

hogaAKTIV

2 | 2026

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS



AKTUELL

2026 WAHLEN

BEIM DEHOGA BERLIN

GREIFF



BUSINESS-BEKLIEDUNG, 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

[#fliegetextilservice](https://www.instagram.com/fliegetextilservice)

ERHÄLTlich BEI:

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





| 5

AKTUELL

**IM GESPRÄCH:
CHRISTIAN ANDRESEN
& JÖRN PETER BRINKMANN**



| 8

AKTUELL

**VERBANDS-
WAHLEN 2026**



| 14

AKTUELL

**Die
OneDEHOGA-App**

AKTUELL

- 4 Wirtschaft ist kein Selbstläufer
- 5 Vergangenheit würdigen – Zukunft gestalten
- 8 Verbandsahlen 2026
- 14 Die oneDEHOGA-App

WIR IN BERLIN

- 18 Großveranstaltungen für Berlin
- 20 Berlin Welcome-Card jetzt auch als App
- 21 Neue Website des Berlin Convention Office online
- 22 Seminare im März 2026
- 23 17. Juni 2026: YoungStars BB
- 24 Schaumweinmesse Sparkling b!

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 26 **hotelkit:**
Vierfacher Triumph
- 27 **orderbird:**
Alles am Gast. Ohne Umwege
- 28 **Hospitality Heroes:**
Mit Herz, Talent und Leidenschaft
- 29 **Quandoo:** Mehr Buchungen, besseres Reservierungsmanagement

NEWS & JUBILÄEN

- 30 Jubiläen im Verband
- 32 News

MITGLIEDER

- 33 Neue Mitglieder im Februar
- 34 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen im Februar
Save The Date
- 35 Trattoria a'Muntagnola
MOA Berlin

RECHT & RAT

- 36 Kostenlose Betriebsberatung mit ETL
Praxistipp für Arbeitgeber:
Probezeit verkürzen

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: DEHOGA Berlin Erscheinungsweise: 11 Onlineausgaben und 6 Printausgaben. Der Bezugspreis ist im Verbandsbeitrag enthalten. Namentlich gekennzeichnete Artikel sind Ausdruck grundsätzlicher Meinungsfreiheit; sie geben nicht unbedingt die Auffassung der Redaktion bzw. des Herausgebers oder des Verlages wieder. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Verlages. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1. Januar 2026..

WIRTSCHAFT

IST KEIN SELBSTLÄUFER

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin,
liebe Leserinnen und Leser,

In Politik und Öffentlichkeit wird Wirtschaft oft als gegeben vorausgesetzt – als etwas, das „einfach funktioniert“. Doch das ist ein Trugschluss. Wirtschaft funktioniert nur dann, wenn die Rahmenbedingungen stimmen, wenn unternehmerisches Handeln möglich ist und wenn Leistung ermöglicht statt behindert wird.

Was passiert, wenn diese Voraussetzungen fehlen, erleben wir sehr konkret: Steuereinnahmen brechen weg, Investitionen bleiben aus, Arbeitsplätze gehen verloren. Gleichzeitig wird häufig ausgeblendet, wie stark Sozialstaat, Bildung, Kultur oder Infrastruktur von einer stabilen wirtschaftlichen Basis abhängen.

Hinzu kommt, dass Unternehmen insgesamt zunehmend mit zusätzlichen Anforderungen und Belastungen konfrontiert werden. Die diskutierte Ausbildungsplatzumlage ist hierfür ein aktuelles Beispiel. Anstatt Ausbildung primär über Anreize, Unterstützung und verlässliche Rahmenbedingungen zu stärken, entsteht ein zusätzlicher Kostenfaktor für Unternehmen. **Im Extremfall können sich die durch die Ausbildungsplatzumlage entstehenden Kosten auf Verbraucherinnen und Verbraucher auswirken oder dazu führen, dass an anderer Stelle – etwa bei Investitionen – eingespart wird.**

Oft fehlt es an einem realistischen Blick darauf, was es bedeutet, Unternehmerin oder Unternehmer zu sein: Verantwortung zu übernehmen, Arbeitsplätze zu sichern und Entscheidungen unter Unsicherheit zu treffen.

Gerade das Gastgewerbe zeigt, wie eng Wirtschaft und gesellschaftlicher Zusammenhalt verbunden sind. Unsere Branche schafft Beschäftigung, Integration, Ausbildung und Lebensqualität – mitten in den Kiezen, mitten in der Stadt. Wird wirtschaftliches Handeln erschwert, trifft das nicht nur Betriebe, sondern ganze Stadtteile.

Als Verband werden wir uns deshalb weiterhin dafür einsetzen, dass die Bedeutung der Wirtschaft und die notwendigen Rahmenbedingungen stärker in den Fokus rücken.

Wandel im Verband – Wandel in der Stadt

2026 ist ein Jahr der Weichenstellungen. Im DEHOGA Berlin stehen Verbandswahlen an, Verantwortung wird neu verteilt – gelebte Demokratie im Verband.

Unser ausdrücklicher Dank gilt Präsident Christian Andresen sowie dem gesamten Präsidium für ihr großes ehrenamtliches Engagement. Dieses Ehrenamt ist keine Selbstverständlichkeit, sondern das Rückgrat unseres Verbandes.

Gleichzeitig ordnen sich auch die politischen Kräfte in Berlin neu. Diesen Prozess werden wir intensiv begleiten, Position beziehen und die Interessen unserer Mitglieder klar und verlässlich vertreten.

Projekte, die nach vorn wirken

Mit der oneDEHOGA-App startet ein zentrales Projekt für Information, Austausch und Mehrwert.



Gerrit Buchhorn
Hauptgeschäftsführer
des DEHOGA Berlin

© DEHOGA Berlin

Parallel treiben wir zentrale Themen voran: Außengastronomie, Bürokratieabbau, die Vermarktung der Genusshauptstadt Berlin und das Zukunftsprojekt HOGA Campus.

Aktuelle Ereignisse wie der Stromausfall in Berlin zeigen zudem, wie verletzlich bestehende Strukturen sind. Deshalb werden wir uns auf Landesebene erneut vertieft mit dem Thema Krisenmanagement befassen – praxisnah und gemeinsam mit den relevanten Akteuren.

Ein persönlicher Wunsch

Ein Verband lebt vom Mitmachen. Wenn Sie sich engagieren möchten, Anregungen haben oder sehen, wo wir besser werden können, melden Sie sich gerne.

Denn eines ist klar: Ein Verband ist so stark wie das Engagement seiner Mitglieder.

Ihr Gerrit Buchhorn,
Hauptgeschäftsführer

■ www.dehoga-berlin.de

Vergangenheit würdigen – Zukunft gestalten



© DEHOGA Berlin

Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin (Geschäftsführender Gesellschafter The Mandala), im Gespräch mit Jörn Peter Brinkmann, Vizepräsident (Geschäftsführender Gesellschafter Ständige Vertretung), über die Branche, den Verband, politische Herausforderungen – und darüber, was jetzt wichtig ist.

Jörn Brinkmann: Lieber Christian, du bist seit 2014 Mitglied im Präsidium des DEHOGA Berlin und seit 2018 Präsident unseres Verbandes. Was hat dich damals motiviert, dich so aktiv zu engagieren und schließlich das Präsidentenamt zu übernehmen?

Christian Andresen: Ich hatte schon damals den Eindruck, dass sowohl unsere Branche als auch unser Verband ihr volles Potenzial noch längst nicht ausschöpfen. Mir war klar: Wenn wir bessere Rahmenbedingungen wollen, müssen wir uns aktiv einbringen – gerade auch in Richtung Politik. Ich hatte viele Ideen, wie sich Dinge verbessern und Prozesse effizienter gestalten lassen. Gemeinsam mit der Geschäftsstelle – zunächst unter Thomas Lengfelder, heute unter Gerrit Buchhorn – haben wir in den vergangenen Jahren einiges angestoßen und viel bewegen können.

Jörn Brinkmann: Was zum Beispiel?

Christian Andresen: Der Verband ist heute gut aufgestellt, um laufende Projekte weiterzuführen und neue Themen

anzugehen. Ein Beispiel ist das bundesweite Qualitätssiegel für Ausbildung, das seinen Ursprung in Berlin hatte und inzwischen in allen DEHOGA-Landesverbänden ausgerollt wird.

Die oneDEHOGA-App ist seit 2. Februar am Start – auch hier war Berlin von Anfang an inhaltlich beteiligt und ist bis heute stark in den Entwicklungsprozess eingebunden.

Ein weiteres Zukunftsprojekt ist der HOGA Campus, den wir politisch platzieren konnten und zu dem aktuell intensive Gespräche geführt werden. Ende letzten Jahres ist außerdem die Connectivity-Initiative gestartet, das Berlin Event Board wurde gegründet. All das sind Themen, die wir aktiv angestoßen und begleitet haben.

Auch bei der Verbesserung der Rahmenbedingungen für die Außengastronomie sowie bei der Vermarktung der Gastronomie als Reisegrund kommen wir voran – daran habt ihr, du und Gerrit, zuletzt sehr intensiv gearbeitet.

Nicht vergessen möchte ich die enorme Unterstützungsarbeit während der Corona-Zeit sowie unseren bundesweiten Erfolg bei der dauerhaften Einführung der 7 Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen – ein Erfolg der gesamten DEHOGA-Familie auf Bundes- und Landesebene.

Besonders hervorheben möchte ich zudem die deutlich intensivere Zusammenarbeit mit Partnern wie visitBerlin, visitBerlin Partnerhotels, BEN, Intoura, IHK, HBB und UVB. Dieser Zusammenhalt ist entscheidend, beispielsweise auch bei branchenübergreifenden Themen wie der Ausbildungsplatzumlage.

Jörn Brinkmann: Wo siehst du kritische Punkte?

Christian Andresen: Ganz klar: Politische Entscheidungsprozesse dauern zu lange. Viele folgen einer Logik, die mit der wirtschaftlichen Realität kaum vereinbar ist. Das macht notwendige Entscheidungen unnötig kompliziert.

Seit Jahren bringen wir konstruktive und umsetzbare Vorschläge ein. Unsere Themen finden Gehör – doch häufig bleibt es dabei. Entscheidungen werden vertagt oder verwässert. In der Wirtschaft ist Zeit ein entscheidender Faktor: Ein verlorener Umsatztag kommt nicht zurück.

