsdamer Straße 112,
10785 Berlin
Authentischer Pub mit klassischer Bierauswahl.

The Irish Pub Berlin

Friedrichshain-Kreuzberg
Mildred-Harnack-Straße 11,
10243 Berlin
Klassischer Pub mit Live-Musik und Guinness.

■ www.theirishpubberlin.de

Dom Café

Tempelhof
Monopolstraße 16,
12109 Berlin
Gemütliches Café mit hausgemachten Spezialitäten.

■ www.berlinerdom.de

Saravanaa Bhavan

Mitte
Potsdamer Platz 5,
10785 Berlin
Südindische, vegetarische Küche international bekannt.

■ www.saravanaabhavan-berlin.de

Tiger Club

Steglitz-Zehlendorf
Deitmerstraße 13, 12163 Berlin
Trendiger Spot mit asiatischer Fusionküche.

■ www.tiger-club-vegan-sushi-berlin.de

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

ab 07.01.26



ab 30.01.26



ab 06.03.26



unser Kindertheaterstück

Die Nährstoffgeschichte

ab 5 Jahren



weltweit
einzigartig:

**Sitcom
LIVE**

**prime
time
theater**

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

EDNA

QUALITÄT
ist unsere
MISSION



Art. 240*
**SG-Bayerischer
Giga-Hefedonut**
Gewicht: 110 g, 16 St./Kt.
fertig gebacken

LECKERER START INS
NEUE JAHR

NEU



Art. 3040*
**SG-Mini-
Apfelschnecke**
Gewicht: 40 g, 69 St./Kt.
fertig gebacken

NEU



Art. 50577*
Baklava mit Walnuss

Gewicht: 2,8 kg, 5 Pl./Kt.
Service-Welt



Art. 5002011*

**Schiacciata Farcita
Margherita**

Gewicht: 120 g, 32 St./Kt.
vorgebacken



Die
EDNA App

Unsere Top Kategorien

EDNA.de

EDNA International GmbH

Gollenhoferstraße 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.



Jetzt schnell &

einfach

mit der

EDNA App

bestellen!

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

MITGLIEDER



Folgeklassifizierungen:

★★★★ + First Class Superior
NH Collection Berlin Mitte

★★★ + Komfort Superior
Hotel Nikolai Residence
Vienna House Easy
by Wyndham Berlin Prenzlauer Berg

★★★ Komfort Garni
Hotel Kurfürst GmbH
Hotel Landhaus Schlachtensee

★ + Tourist Superior Garni
Ibis Budget Berlin City Potsdamer Platz

Verbesserte Folgeklassifizierung:

★★★ Komfort Garni
Ibis styles Berlin Mitte

SAVE THE DATE



Fachgruppensitzung
Hotellerie
SANA Berlin Hotel



Fachgruppensitzung
Gastronomie
SANA Berlin Hotel



Vollversammlung der
Delegierten
SANA Berlin Hotel

BETRIEBSJUBILÄEN IM JANUAR

5 Jahre

Hotel Luc | Noumi Restaurant Mitte

10 Jahre

An Nam Restaurant | Call a Pizza Steglitz | Hotel Oderberger | Mama Cook Restaurant | Mercure Hotel Moa Berlin | Subway Berlin-Adlershof | Tati goes Underground | Tor Eins

15 Jahre

Bar „Zum schmutzigen Hobby“ | Come Inn Berlin Kurfürstendamm | Deus Fountain Restaurant | Hotel MANI by Amano | Voland Russisches Café

25 Jahre

Haus Sanssouci | Trattoria Tresoli | Wirtshaus Halali

30 Jahre

Hotel am Hermannplatz | Hotel Rotdorn | Pension Peters | relexa hotel Berlin

45 Jahre

Cafe Tiffany's im Europa-Center | Curry 36

50 Jahre

Split-Grill

65 Jahre

Die kleine Weltlaterne

405 Jahre:

Zur letzten Instanz

MITGLIEDSJUBILÄEN IM JANUAR

5 Jahre

Dorint Kurfürstendamm Berlin | Five Guys – Alex | Five Guys – Mercedes-Benz-Arena | Five Guys – Ku'Damm | Hotel Karlshorst | Hotel Pauline | JW Marriott Hotel Berlin | Restaurant PeterPaul | Schloß Köpenick Weinhandels Gastronomie GmbH | Weinbasis