Das zeigt sich exemplarisch bei Sonntagsöffnung und City Tax. Berlin braucht Einnahmen. Zusätzliche verkaufsoffene Sonntage könnten ohne großen Aufwand Steuereinnahmen generieren und gleichzeitig die Attraktivität der Stadt erhöhen. Dennoch lehnt die zuständige Senatsverwaltung acht Sonntage ab.

Parallel werden Hotels durch die Ausweitung und Erhöhung der City Tax weiter belastet. Die Folge sind steigende Preise – zulasten der Gäste und der Wettbewerbsfähigkeit des Standorts.

Besonders frustrierend ist, dass praxisnahe und kompromissfähige Vorschläge, die wir gemeinsam mit anderen Verbänden vorlegen, häufig unberücksichtigt bleiben. Berlin könnte deutlich mehr erreichen, wenn Politik, Verwaltung und Wirtschaft konsequent gemeinsam handeln würden.

Genug von mir. Was hat dich persönlich motiviert, dich im Verband zu engagieren?

Jörn Brinkmann: Ganz ähnlich wie bei dir: Ich möchte etwas bewegen – für unsere Branche, für den Tourismus, für diese Stadt und für den Verband. Ja, politische Prozesse sind oft zäh, aber das liegt nicht an uns. Präsidium und Geschäftsstelle arbeiten intensiv an den relevanten Themen.

Ich halte es für entscheidend, dass wir unsere Anliegen klar benennen, den Finger in die Wunde legen, wo es nötig ist, und nicht nachlassen. Denn am Ende müssen wir der Politik und den Entscheidern auch klarmachen, dass wir einer der wichtigsten Wirtschaftszweige dieser Stadt sind – eben das Herz der Wirtschaft.

Christian Andresen: Wo siehst du innerhalb des Verbandes weiteren Optimierungsbedarf?

Jörn Brinkmann: Die Themenliste ist lang – und die von dir genannten Punkte müssen konsequent weiterverfolgt werden. Hinzu kommen in diesem Jahr die Abgeordnetenhauswahlen, die wir intensiv begleiten. Unser 10-Punkte-Plan wurde bereits an alle Parteien versandt, am 18. Mai



”

Unsere Themen finden Gehör, doch häufig bleibt es dabei. Entscheidungen werden vertagt oder verwässert. In der Wirtschaft ist Zeit ein entscheidender Faktor: Ein verlorener Umsatztag kommt nicht zurück.

Christian Andresen

“

werden wir die Spitzenkandidatinnen und Spitzenkandidaten zu unseren Themen befragen. Unser Ziel ist klar: Unsere Anliegen müssen im Koalitionsvertrag verankert und später umgesetzt werden.

Darüber hinaus sehe ich mehrere Schwerpunkte, die wir gemeinsam mit Gerrit weiter vorantreiben sollten: Erstens die Kommunikation – insbesondere zwischen Verband und Mitgliedern. Dazu haben wir bereits viele Ideen gesammelt. Einige davon haben wir schon umgesetzt, andere werden wir weiter vorantreiben. Die App ist dabei ein wichtiger Baustein. Zweitens stellt sich die Frage, wie wir Mitglieder, die das möchten, stärker in die Verbandsarbeit einbinden können. Wir sind ein Verein – und ein Verein lebt vom Mitmachen. Hier liegt aus meiner Sicht noch viel Potenzial. Dazu gehören auch Mitgliedergewinnung und -bindung. Das war bereits ein zentrales Ziel meiner Kandidatur als Vizepräsident, und bei den Neueintritten waren wir erfolgreich. Mit über 180 Neumitgliedern ist 2025 unser bisher stärkstes Jahr. Daran müssen wir anknüpfen.



Und schließlich: Wir müssen weiter daran arbeiten, dass unsere Branche und der Tourismus insgesamt mehr Wertschätzung erfahren – in der Politik wie auch in der Gesellschaft. Wir sind ein zentraler Bestandteil des Lebens in dieser Stadt. Das müssen und werden wir immer wieder deutlich machen.

Stabwechsel

Im März und April finden die Verbandswahlen statt. Viele fragen sich, wie es weitergeht. Wirst du erneut als Präsident kandidieren?

Christian Andresen: Nein, ich werde nicht erneut antreten. Seit über 15 Jahren engagiere ich mich mit großer Überzeugung im Verband. 2014 wurde ich ins Präsidium gewählt, und in den vergangenen Jahren habe ich sehr viel Zeit, Energie und Herzblut investiert. Ursprünglich war die Amtszeit des Präsidenten auf zwei Perioden begrenzt. Unabhängig davon halte ich es jetzt für den richtigen Zeitpunkt, den Staffelposten weiterzugeben. Mit dem Präsidentenamt sind zahlreiche weitere ehrenamtliche Mandate verbunden – etwa im Präsidium der UVB oder im Aufsichtsrat von visitBerlin. Auch diese Mandate sind mit Aufwand verbunden, für die Arbeit und

die Außenvertretung des Verbands jedoch von großer Bedeutung und sollten auch künftig verantwortungsvoll wahrgenommen werden.

Nach vielen intensiven Jahren und ehrenamtlichen Aufgaben für die Branche ist es mir nun wichtig, wieder mehr Zeit für meine Familie zu haben und mich zugleich stärker meinem eigenen Unternehmen zu widmen. Damit stellt sich die Frage nach der Nachfolge. Über Jahrzehnte war der Präsident ein Hotelier. Vielleicht wäre es an der Zeit, wieder einen Gastronomen an der Spitze zu haben. Wärest du bereit, Verantwortung zu übernehmen?

Jörn Brinkmann: Klare Antwort: Ja.

Ich habe dies intensiv mit meiner Familie und meinem Geschäftspartner besprochen und werde mich zur Wahl stellen. Als gelernter Hotelfachmann habe ich in verschiedenen großen Hotelketten im In- und Ausland gearbeitet, ein Studium im Bereich Tourismus- und Eventmanagement absolviert und bin heute Inhaber eines gastronomischen Betriebs. Diese berufliche Laufbahn verschafft mir ein fundiertes Verständnis für die gesamte Branche.

Christian Andresen: Und du kennst die Verbandsarbeit – und verfügst durch die Ständige Vertretung über ein gutes politisches Netzwerk.

Jörn Brinkmann: Das stimmt.

Am Ende entscheiden unsere Mitglieder beziehungsweise die Delegierten im März und April. Ich möchte mich weiterhin für die Branche einsetzen und würde mich freuen, wenn man mir für diese verantwortungsvolle Aufgabe das Vertrauen schenkt. Wir sind auf einem guten Weg – aber es gibt noch viel zu tun.

Was uns verbindet, ist die Überzeugung, dass unsere Branche mehr verdient: mehr Gehör, mehr Wertschätzung und bessere Rahmenbedingungen. Wenn wir Erfahrungen teilen, Verantwortung übernehmen und gemeinsam gestalten, kann der DEHOGA Berlin auch künftig kraftvoll für seine Mitglieder wirken. Mir ist es persönlich sehr wichtig, diesen Weg gemeinsam mit der Geschäftsstelle und dem Präsidium zu gehen – denn nur als starkes Team können wir diese Ziele erreichen.

An dieser Stelle: Vielen Dank und großen Respekt, lieber Christian, für dein langjähriges Engagement, deine Zeit und deine große Leidenschaft für unsere Branche. Du hast den DEHOGA Berlin gerade in herausfordernden Jahren geprägt, Verantwortung übernommen und wichtige Impulse gesetzt. Dafür gebührt dir unser Respekt und unser ausdrücklicher Dank.

Christian Andresen: Ich danke dir für das offene, vertrauensvolle Gespräch und die gute Zusammenarbeit der vergangenen Jahre. Für die anstehende Wahl und deinen weiteren Weg im und für den DEHOGA Berlin wünsche ich dir von Herzen viel Erfolg, eine glückliche Hand und stets die Unterstützung unserer Mitglieder.

„Wir müssen weiter daran arbeiten, dass unsere Branche und der Tourismus insgesamt mehr Wertschätzung erfahren – in der Politik wie auch in der Gesellschaft. Wir sind ein zentraler Bestandteil des Lebens in dieser Stadt. Das müssen und werden wir immer wieder deutlich machen.“

Jörn Brinkmann

“

Verbandswahlen 2026

ALS MITGLIED AKTIV ZUKUNFT GESTALTEN

EIN ÜBERBLICK

2026 ist Wahljahr im DEHOGA Berlin. In den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie werden die personellen Weichen für die kommende Amtsperiode gestellt. Zu besetzen sind unter anderem sieben Präsidiumsämter: die Präsidentin bzw. der Präsident, zwei Vizepräsidentinnen bzw. Vizepräsidenten (je eine Person aus der Fachgruppe Gastronomie und der Fachgruppe Hotellerie), zwei stellvertretende Vorsitzende, sowie die Schatzmeisterin bzw. der Schatzmeister und eine Stellvertretung, ebenfalls fachgruppenparitätisch.

Den Auftakt machen die Fachgruppenversammlungen: Am 16. März 2026 tritt die Fachgruppe Hotellerie zusammen, am 23. März 2026 folgt die Fachgruppe Gastronomie. In diesen Versammlungen wählen die Mitglieder ihre Delegierten. Diese Delegierten bilden die Vollversammlung, das höchste Entscheidungsgremium des Verbandes.

Im Anschluss an die Delegiertenwahl wählt jede Fachgruppe am selben Tag ihre Vorsitzende bzw. ihren Vorsitzenden. Mit diesem Amt ist gemäß Satzung automatisch die Funktion der Vizepräsidentin bzw. des Vizepräsidenten des DEHOGA Berlin verbunden. Danach werden die jeweiligen stellvertretenden Vorsitzenden gewählt, die ebenfalls dem neuen Präsidium angehören. Zudem werden hier in den Fachversammlungen die Mitglieder des Tarifausschusses gewählt.

Die Wahl des Präsidenten oder der Präsidentin des DEHOGA Berlin erfolgt in der Vollversammlung am 20. April 2026. Entsprechend der Satzung kann jede Fachgruppe hierfür eine Kandidatin oder einen Kandidaten benennen. Ebenfalls durch die Vollversammlung werden der Schatzmeister bzw. die Schatzmeisterin sowie die stellvertretende Person gewählt. Dabei ist satzungsgemäß sicherzustellen, dass diese beiden Funktionen paritätisch aus den Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie besetzt werden. Auch die Kassenprüfenden werden bei der Vollversammlung gewählt.

Im Folgenden stellen wir Ihnen die Kandidatinnen und Kandidaten für die genannten Ämter vor, die bis zum Redaktionsschluss feststanden.

ENGAGIERT, VERANTWORTUNGSVOLL, TRANSPARENT - WIR KANDIDIEREN!

WAHL ZUR KASSENPRÜFERIN / KASSENPRÜFER

Uwe Hauptmann, Hotel Kastanienhof
Veronika Rothe, Three Little Pigs Hostel Berlin

WAHL ZUM MITGLIED DES TARIFAUSSCHUSSES

Miljan Draskovic, Motel One Berlin-Potsdamer Platz
Frank Jeromin, Mosaik Services g. GmbH
Jens H. Kreutzer, Capital Catering GmbH
Dirk Moser, Maritim proArte Hotel Berlin
Caroline Münter, Novotel Berlin Mitte
Jens Strobl, the berlincity Hosts & Hoteliers GmbH
Matthias Zwielong, martas Hotel Albrechtshof



Unsere Publikationen für Sie

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



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

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

Verbandswahlen 2026

WIR STELLEN UNS ZUR WAHL

VORSITZENDER DER FACHGRUPPE HOTELLERIE & VIZEPRÄSIDENT



PHILIP IBRAHIM,
HOTEL MOA BERLIN

Liebe Kolleginnen und Kollegen, ich freue mich darauf, mit Euch in eine weitere Wahlperiode zu gehen! Ich werde weiterhin für Euch und unsere Talente brennen und mich weiter für die Belange unserer großartigen Branche in der Hauptstadt starkmachen.

Mit einer Prise schwäbischem Humor, Berliner Gelassenheit und vor allem Respekt und Vertrauen im Miteinander freue ich mich, mit Euch weiter zu machen!



STELLV. VORSITZENDE / VORSITZENDER FACHGRUPPE HOTELLERIE



KATJA HAGENBUCHER,
RADISSON RED
BERLIN KUDAMM

Ich möchte auch weiterhin (bereits im Vorstand bei visitBerlin Partnerhotels e.V. seit 2022) aktiv dazu beitragen, die Zukunft unserer Branche mitzugestalten, sie zu verändern und mit positivem Spirit voranzubringen. Wir haben viele Herausforderungen: Fachkräftemangel, Anbindung des Flughafens BER, steigende Kosten, Zusammenarbeit mit der Politik. Lasst es uns zusammen anpacken!



CAROLINE MÜNTER,
NOVOTEL
BERLIN MITTE

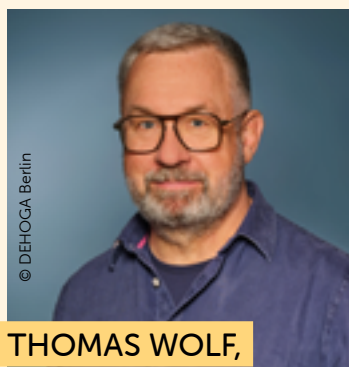
Ich liebe diese Branche und ich kenne ihre Realität. Seit 2016 in Berlin, stehe ich als Hoteldirektorin mitten im Geschehen: Krisen, Kosten, Personal, Politik. Unsere Branche steht massiv unter Druck. Ich engagiere mich im Präsidium und in der Tarifkommission, weil unsere Stimme Gewicht haben muss. Dafür bitte ich um euer Vertrauen.



FALK BARTELS,
LEONARDO LIMITED
EDITION – THE POSTHOUSE

Ich möchte die Position des Tourismus in der Stadt Berlin stärken helfen und mich aktiv einbringen, auch im Namen der Leonardo Hotels, die ich vertrete.

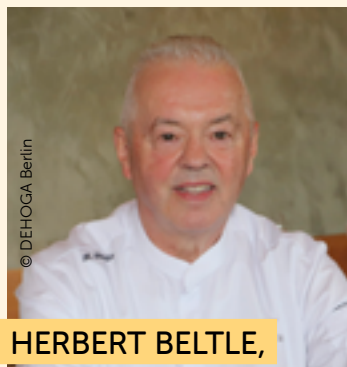
VORSITZENDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE & VIZEPRÄSIDENT



THOMAS WOLF,
RESTAURANT
KEYSER SOZE GBR

Als engagierter Unternehmer in der Berliner Gastronomie möchte ich meine Erfahrungen künftig als stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie einbringen. Als Delegierter und Bezirksbeauftragter für Mitte und Prenzlauer Berg setze ich mich seit Jahren insbesondere für die Stärkung der Außengastronomie in Berlin ein.

STELLV. VORSITZENDE / VORSITZENDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE



HERBERT BELTLE,
NEUE GASTRONOMIE
GMBH

Ich war viele Jahre in gleicher Position bereits im Verband tätig und empfand das als sehr bereichernd. Durch mehr Freizeit kann ich mich in Zukunft auch mehr in die Verbandsarbeit einbringen.

SCHATZMEISTER



JENS STROBL,
THE BERLINCITY
HOSTS & HOTELIERS
GMBH

In der vergangenen Legislaturperiode durfte ich als Schatzmeister bereits Verantwortung im Präsidium übernehmen. Durch diese Mitarbeit verfüge ich über die notwendigen Fachkenntnisse und tiefen Einblicke in unsere internen Abläufe. In den letzten, für uns alle extrem schwierigen Monaten, habe ich mich aktiv im Präsidiumsteam für

die Interessen unserer Branche und jedes einzelnen Mitglieds eingesetzt. Ich bitte Sie daher um Ihr Vertrauen und Ihre Stimme.

STELLVERTRETER SCHATZMEISTER



MILJAN DRASKOVIC,
MOTEL ONE BERLIN-
POTSDAMER PLATZ

Ich möchte weiterhin aktiv an den Herausforderungen mitarbeiten, die Gastronomie und Hotellerie heute und in Zukunft bewegen. Besonders der Fachkräftemangel sowie die oftmals negative Wahrnehmung unserer Branche. Mit meiner Erfahrung will ich gemeinsam mit den Mitgliedern und dem Präsidium

Lösungen erarbeiten. Dabei müssen die Verbandsgelder optimal eingesetzt werden, darauf möchte ich mit meiner Erfahrung Einfluss nehmen.

KURZENTSCHLOSSENE AUFGEPASST:

BEWERBUNGEN FÜR ALLE POSITIONEN SIND WEITERHIN MÖGLICH:

Auf der Website des DEHOGA Berlin finden Sie alle Voraussetzungen sowie das Formular für Ihre Kandidatur:

■ www.dehoga-berlin.de/verbandswahlen



Verbandswahlen 2026

HIER KÖNNEN SIE SICH NOCH MEHR ENGAGIEREN

Für diese Arbeitsgruppen und Beauftragungen findet keine formale Wahl statt. Sie arbeiten in kleinen Runden, stehen im engen Austausch mit dem Präsidium und der Geschäftsstelle und setzen wichtige fachliche und strategische Impulse.

BEZIRKSBEAUFTRAGTE /

BEZIRKSBEAUFTRAGTER

Als direkte Ansprechpersonen in den Berliner Bezirken stärken sie die Verbindung zwischen Mitgliedsbetrieben und Verband.

Susanne Baró Fernández,
Timber Doodle Bar,
Friedrichshain-Kreuzberg

Karsten Dreger,
SensCity Hotel Berlin Spandau,
Spandau

Svend-Rickmer Goed,
Evelins Cafe & Restaurant,
Treptow-Köpenick

Kyra Leu,
Hotel Les Nations,
Mitte

Peter Schulz,
Gaststätte Ebel,
Treptow-Köpenick

Mathias Wolf,
Curry Wolf,
Mitte

AG DEHOGA

ZUKUNFT

Die Arbeitsgruppe entwickelt Perspektiven und Ideen für die strategische Weiterentwicklung des Verbandes und der Branche. Neben den bereits engagierten Mitgliedern werden in Zukunft mitarbeiten:

Falk Bartels,
Leonardo Limited Edition -
the Posthouse

Herbert Beltle,
Neue Gastronomie GmbH

Harald Eck,
Betriebsgastronomie BVG
Berliner Verkehrsbetriebe AöR

Patricia Koc,
WIM Cafe

Christoph Krachten,
BESTE Bar

Kyra Leu,
Hotel Les Nations

Jörg Soller,
H+ Hotel 4Youth Berlin

Jens Strobl,
the berlincity Hosts&Hoteliers GmbH

MITGLIED DES AUSSCHUSSES

FACH- & ARBEITSKRÄFTE

Dieser Ausschuss befasst sich mit einem der drängendsten Zukunftsthemen der Branche und erarbeitet Lösungsansätze rund um Gewinnung, Bindung und Qualifizierung von Mitarbeitenden.

Patricia Koc,
WIM Cafe

Kyra Leu,
Hotel Les Nations

Jörg Soller,
H+ Hotel 4Youth Berlin

KURZENTSCHLOSSENE AUFGEPASST:

SIE KÖNNEN WEITERHIN KANDIDIEREN.

Neben den hier vorgestellten Kandidatinnen und Kandidaten können Sie sich weiterhin als Delegierte zur Wahl stellen, sich als Bezirksbeauftragte engagieren und sich für die verschiedenen Arbeitsgruppen melden. Sie zögern noch? Warum eigentlich? Es geht um die Interessenvertretung unserer Branche – und damit ganz konkret auch um Ihre eigenen.

Auf der Website des DEHOGA Berlin finden Sie alle Voraussetzungen sowie das Formular für Ihre Kandidatur:

■ www.dehoga-berlin.de/verbandswahlen

Allen Engagierten danken wir ausdrücklich für ihre Bereitschaft, sich einzubringen und Verantwortung zu übernehmen. Dieses Engagement ist eine tragende Säule der Verbandsarbeit und ein wichtiger Beitrag zur aktiven Gestaltung unserer gemeinsamen Zukunft.

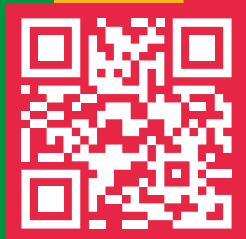




OLYMPIA IST EIN BERLINER.

Mit den Olympischen und Paralympischen Spielen

stärken wir Zusammenhalt und Vielfalt in unserer Stadt.