10 Jahre

Café Mirabelle | Come Inn Berlin Kurfürstendamm | Curry Wolf | Die Stulle Lecker Essen Manufaktur | Restaurant Pratirio

15 Jahre

Bar „Zum schmutzigen Hobby“ | INNSiDE by Meliá Berlin Mitte | Jules Verne Restaurant | Marendé Restaurant | Hotel Moa Berlin | Motel One Berlin-Spittelmarkt | Nhow Berlin | Wintergarten Variete

20 Jahre

Berliner Republik | Hotel Kaiser | Sorat Hotel Ambassador Berlin | Zobel Klix

25 Jahre

Brauhaus Spandau | Cookies Cream | Francucci's Ristorante | Pension Peters

30 Jahre

Air in Berlin – Hotel | Hotel-Pension Funk

35 Jahre

Evelins Cafe & Restaurant | Faltin's Gaststätte | Gaststätte Dittmann | Gaststätte Ebel | Konnopkes Imbiß-Restaurant „Zur S-Bahn Kaulsdorf“

40 Jahre

Hotel Augusta

50 Jahre

Split-Grill

NEU IM VERBAND

ArtHotel-Connection



„Was alle Mitarbeiter im Team gemeinsam haben: wir sind berufliche Quereinsteiger und mit Leidenschaft dabei. Wahrscheinlich ist die Pension im Roman „Leb wohl, Berlin“ von Christopher Isherwood, der durch das Musical „Cabaret“ Weltruhm erlangte, ein kleines Vorbild für uns. Jeder darf hier er selbst sein, solange Intoleranz vor der Tür bleibt.“

Eigentümer des Hotels ist Jens Legel. Er arbeitet seit 2005 im Hotel, seit 2010 in der Leitung, 2019 kaufte er den Hotelbetrieb und ringt seit Pandemie und Angriffskrieg um das Überleben des Hauses, das mehr ist als nur Arbeitsplatz.

Das Gebäude hat eine lange Geschichte: 1910 für eine großbürgerliche Klientel als Apartmenthaus errichtet gab es in den 1960ern eine Pension in der dritten Etage. Zum Art-Hotel-Connection wurde es 1995/96, zunächst für die Gay Community. 2009 erhielt es seine heutige Ausrichtung als designbetontes Boutique-Hotel mit 16 Zimmern. Seitdem steht das Hotel allen toleranten Menschen offen.

Mit seiner Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin möchte Jens Legel die Interessenvertretung gegenüber dem Land Berlin unterstützen.

■ www.arthotel-connection.de

Ausschlaggebend war die zweimalige Anhebung der Bettensteuer und das Wissen, dass in vielen Gemeinden gerechtere Lösungen existieren. Zudem sind Rechtsberatungen, Versicherungen, Zugang zu Weiterbildung und aktuelle Informationen wichtige Gründe, Mitglied zu sein.



© ArtHotel-Connection

NEU IM VERBAND

FEUER UND GLUT ÜBER DEN DÄCHERN BERLINS



© Jonas_Kolahdozan

EMBER begann als geheimnisvolles Open-Fire-Pop-up, das Berlin mit einem einzigartigen Konzept eroberte. Gründer und Chefkoch Tobi Beck kreierte Menüs, die ausschließlich über Feuer, Glut und Rauch entstanden. Über den Dächern Kreuzbergs fand das Konzept schließlich sein Rooftop-Home. Heute ist EMBER Teil der BHG Catering GmbH, die unter Jürgen Klümpen auch das Clärchens Ballhaus, Fotografiska und Der Kleine August verantwortet. Das Team über das neue Mitglied in der BHG Catering GmbH: „EMBER ist eins der erfolgreichsten Gastronomie-Konzepte der letzten Jahre. Wir waren auf der Suche nach einer Erweiterung im Bereich Catering und haben mit EMBER den perfekten Match gefunden. Tobias Beck ist nun Küchendirektor im Clärchens Ballhaus, im EMBER ist Jessica Hauff General Managerin, Adam Quann Küchenchef. Das Konzept verbindet eine lange Tafel an außergewöhnlichen Orten mit der einmaligen Open-Fire-Küche Berlins und bietet Gästen künftig weitere Überraschungen. Alle BHG-Betriebe sind DEHOGA-Mitglieder. Es ist uns wichtig, dass wir bei der Vertretung unserer Branche engagiert sind. Vorteile wie erstinstanzlicher Rechtschutz und GEMA-Vorteile haben uns überzeugt.“