„Endlich wieder entspannt(er) Gastgeber sein“

**ONEDEHOGA BÜNDELT WISSEN,
KI UND VORTEILE ERSTMALS IN EINER APP.**

Ob Arbeitsrecht, Hygiene, Brandschutz oder Ausbildung: Wenn im Betrieb plötzlich Handlungsdruck entsteht, zählt jede Minute. Genau hier setzt die neue oneDEHOGA-App an – als digitaler Werkzeugkasten exklusiv für Mitgliedsbetriebe.

Herr Dr. Geppert, Herr Buchhorn, Sie sind als DEHOGA-Hauptgeschäftsführer bekannt. Nun stehen Sie auch für die neue oneDEHOGA GmbH. Wofür steht oneDEHOGA?

Dr. Thomas Geppert: Ganz praktisch: Wir wollen unseren Betrieben das Leben leichter machen. Der DEHOGA bietet seit Jahren fundierte Informationen, Hilfestellungen und Services. Im Alltag fehlt aber oft die Zeit, sich durch viele Kanäle zu klicken – gerade, wenn plötzlich Fragen auftauchen. Wir haben daher ein schlankes, zeitgemäßes Tool entwickelt, das schnell Orientierung und konkrete Arbeitshilfen liefert. Die oneDEHOGA GmbH wurde gemeinsam von 15 Landesverbänden und dem DEHOGA Bundesverband gegründet – als professionelle Organisationsform für Entwicklung und Betrieb.

Gerrit Buchhorn: „one“ bedeutet zweierlei: Wir sind eine DEHOGA-Familie – gemeinsam stärker. Und perspektivisch soll die App alles bündeln, was man im Tagesgeschäft braucht: Wissen, Kommunikation, Services und Mehrwerte.

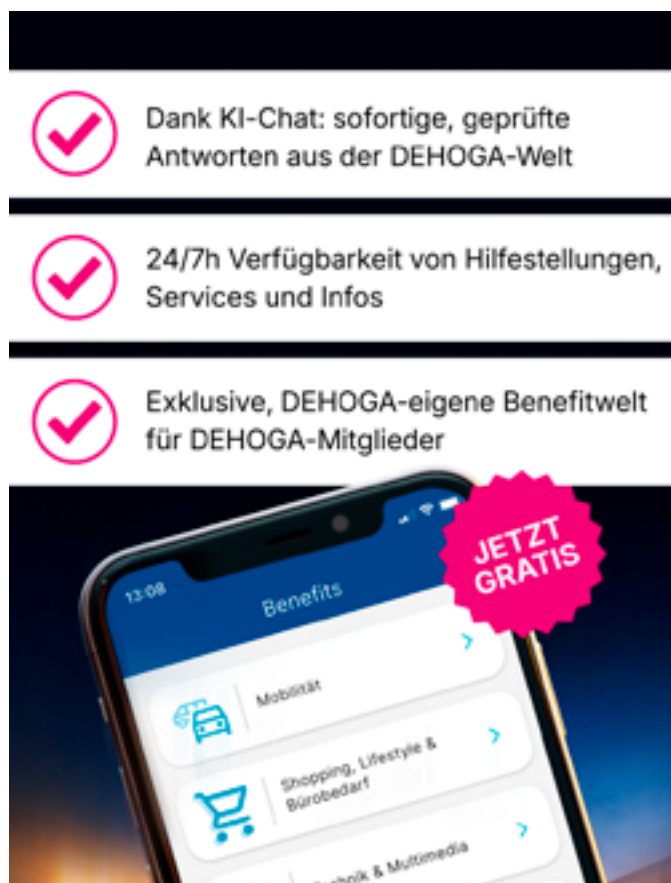
**Viele denken bei „noch einer App“:
Braucht es das wirklich?**

Dr. Thomas Geppert: Es ist keine „Website in klein“. Es ist ein neuer Einstieg in Kommunikation und Zusammenarbeit – auch zwischen Landesverbänden. Zum Start gibt es drei Kernfunktionen: einen individualisierbaren Newsfeed (statt



Dr. Thomas Geppert & Gerrit Buchhorn

Gießkannenprinzip), eine schnelle, direkte Kommunikation – und als Herzstück eine 24/7-KI-Chat. Per Text oder Sprache stellen Betriebe eine Frage und erhalten unmittelbar eine Antwort aus der verifizierten Wissenswelt des DEHOGA.



Gerrit Buchhorn: Wir ersetzen keine persönliche Beratung, sondern ergänzen für eine schnellere Hilfestellung.

„*„Wir setzen nicht auf beliebige, offene Quellen, sondern auf eine geschlossene, DEHOGA-eigene Wissensdatenbank. Alles, was dort hinterlegt ist, wird von unseren Fachleuten geprüft, getestet und branchenspezifisch aufbereitet.“*“

KI macht vielen Hoffnung – und zugleich Sorgen. Wie belastbar sind die Antworten?

Dr. Thomas Geppert: Genau wegen dieser Bedenken gehen wir den DEHOGA-Weg: geprüfte Inhalte, keine unkontrollierten Quellen. So reduzieren wir das Risiko von falschen oder „halluzinierten“ Antworten deutlich.

Gerrit Buchhorn: Und der Unterschied zu allgemeinen KI-Tools ist spürbar: Im Idealfall erhalten Nutzer nicht nur eine gute Erklärung, sondern werden direkt zu passenden Checklisten, Vorlagen, passenden Ansprechpartnern oder PDFs geführt – also zu dem, was im Betrieb wirklich weiterhilft.

Ihr Slogan lautet „Endlich wieder entspannt Gastgeber sein“. Was heißt das konkret?



Dr. Thomas Geppert: Im Arbeitsalltag wachsen Vorgaben und akute Fragen. Wenn ich verlässliche Informationen in Sekunden finde – auch außerhalb der Geschäftszeiten – spare ich Zeit und Nerven. Das hilft, wieder mehr das zu tun, wofür wir alle angetreten sind: Gastgeben statt Endlos-Recherche.

Können Sie ein typisches Szenario nennen, bei dem die App unterstützt?

Gerrit Buchhorn: Nehmen wir eine Stresssituation wie einen ungeplanten Stromausfall oder eine kurzfristige behördliche Nachfrage. Dann muss es schnell gehen – und Unterlagen sind nicht immer griffbereit. In der App fragt man: „Welche Schritte sind jetzt notwendig?“ und bekommt eine strukturierte Antwort samt passenden Dokumenten.

Dr. Thomas Geppert: Oder ganz banal: In der Küche werden kurzfristig aktuelle HACCP Listen gebraucht. Statt lange zu suchen, liefert die App die Unterlagen sofort – und man kann sie direkt an Verwaltung oder Personal weiterleiten.

Woher kommen die Inhalte – und wie ist der Datenschutz geregelt?

Gerrit Buchhorn: Die Verantwortung für die Inhalte liegt bei den jeweiligen Landesverbänden. Die Inhalte werden – wo sinnvoll gemeinsam mit dem Bundesverband –

bereitgestellt und gepflegt. „one“ bedeutet auch: Wissen wird geteilt, nicht doppelt produziert. Gleichzeitig entscheidet jeder Verband selbst, welche Inhalte seinen Mitgliedern ausgespielt werden.

Dr. Thomas Geppert: Das Thema Datenschutz ist sauber aufgesetzt. Die App ist exklusiv für Mitglieder, Zugang und Nutzung erfolgen kontrolliert. Es geht nicht darum, Daten zu sammeln, sondern den Zugang zu verlässlichem Wissen und Services zu erleichtern.

Die App wird perspektivisch weiterentwickelt – worauf dürfen sich Betriebe freuen?

Dr. Thomas Geppert: Wir entwickeln Schritt für Schritt, entlang dessen, was im Alltag der Betriebe wirklich hilft. Priorisiert ist die Anbindung der Mitarbeitenden – auch, um eine deutlich größere Benefit-Welt zugänglich zu machen. In Zeiten von Fachkräftemangel kann das ein echter Hebel für Mitarbeiterbindung sein. Weitere Optionen sind Mehrsprachigkeit oder das Hochladen von Dokumenten, um erste Schritte zu strukturieren.

Gerrit Buchhorn: In der Ausbaustufe kann jeder Betrieb Angebote einstellen, die andere Mitgliedsbetriebe und deren Mitarbeitende nutzen können. Damit wird die App quasi zu einem brancheninternen Marketinginstrument. Wie Thomas bereits angedeutet hat, ist die App die Grundlage für viele weitere spannende Möglichkeiten.

Zum Schluss: Was möchten Sie Ihren Mitgliedern mitgeben?

Dr. Thomas Geppert: Ich bin stolz, dass wir diesen Schritt als DEHOGA-Familie gemeinsam gehen. Die App muss nicht perfekt sein – sie soll sofort helfen und konsequent besser werden. Mein Wunsch an die Mitglieder: Einfach ausprobieren.

Gerrit Buchhorn: Nutzung, Feedback, Weiterentwicklung – das ist jetzt entscheidend. Wer Ideen hat, soll sie einbringen. So entsteht ein Werkzeugkasten, der den Alltag in unseren Betrieben spürbar leichter macht.

FUNKTIONEN:

DAS STECKT IN DER ONEDEHOGA-APP

- **Newsfeed:** Relevante Entwicklungen gefiltert nach Gastronomie und/oder Beherbergung
- **Eilmeldungen:** informieren bei wichtigen Themen
- **KI-Chat:** geprüfte DEHOGA-Informationen plus passende Dokumente zum Download
- **Weiterleiten:** Inhalte per WhatsApp oder E-Mail mit der passenden Abteilung im Betrieb teilen
- **Vorteile sichern:** Exklusiver Benefitbereich mit Aktionsvorteilen und Sonderkonditionen

So einfach geht's zur neuen App:



App runterladen
verfügbar für Android und iOS



Einfacher Login
über Mitgliedsnummer- und Postleitzahl des Betriebs



App gratis nutzen
Anweisungen in der App folgen

SO EINFACH KOMMEN DEHOGA BERLIN-MITGLIEDER AN DIE NEUE ONEDEHOGA-APP.

- 1. Mitgliedsnummer und Postleitzahl Ihres beim DEHOGA gemeldeten Betriebes bereithalten
- 2. QR-Code mit dem Handy scannen (gültig für Android- und Apple-Geräte)
- 3. oneDEHOGA-App aus dem App-Store herunterladen
- 4. Anweisungen innerhalb App folgen

BRAUCHEN SIE HILFE?

Dann gehen Sie auf
■ www.support.onedehoga.de

oder schreiben eine E-Mail an:
■ support@onedehoga.de

ALLE INFORMATIONEN

ZUR APP AUCH AUF:

■ www.onedehoga.de



**Schön, schief, gerade, schräg ...
alles egal bei unseren**

großen, fröhlichen Gruppenkaraoke- Events 2026

Komm vorbei und träller mit!



Alle Termine

Neue Deutsche Welle

Di 17. Februar 19:30 Uhr

Schlager Classics

Di 24. März 19:30 Uhr

Di 31. März 19:30 Uhr

ABBA Disco Classics

Di 14. April 19:30 Uhr

Di 19. Mai 19:30 Uhr

Roland Kaiser

Di 02. Juni 19:30 Uhr

Di 09. Juni 19:30 Uhr

Di 23. Juni 19:30 Uhr

Udo Jürgens

Di 13. Oktober 19:30 Uhr

Di 20. Oktober 19:30 Uhr

Weihnachts- singen

Di 08. Dezember 19:30 Uhr

Di 15. Dezember 19:30 Uhr



**prime
time
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**



© DEHOGA Berlin

Großveranstaltungen für Berlin

CHANCEN UND BEDINGUNGEN

Seit Monaten wird intensiv darüber diskutiert, welche großen Veranstaltungen künftig nach Berlin geholt werden könnten und welche Impulse sie für die Stadt leisten können – etwa im Zusammenhang mit Olympia- oder Expo-Bewerbungen.

Der DEHOGA Berlin hat sich bislang bewusst weder ausdrücklich für noch gegen einzelne Formate positioniert. Für uns steht ein zentrales Ziel im Vordergrund: eine dauerhaft stabile und möglichst hohe Auslastung des Tourismus- und Gastgewerbestandorts Berlin.

Großveranstaltungen können hierzu einen wichtigen Beitrag leisten – insbesondere dann, wenn sie langfristig geplant, sinnvoll aufeinander abgestimmt und geeignet sind, Auslastungsschwankungen zu reduzieren. Voraussetzung dafür sind eine frühzeitige Abstimmung sowie die konsequente Nutzung vorhandener Synergien.

Grundsätzlich begrüßen wir es, wenn an Bewerbungen für internationale Großereignisse wie Olympia, Expo, IBA oder vergleichbare Formate gearbeitet wird – unter klaren Bedingungen: Die Vorhaben müssen realisierbar, finanzierbar und nachhaltig konzipiert sein. Notwendige

Stadtentwicklungsmaßnahmen müssen zudem eine tragfähige Nachnutzung gewährleisten.

Entscheidend ist, dass die Politik klare und verlässliche Rahmenbedingungen schafft, Verantwortung übernimmt und die Stadtgesellschaft frühzeitig einbindet. Nur so können Großformate erfolgreich umgesetzt werden.

Als Interessenvertretung des Gastgewerbes bringen wir uns gerne aktiv in die weiteren Überlegungen ein. Auch das neu gegründete Berlin Event Board kann diesen Prozess flankierend unterstützen. Unser Ziel ist es, gemeinsam tragfähige Konzepte zu entwickeln, die Berlin langfristig stärken und einen messbaren Mehrwert für Wirtschaft, Stadt und Gesellschaft schaffen.

”

Für uns steht ein zentrales Ziel im Vordergrund: eine dauerhaft stabile und möglichst hohe Auslastung des Tourismus- und Gastgewerbestandorts Berlin.

DEHOGA Berlin

“

EDNA

QUALITÄT
ist unsere
MISSION

unsere

NEUHEITEN



Art. 2768*
SG-Veganes
Mini-Croissant

Gewicht: 30 g, 195 St./Kt.
❄️ vorgegart



Art. 2769*
SG-Veganes Mini-
Schokobrötchen

Gewicht: 32 g, 240 St./Kt.
❄️ vorgegart



14 Port.

Art. 2841*
Erdbeerwiese

Maße: Ø 24,0 x H 5,5 cm
Gewicht: 1.500 g, 1 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



28 Port.

Art. 2798*
Rübli Schnitte nach
amerikanischer Art

Gewicht: 2.300 g, 4 Pl./Kt.
❄️ fertig gebacken



28 Port.

Art. 2797*
Kirsch-
Kakao-Schnitte

Gewicht: 2.200 g, 4 Pl./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2738*
Focaccini mit
Kräutern der
Provence,
geschnitten

Gewicht: 55 g, 40 St./Kt.
❄️ vorgebacken



Art. 2930*
Raw Cakes,
4-fach sortiert

Gewicht: 24 g, 60 St./Kt.
❄️ verzehrfertig



Art. 61903* 10 Port.
Banana
Milky-Kuchen

Gewicht: 155 g, 90 St./Kt.
❄️ Service-Welt



Art. 2890*
FF-Mini Party
Burger Sesam &
Nigella, geschnitten

Gewicht: 30 g, 100 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

EDNA.de

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

GEBÜHRENFREI! 0800 722 722 4 **WHATSAPP** 01522 179 55 81



Jetzt schnell und
einfach mit der
EDNA App
bestellen!

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Öko-Kontrollstelle, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

❄️ Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

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

DIE BERLIN WELCOME CARD IST JETZT ALS APP ERHÄLTlich

**visitBerlin digitalisiert das beliebte Städteticket
mit über 170 Partnerangeboten und personalisierten Empfehlungen**

Die Berlin Welcome Card, Berlins offizielles Städteticket, ist jetzt als App verfügbar. visitBerlin ersetzt damit nach 30 Jahren den gedruckten Papier-Guide und macht das Ticket mit mehr als 170 rabattierten Angeboten aus Tourismus, Kultur und Freizeit sowie individualisierten Empfehlungen für die Berlin-Reise digital erlebbar.

„Mit der Berlin Welcome Card-App machen wir den Besuch unserer Stadt noch einfacher und moderner: die ganze Vielfalt dieser Stadt in einer App“, sagt Burkhard Kieker, Sprecher der Geschäftsführung von visitBerlin.

Matthias Goeze, Vertriebschef von visitBerlin, ergänzt: „Die App vereint Inspirations- und Planungstools für den Berlin-Besuch und später auch das Ticketing. Dabei setzt die App auf höchste technische Standards.“

App-Nutzerinnen und -Nutzer können in den über 170 touristischen Attraktionen, Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten stöbern. Rabatte von bis zu 25 Prozent bieten die Partner von Berlins Städteticket. Die Berlin Welcome

Card-App präsentiert deren Angebote übersichtlich – mit Liste, Karte und allen weiteren Details. Auch eine Inspirationsquelle und Planungshilfe ist der neue digitale Begleiter für die Berlin-Gäste: Auf Basis ihrer Interessen bekommen sie personalisierte Empfehlungen für ihren ganz besonderen Städtetrip. Und selbst offline punktet die Berlin Welcome Card-App: Einmal installiert, benötigt sie keinen dauerhaften Zugriff aufs Internet.

Im Frühjahr wird die Funktion der App erweitert. Dann wird auch das Ticketing für die Berliner Verkehrsbetriebe integriert – für nahtlose Mobilität in Bus und Bahn, inklusive Scan-Funktion für Vergünstigungen und Eintritte. Bereits online oder in den Berlin Tourist Infos erworbene Karten lassen sich in die App laden. Falls Berlin-Reisende keine App nutzen wollen, werden print@home-Tickets weiterhin angeboten. Die Berlin Welcome Card-App ist in Deutsch und Englisch im Apple App Store oder im Google Play Store verfügbar.

Weitere Informationen: ■ www.berlin-welcomecard.de/app



visitBerlin, Eric Maier-Rehm

DIGITALER NEUSTART:

NEUE WEBSITE DES BERLIN CONVENTION OFFICE ONLINE

Seit Anfang Januar ist die neue Website online unter

■ www.convention.visitBerlin.de.

Der Relaunch stärkt die digitale Sichtbarkeit der Veranstaltungsdestination Berlin und bietet Anbietern der Berliner MICE-Branche eine moderne Plattform.

ZENTRALE NEUERUNGEN FÜR DIE PRAXIS:

- **Berlin Convention Finder:** Das Tool bildet mit rund 430 Einträgen das Spektrum der MICE-Landschaft ab – von Tagungshotels und Eventlocations bis zu Cateringunternehmen.
- **Effiziente Suche:** Eine neue KI-gestützte Suche erlaubt Anfragen in natürlicher Sprache. Filter für Kriterien wie Nachhaltigkeit, Barrierefreiheit, Kapazitäten oder Technik erleichtern die Recherche.
- **Direkte Kontaktwege:** Ein klar strukturierter Anfrageprozess mit geprüften Informationen macht die Vermittlung effizienter.
- **Sichtbarkeit:** Ein neues Beteiligungsmodell umfasst einen **kostenfreien Profileintrag** sowie zwei erweiterte Abo-Modelle für zusätzliche Präsentationsmöglichkeiten und größere Reichweite.

Zusätzliche Inhalte wie der „Berlin Meetings Blog“ und ein Kongresskalender ergänzen den Service, um die Vielfalt des Standorts international zugänglich zu machen.



Marco Oelschlegel (li.) und Manuel Wrobel feiern den Relaunch der neuen Website des Berlin Convention Office

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



Ihr Feedback ist unser Kompass

DEHOGA BERLIN

SEMINARE IM MÄRZ

Der enge Austausch mit der Branche ermöglicht es uns, unser Seminarangebot gezielt an Ihren Bedürfnissen auszurichten. Feedback verstehen wir dabei nicht als bloße Rückmeldung, sondern als aktiven Gestaltungsauftrag, der direkt in die Weiterentwicklung unseres Programms einfließt.

So haben wir auf Ihren Wunsch hin die Fortsetzung „Achtsame & gesunde Führung II“ entwickelt, damit Sie die Erkenntnisse des Basisseminars in herausfordernden Situationen gezielt vertiefen können. Auch das Seminar „Bartender Basics für Azubis“ ist eine direkte Antwort auf Ihre Impulse: Aufgrund der großen Beliebtheit beim jährlichen Azubitag YOUNGSTARS BB bieten wir dies nun als festes Seminar an. Wir haben es mehrfach als Inhouse-Seminar durchgeführt und bieten Bar-Seminare für Azubis auch als offene Seminare an.

Aus dem wertvollen Feedback unserer Teilnehmenden ist zudem das neue Seminar „Leadership III“ entstanden. Es ergänzt das bestehende Angebot, baut die in den vorangegangenen Modulen gewonnenen Kompetenzen weiter aus und legt den Fokus auf komplexe Führungsanforderungen sowie den nachhaltigen Transfer in den Führungsalltag.