■ www.ember-ofc.com

AUSGEWÄHLTE WICHTIGE ÄNDERUNGEN IM ARBEITS- UND SOZIALRECHT ZUM JAHRESWECHSEL 2025/2026

■ Ab dem 1. Januar 2026 wird das sogenannte Anschlussverbot für die sachgrundlose Beschäftigung von Arbeitnehmern gelockert, die die gesetzliche Regelaltersgrenze erreicht haben. Mit demselben Arbeitgeber sollen danach max. 12 sachgrundlos befristete Arbeitsverträge mit einer Höchstdauer von acht Jahren möglich sein.



© cht

- Das Kinderkrankengeld kann weiterhin jährlich an 15 Arbeitstagen pro Kind in Anspruch genommen werden. Alleinerziehende Eltern haben weiterhin einen Anspruch von 30 Arbeitstagen anstatt 20 Arbeitstagen. Bei mehreren Kindern steigt die Gesamtzahl der Anspruchstage pro Elternteil und pro Jahr auf 35 Arbeitstage (statt 25). Für Alleinerziehende mit mehreren Kindern steigt die Gesamtzahl auf insgesamt 70 Arbeitstage pro Jahr (statt 50).
- Ab dem 1. Januar 2026 wird die sogenannte Aktivrente möglich sein. Sie erlaubt es angestellten Arbeitnehmern, die bereits die gesetzliche Regelaltersgrenze erreicht haben, freiwillig im Ruhestand weiterzuarbeiten. Sie können dabei bis zu 2.000 Euro im Monat steuerfrei hinzuerdien.
- Bis zum 7. Juni 2026 muss die EU-Entgelttransparenzrichtlinie durch den deutschen Gesetzgeber umgesetzt werden. Hier muss besonders beobachtet werden, welche Pflichten auf Unternehmen in Hinblick auf die Beseitigung von Lohnungleichheit zukommen werden.

Manuel Miller
Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR
■ www.cht-legal.com

GASSPEICHERUMLAGE

ENTLASTUNG FÜR DIE BRANCHE IN SICHT

Seit 2022 sorgt die Gasspeicherumlage für zusätzliche Kosten auf den Gaspreis – eingeführt, um die Versorgungssicherheit in der Energiekrise zu gewährleisten. Für Hoteliers und Gastronomen bedeutet das: Jede verbrauchte Kilowattstunde Gas wird mit einem Aufschlag belegt.

Aktuell liegt die Umlage bei 0,289 Cent pro Kilowattstunde. Doch es gibt gute Nachrichten: Zum 1. Januar 2026 soll sie vollständig reduziert werden. Das bringt spürbare Entlastung, vor allem für Betriebe mit hohem Energiebedarf. Was steckt hinter der Umlage, warum wird sie abgeschafft und wie wirkt sich das auf Ihre Energiekosten aus? Der Artikel im Vattenfall Magazin liefert alle Hintergründe und zeigt, welche weiteren Entlastungen geplant sind. Jetzt mehr erfahren!

■ www.vattenfall.de

VATTENFALL 



© unsplash



SPIELBANK BERLIN

50 Jahre Spielfreude!

Casinokultur seit 1975



4X
in Berlin
ELLIPSE SPANDAU / POTSDAMER PLATZ / KU-DAMM / AM FERNSEHTURM /

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!

Das Meisterwerk Berliner Braukunst