Haben Sie auch Wünsche oder Anregungen für Seminarthemen? Wir freuen uns auf Ihr Feedback!

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



BAR QUALIFIKATION FÜR AZUBIS

In diesem 5-stündigen Workshop taucht ihr tief in die Barwelt ein. Barinhaberin Susanne Baró Fernández zeigt euch wichtige Tricks, beliebte Klassiker und die richtige Eistechnik. Fokus auf Shaking-Techniken, Warenkunde und Abläufe. Wie und vor allen Dingen warum shake ich? Was sind die beliebtesten Klassiker?

3. März 2026 von 10.00 bis 15.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

LEADERSHIP III

STABIL FÜHREN, WENN ALLES IN BEWEGUNG IST

Führung neu denken in Zeiten von Wandel und Vielfalt: Dieses Seminar stärkt Ihre Handlungssicherheit in der VUCA- und BANI-Welt, im Umgang mit kultureller Vielfalt und der Generation Z. Mit systemischen Führungs- und Coachingansätzen, praxisnahen Übungen sowie gezieltem Training von Führungsgesprächen entwickeln Sie Klarheit, Orientierung und Wirksamkeit.

6. März 2026 von 09.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

ACHTSAME & GESUNDE FÜHRUNG II

HERAUSFORDERNDE SITUATIONEN

Souverän handeln und klar kommunizieren, auch unter Druck: In dieser praxisorientierten Vertiefung meistern Sie schwierige Führungs- und Gesprächssituationen mit wertschätzender Kommunikation, Coaching-Tools und einem souveränen Umgang mit herausfordernden Mitarbeitenden. Durch Praxisbeispiele, Rollenspiele und Reflexion stärken Sie Ihre Führungspersönlichkeit und Selbstführung und gewinnen mehr Sicherheit.

24. März 2026 von 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 FÜR DIE ERSTEN 5 ANFRAGEN BIS 28. FEBRUAR 2026

17. Juni 2026 – YoungStars BB

DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBERINNEN UND GASTGEBER VON MORGEN

GEHT 2026 IN DIE VIERTE RUNDE

Die Fachkräfte von morgen arbeiten schon heute in Ihren Betrieben. Mit YoungStars BB setzen DEHOGA Berlin und die IKK BB auch 2026 ein starkes Zeichen für Wertschätzung, Wissenstransfer und Gesundheitsförderung in der Ausbildung.

WARUM DABEI SEIN?

YoungStars BB ist ein Tag, an dem Auszubildende aus allen gastgewerblichen Berufsgruppen zusammenkommen, um neue Impulse mitzunehmen, sich auszutauschen und echte Wertschätzung zu erfahren. Workshops, Action Points und Angebote zur Gesundheitsförderung machen den Tag lebendig und sorgen dafür, dass Ihre Azubis motiviert und gestärkt zurückkehren.

IHR BEITRAG ZUR NACHWUCHSFÖRDERUNG

Ermöglichen Sie Ihren Auszubildenden diesen Tag. Ein freier Blick über den Tellerrand stärkt nicht nur die persönliche Entwicklung, sondern auch die Bindung an Ihren Betrieb und an die Branche.



Save the Date für einen Tag, der wirkt: YoungStars BB 2026! Die Anmeldung startet im April. Die Plätze sind begrenzt, es gilt dann „first come, first serve“. Wir halten Sie auf dem Laufenden und erinnern rechtzeitig.

■ www.youngstarsbb.de

INTER NORGA

13. – 17.3. 2026

WO TRENDS LAUFEN LERNEN.

Jetzt
Tickets
sichern!

internorga.com



Schaumweinmesse Sparkling b!



BEI DER

EAT! BERLIN 2026

Ein zentraler Schwerpunkt der eat! berlin 2026 ist Sparkling b!, Berlins erste große Messe für Sekt und Schaumwein. Initiiert und kuratiert wird das neue Format von Bernhard Moser, Intendant von eat! berlin, und Nicole Wolbers, Herausgeberin des Schaumweinmagazins und ausgewiesene Expertin für das Thema.

Zum 15. Mal versammelt das Feinschmeckerfestival mit zahlreichen Veranstaltungen die kulinarische Szene der Stadt und darüber hinaus.

Mit Sparkling b! greift eat! berlin ein Thema auf, das sich seit Jahren dynamisch entwickelt: Winzersekte gewinnen kontinuierlich an Bedeutung, Pet Nat (Pétillant Naturel, franz. für „natürlich perlend“) ist aus der Weinszene nicht mehr wegzudenken, und internationale Produzenten richten ihren Blick zunehmend auf Deutschland – und auf Berlin als Genussmetropole.

Sparkling b! findet am 1. und 2. März 2026 im AXICA am Brandenburger Tor statt. Während der erste Messtag für Endverbraucher geöffnet ist, richtet sich der 2. März gezielt an Fachpublikum aus Gastronomie, Hotellerie, Handel und Medien. Sommeliers, Gastronomen und weitere Branchenvertreter haben an diesem Tag die Möglichkeit, Produzenten kennenzulernen, neue Schaumweine zu verkosten und sich fachlich auszutauschen.

Im Mittelpunkt stehen persönliche Gespräche, qualitätsorientierte Präsentationen und der direkte Austausch zwischen Erzeugern und Branche.

Verkostungen spielen dabei eine zentrale Rolle: Präsentiert werden Sekt, Champagner und PetNat in ihrer ganzen stilistischen Bandbreite. Im Gespräch über Herkunft, Machart und Qualität entsteht ein fachlicher Dialog, der Praxis und Markt gleichermaßen im Blick behält.

Sparkling b! bietet damit einen konzentrierten Rahmen für Austausch und Orientierung innerhalb der Schaumwein-szene – offen, fachlich fundiert und nah an den Themen, die Gastronomie und Handel aktuell beschäftigen.

Die Anmeldung für Fachbesucher ist online möglich oder per Mail an mahlzeit@eat-berlin.de

Auch Aussteller, die ihre Produkte einem professionellen Publikum präsentieren möchten, können sich unter dieser Adresse melden.

Mit Sparkling b! setzt die eat! berlin 2026 einen klaren Akzent innerhalb des Festivalprogramms und lädt die Branche ein, am 2. März 2026 dabei zu sein.

www.eat-berlin.de





IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®









Premiere
6. März 2026



~ FOLGE 140 ~
**VOM WEDDING
VERWEHT**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding       @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.



Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI



Bank



SPIELBANK BERLIN



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

VIERFACHER TRIUMPH:

HOTELKIT GEWINNT

INTERNATIONALE HOTEL TECH AWARDS 2026

Das Salzburger Softwareunternehmen hotelkit setzt seine beeindruckende Erfolgsserie fort: Bei den renommierten Hotel Tech Awards 2026 wurde das Unternehmen gleich viermal als weltweite Nummer Eins ausgezeichnet. Bereits zum sechsten Mal in Folge überzeugt hotelkit auf globaler Ebene und sichert sich die Top-Platzierung in den Software-Kategorien Staff Collaboration, Housekeeping, Employee Engagement sowie Hotel Maintenance. Darüber hinaus festigt hotelkit seinen Ruf als attraktiver Arbeitgeber und gehört offiziell zu den Top 10 der „Best Places to Work“ in der Branche.

Die HotelTechAwards zählen weltweit zu den renommiertesten Auszeichnungen für digitale Lösungen in der Hotellerie und werden in der Branche häufig als die „Grammys der Hoteltechnologie“ bezeichnet. Vergeben werden sie von HotelTechReport.com, einer der führenden Informationsplattformen für Hoteltechnologie, die jährlich von rund 2,5 Millionen Fachkräften aus der internationalen Hotellerie genutzt wird.

Dieses Jahr standen 2.600 Hotelsoftware-Unternehmen aus aller Welt im Wettbewerb um die Auszeichnung. Die Bewertung basiert nicht auf einer Jury oder öffentlichen Abstimmungen, sondern auf einem transparenten, datenbasierten Verfahren. Entscheidungsgrundlage sind verifizierte Erfahrungsberichte von Hoteliers aus mehr als 120 Ländern.

Für die Branche unterstreicht dieser Erfolg die enorme Relevanz digitaler Lösungen zur Optimierung interner Prozesse. Die wiederholten Auszeichnungen bestätigen hotelkit als einen der weltweit führenden Partner für effiziente Zusammenarbeit und modernes Instandhaltungsmanagement im Hotelbetrieb.

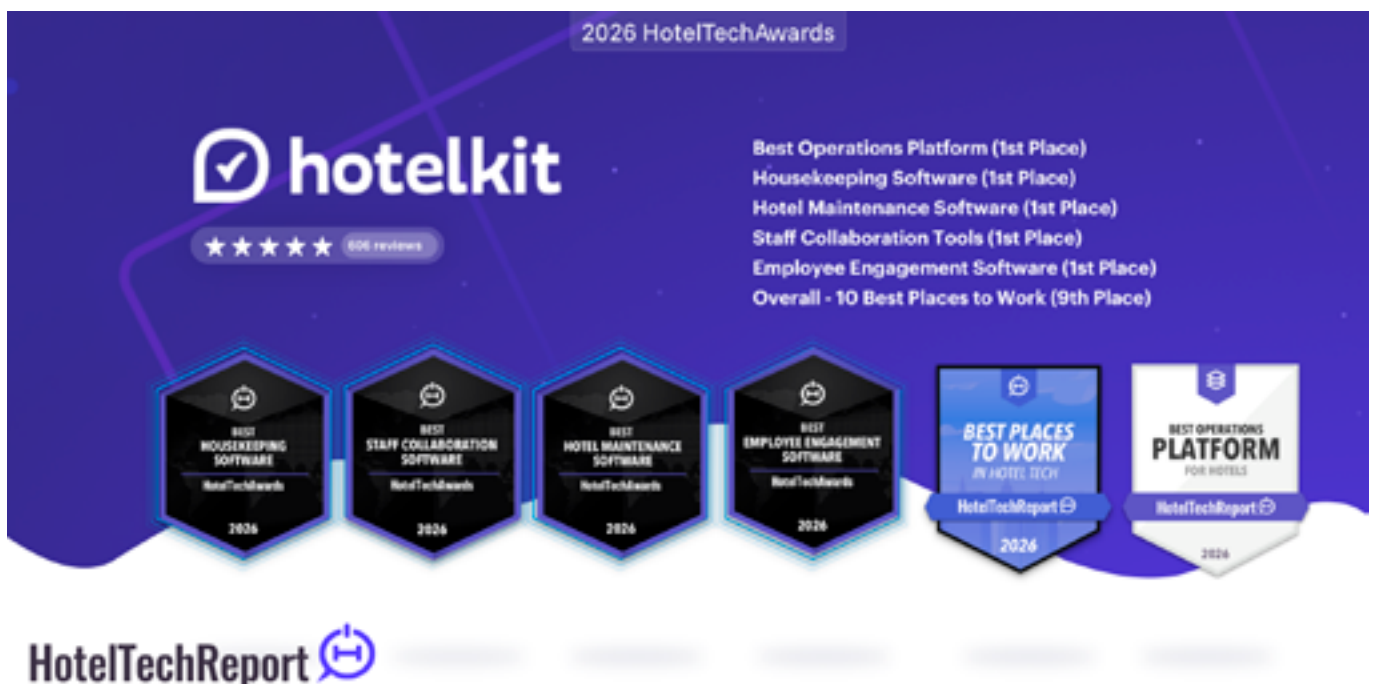
hotelkit-Nutzer heben besonders hervor, wie einfach es mit der Plattform gelingt, im laufenden Hotelbetrieb jederzeit am aktuellen Stand zu bleiben – vor allem für Mitarbeitende, die im Betrieb unterwegs sind und keinen fixen Schreibtisch haben. Die intuitive Nutzung auf allen Geräten sorgt dafür, dass Informationen dort ankommen, wo sie gebraucht werden.

„hotelkit unterstützt mich dabei, meinen Arbeitsalltag übersichtlich zu gestalten – ich bleibe immer auf dem Laufenden, was im Hotel passiert, arbeite reibungslos mit meinen Kolleginnen und Kollegen zusammen und behalte meine eigenen Aufgaben im Blick. Ich arbeite wirklich sehr gern mit hotelkit!“

Bed & Breakfast Hotel | Salzburg, Österreich

■ www.hotelkit.net

■ marketing@hotelkit.net



ALLES AM GAST. OHNE UMWEGE.

WIE KARTENZAHLUNG AUF DEM SMARTPHONE UND FUNKBONIEREN SERVICEPROZESSE VEREINFACHEN

Der Alltag in Gastronomie und Hotellerie ist geprägt von Zeitdruck, Personalmangel und steigenden Kosten. Gleichzeitig erwarten Gäste schnellen und reibungslosen Service. Digitale Lösungen rücken deshalb stärker in den Fokus, da sie Prozesse vereinfachen und Mitarbeitende im Arbeitsalltag entlasten. Kartenzahlung auf dem Smartphone und Funkbonieren helfen Betrieben dabei, Wege und Hardware zu reduzieren und mehr Zeit für den Gast zu gewinnen.

SERVICE DORT, WO DER GAST IST

Bestellungen aufnehmen, Zahlungen abwickeln und Rechnungen erstellen. Das lässt sich heute alles direkt am Tisch erledigen. Statt zwischen Kasse, Kartenlesegerät und Servicebereich zu pendeln, laufen diese Prozesse mobil ab. Das spart Laufwege, reduziert Fehlerquellen und sorgt für durchgängige Abläufe. Gäste profitieren von kürzeren Wartezeiten und einem modernen Serviceerlebnis.

KARTENZAHLUNG

DIREKT ÜBER DAS SMARTPHONE

Moderne Kartenzahlung benötigt kein separates Terminal mehr. Das Smartphone wird zum Kartenleser und ermöglicht kontaktlose Zahlungen direkt am Gast. Der Bezahlvorgang wird so zum festen Bestandteil des Services, beschleunigt Abläufe und vereinfacht die technische Ausstattung im Betrieb.

FUNKBONIEREN FÜR KLARE ABLÄUFE

Auch beim Bestellen zählt Effizienz. Mit Funkbonieren werden Bestellungen mobil aufgenommen und direkt an die Küche übermittelt. Laufwege entfallen, Missverständnisse werden reduziert und das Team behält auch bei hohem

Gästekommen den Überblick. So bleibt mehr Aufmerksamkeit für den persönlichen Kontakt mit dem Gast.

EFFIZIENZ, DIE SICH AUSZAHLT

Wenn Bestellen und Bezahlen mobil über das Smartphone erfolgen, lassen sich zentrale Serviceprozesse auf einem Gerät bündeln. Das reduziert den Einsatz von Hardware, verkürzt Wege und sorgt für klar strukturierte Abläufe im Service. Mitarbeitende werden entlastet, die Servicequalität steigt und Betriebe können effizienter arbeiten, ohne Abstriche beim Gästelerlebnis zu machen.



Weitere Informationen
und individuelles Angebot

FÜR DEHOGA MITGLIEDER:

■ orderbird.com/de/dehoga



MIT HERZ, TALENT UND LEIDENSCHAFT:

DER HOSPITALITYHERO-AWARD

SUCHT DIE STARS VON MORGEN

Seit zehn Jahren zeichnen die HGK und die Gerhard Günnewig Stiftung mit dem HOSPITALITYHERO-Award herausragende Nachwuchstalente der Branche aus. Der Preis richtet sich an Auszubildende und Studierende, die sich durch außergewöhnliche Fähigkeiten, große Leidenschaft und besonderes Engagement in ihrer Ausbildung oder ihrem Studium hervorheben. Ziel der Auszeichnung ist es, jungen Talenten Anerkennung zu schenken, sie gezielt zu fördern und ihre Erfolgsgeschichten sichtbar zu machen.

DER HOSPITALITYHERO

WIRD IN DREI KATEGORIEN

VERGEBEN, DIE DIE VIELFALT

UND ZUKUNFTSKRAFT DER

BRANCHE WIDERSPIEGELN.

Die Kategorie **#feelgoodstar** stellt das Herz der Gastfreundschaft in den Mittelpunkt. Ausgezeichnet werden Persönlichkeiten aus Service, Hotellerie, Veranstaltungs- und Gästekommunikation, die mit Herzlichkeit, Einfühlungsvermögen und Professionalität besondere Erlebnisse für Gäste schaffen.

In der Kategorie **#masterofcuisine** dreht sich alles um kulinarische Leidenschaft, handwerkliches Können und kreative Exzellenz. Geehrt werden junge Kochtalente, die mit Liebe zum Detail, Mut zur Innovation und Teamgeist die Küche als Kunstform verstehen und die Zukunft der Gastronomie aktiv mitgestalten.

Die dritte Kategorie, **#businesstalent**, richtet sich an Nachwuchskräfte mit organisatorischem Geschick, strategischem Denken und Begeisterung für das große Ganze.



Angesprochen sind Talente aus Hotel- und Tourismusmanagement, Eventorganisation, Marketing und Kommunikation, die mit Weitblick und Engagement nachhaltige Hospitality-Konzepte entwickeln.

Alle Informationen für die Bewerbung unter

■ www.hospitalityhero.de.

Kontakt bei Fragen zur Bewerbung: Jessica Schmucker, Personalreferentin:

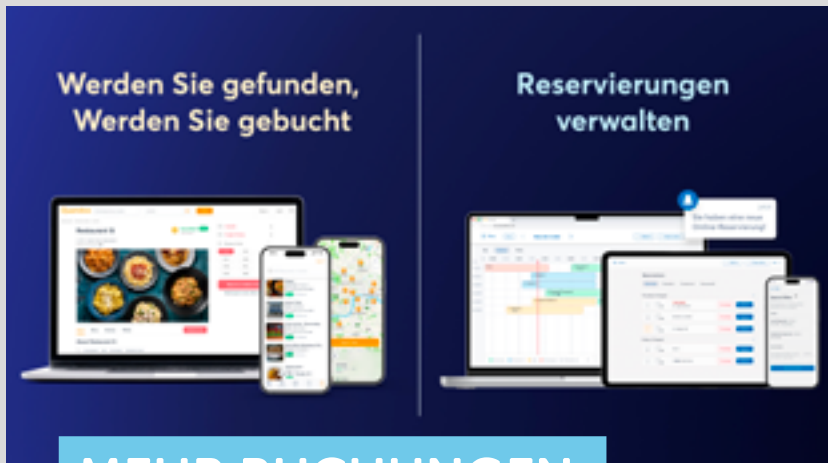
Tel.: 0511 37422-230

■ j.schmucker@h-g-k.de

Bis zum **1. April 2026** können sich Auszubildende und Studierende selbst bewerben oder von ihrem Ausbildungsbetrieb vorgeschlagen werden.

Die feierliche Auszeichnung der Gewinnerinnen und Gewinner findet am 15. Juni 2026 im Rahmen des **HGK-Branchenevents** in Dresden statt.

Neben der Ehrung erhalten die Preisträgerinnen und Preisträger eine Siegerprämie in Höhe von 1.500 Euro.



MEHR BUCHUNGEN,

BESSERES RESERVIERUNGSMANAGEMENT

Quandoo
FOR RESTAURANTS

- Präsentieren Sie sich auf unserem **Marktplatz** und erreichen Sie mehr Gäste. Zeigen Sie, was Ihr Restaurant einzigartig macht, und erhalten Sie Reservierungen von Gästen, die aktiv nach Restaurantenerlebnissen suchen.
- Gewinnen Sie direkte Reservierungen durch unsere Integrationen mit Google, Facebook und Instagram. Nutzen Sie zudem unser umfangreiches Partnernetzwerk für zusätzliche Sichtbarkeit und Buchungen.
- Verwalten Sie alles an einem Ort. Unser benutzerfreundliches **Reservierungssystem** bringt alle Ihre Buchungen zusammen, egal ob sie von Ihrer Website, sozialen Medien oder Laufkundschaft stammen. Sehen Sie ihre Tischverfügbarkeiten auf einen Blick ein, steuern Sie Ihre Kapazitäten besser und halten Sie Ihr gesamtes Team mit Echtzeit-Updates auf dem Laufenden.
- Sie nutzen bereits ein Reservierungssystem? **Integrieren** Sie Plattformen wie SevenRooms und Zenchef nahtlos mit unserem Marktplatz, um zusätzliche Buchungen zu erhalten, ohne Ihre Abläufe zu stören.

Exklusives Angebot für DEHOGA- Partner	Einrichtungsgebühr 799 € KOSTENLOS	Quandoo- Netzwerk-Gebühr 3,50 € 3 €
	Monatliche Nutzungspauschale 59 € 30 €	Reservierungskalender, Google und Social- Media-Präsenz KOSTENLOS



KONTAKT:

Joel Hebeler
M +49 151 10853495
■ joel.hebeler@quandoo.com
■ www.restaurants.quandoo.com/de

© MOA Berlin



15 Jahre Partnerschaft mit dem MOA Berlin

Ein starkes Duo für ein modernes Haus: Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (2.v.l.) überreichte zusammen mit seiner Assistentin Sophia Ringel (r.) die Urkunde für die 15-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft in Moabit an die operative Doppelspitze Conny Doss (l.) und Philip Ibrahim (2.v.r.). Wir gratulieren herzlich zu dieser beständigen Zusammenarbeit!

Jubiläum am Wannsee: 25 Jahre Haus Sanssouci

Beständigkeit in einer der traditionsreichsten Lagen Berlins: Kristian Kleber (r.) aus der Mitgliederbetreuung überbrachte die Glückwünsche zum 25-jährigen Betriebsjubiläum an Inhaber Thomas Brockmann. Wir gratulieren zu diesem Erfolg in der gehobenen Ausflugsgastronomie und wünschen weiterhin viel Erfolg!



Doppeltes Jubiläum für das Air In Berlin

Gleich zwei Meilensteine in der City West: Das Haus feiert 35-jähriges Betriebsjubiläum und 30 Jahre Verbandstreue. Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn überreichte die Urkunden an Eigentümerin Franca Schäfer. Wir gratulieren herzlich zu dieser Erfolgsgeschichte nahe dem Kurfürstendamm!

© Brauhaus Spandau



Ein Vierteljahrhundert Brauhaus-tradition

Seit 25 Jahren ist das Brauhaus Spandau eine feste Säule in unserem Verband. Gerrit Buchhorn (l.) gratulierte den Gastgeber Benjamin und Gerd Ziegler sowie Braumeister Michael Metscher zum Mitgliedsjubiläum. Wir wünschen weiterhin „Gut Sud“ in der Spandauer Altstadt!

35 Jahre Treue im Grunewald

Evelins Cafe & Restaurant ist seit dreieinhalb Jahrzehnten Teil unserer Gemeinschaft. Zu diesem besonderen Mitgliedsjubiläum gratulierten Vizepräsident Jörn Peter Brinkmann (l.) und Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (r.) dem Inhaber Svend-Rickmer Goed persönlich. Vielen Dank für dieses großartige Engagement in der Berliner Kaffeekultur!



© DEHOGA Berlin

45 Jahre Kultstatus am Mehringdamm

Curry 36 feiert ein beeindruckendes Betriebsjubiläum! Zur Ehrung der 45-jährigen Erfolgsgeschichte besuchte unser kooptiertes Mitglied Bernhard Moser (l.) den Geschäftsführer Lutz Michael Stenschke und gratulierte im Namen des Verbands. Wir ziehen den Hut vor dieser Berliner Institution, die seit fast einem halben Jahrhundert zeigt, wie man Imbiss-Kultur auf Top-Niveau betreibt.



Sternstunden und 25 Jahre Mitgliedschaft

Pionier der gehobenen Gemüseküche: Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (l.) und Bernhard Moser (r.) gratulierten Inhaber Heinz „Cookie“ Gindullis zum Jubiläum in der Behrenstraße. Seit 25 Jahren bereichert das Cookies Cream nun schon unseren Verband mit Fine Dining und urbaner Gastkultur. Herzlichen Glückwunsch zu diesem Meilenstein!

Berliner Republik feiert 20 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft

In der für ihr legendäres Eisbein bekannten Hauptstadtneipe „Berliner Republik“ mit Blick auf die Spree gratulierte Vizepräsident Jörn Brinkmann dem Betriebsleiter Sinan Kaya zu seinem 20-jährigen Mitgliedsjubiläum und dankte ihm für seinen Einsatz für lebendige Berliner Gastlichkeit.



Wintergarten Varieté: 15 Jahre DEHOGA-Mitglied

Im glanzvollen Ambiente des Wintergarten Varieté mit seinem Sternenhimmel und international gefeierten Shows gratulieren Gerrit Buchhorn (r.) und Jens Strobl (l.) persönlich dem Geschäftsführer Georg Strecker zum 15-jährigen Jubiläum. Danke für Ihre nachhaltige Passion für Kultur und Genuss in Berlin!



Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING SCHLECHTES WEDDING®

bis 22.02.2026



ab 06.03.2026



NEU im
Programm



NEU
in Berlin
RomCom
LIVE

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

„Dit musste
dir ankieken!“

tipBerlin

prime
time
theater

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

HOLGER KLOTZBACH:**GASTGEBER****EINER GANZEN STADT**

Berlin trauert um einen seiner prägenden Gestalter. Mit Holger Klotzbach ist ein Mensch gegangen, der dieser Stadt Räume für Kunst und Begegnung gegeben hat. Räume, die mehr waren als Bühnen: die Bar jeder Vernunft, das Tipi am Kanzleramt, das Tempodrom. Orte, die Berlin wurden. Klotzbach war kein Kulturmanager



© Christian Kielmann

im technokratischen Sinn. Er war Ermöglicher, Gastgeber, Vertrauensgeber. Einer, der Talente früh erkannte und Künstlerinnen und Künstler zu einer Familie zusammenschweißte. Berlin verdankt ihm den Mut zur leichten Muse: ohne Subventionen, aber mit klarer Stimme für Freiheit, Vielfalt und Demokratie.

Ausgebildet als Theologe, politisiert in den späten 68ern, führte ihn sein Weg nicht ins Klassenzimmer, sondern ins Zelt. Mit Bauchgefühl, Humor und Wagemut schuf er Provisorien, die blieben. „Nichts ist so von Dauer wie ein Provisorium“ – ein Satz, der zu Holger Klotzbach passte. Bis zuletzt blieb er seiner Stadt verbunden. Nun fehlt er. Was bleibt, ist groß: ein unverwechselbares Stück Berlin, geprägt von Wärme, Mut und einer leisen Menschlichkeit.



© Messe Berlin GmbH

ITB BERLIN 2026:**FACHMESSE IM MÄRZ****MIT 60-JAHRE-JUBILÄUM**

Die ITB Berlin 2026 findet vom 3. bis zum 5. März als Fachbesuchermesse statt und feiert unter dem Motto „Discover the stories behind 60 years of legacy“ ihr 60-jähriges Bestehen. Parallel dazu lädt der ITB Berlin Kongress unter dem Leitgedanken „Leading Tourism into Balance“ zu Diskussionen über aktuelle Branchenherausforderungen ein: 400 Top-Speaker aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik sprechen auf vier Bühnen. Das Programm ist online verfügbar.

■ www.itb.com

STABWECHSEL IM KPM**HOTEL & RESIDENCES:****CAN PIECHACZEK****ÜBERNIMMT LEITUNG**

Der 36-jährige Vollblut-Hotelier folgt auf Gründungsdirektor Tobias Berghäuser, der sich nach sieben Jahren aus dem KPM Hotel zurückzieht. Can Piechaczek, zuletzt Director of Operations im Haus, blickt auf 18 Jahre internationale Erfahrung zurück, unter anderem in London. Der gebürtige Bensberger entstammt einer Gastromomenfamilie, er setzt als neuer Direktor auf gelebte Gastfreundschaft. Ihn begeistert seit dem ersten Tag die enge Verbindung des KPM Hotels zur traditionsreichen Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin.

■ www.kpmhotel.de



© White Kitchen

KOSTENFREIE MASTERCLASS**FÜR JUNGE TALENTE**

Die für den 15./16. März geplante MasterClass wurde aus dem letzten Jahr verschoben und greift erneut das Thema internationale Gästekultur auf. Sie findet im Hotel Palace Berlin, einem unserer vielfach ausgezeichneten Mitgliedsbetriebe, statt. Der Tag richtet sich an junge Gastgeberinnen und Gastgeber, die ihre interkulturellen Kompetenzen und ihre Servicequalität weiterentwickeln möchten. Weitere Informationen zu den MasterClasses:

■ www.lartdevivre-residenzen.com



© L'Art de Vivre Residenzen

RUTZ REMASTERED:**25 JAHRE KULINARIK****NEU INTERPRETIERT**

Zum 25. Jubiläum des Berliner Drei-Sterne-Restaurant Rutz: Statt Nostalgie gibt es ein neues Jubiläumsmenü, das prägende Gerichte der letzten 25 Jahre in zeitgemäßer Form neu interpretiert. Küchenchef Marco Müller serviert elf „Inspirationen“, die zentrale Ideen der Hausküche verdichten und auf das Niveau der seit 2020 gehaltenen drei Michelin-Sterne heben. Ergänzt wird das Programm durch 4-Hands-Diners und eine große Geburtstagsparty.

■ www.rutz-restaurant.de



© Rutz / Pia Negri

HERZLICH WILLKOMMEN!

CHINA RESTAURANT 0086

Mitte
Bleibtreustraße 7,
10623 Berlin
Traditionell chin. Küche
mit Sichuan Spezialitäten.
■ www.berlin-0086.flysoft.restaurant

CHUBBIES CAFE

Lichtenberg
Möllendorffstraße 115,
10367 Berlin
Nachbarschaftscafé für vietn.
Frühstück, Kaffee & entspannte
Pausen.

COWEI RESTAURANT

Mitte
James-Simon-Park 152,
10178 Berlin
Asiatische Fusion Küche mit tollem
Ausblick.
■ www.cowei-berlin.de

EST.

Charlottenburg-Wilmersdorf
Meinekestraße 20,
10719 Berlin
Modernes japanisches Fusion
Restaurant
■ www.est-restaurant.de

FRUITY

Mitte
Gesundbrunnencenter,
13357 Berlin
Smoothies, Bowls, Bubble Tea &
Snacks für unterwegs.

GASTFROH

Treptow-Köpenick
Schnellerstraße 139A/140,
12439 Berlin, Kantine in der
Bundespolizeidirektion Berlin
■ www.gastfroh.de

HOTEL LANDHAUS

SCHLACHTENSEE
Zehlendorf
Bogotastraße 9, 14163 Berlin
Klassische Küche in ruhiger Lage
■ www.hotel-landhaus-schlachtensee.de

IRO IZAKAYA ALT-TREPTOW

Treptow-Köpenick
Plesser Straße 8,
12435 Berlin
Authentisch japan. Sushi,
Ramen & Gyoza
■ www.iro.restaurant

MING DYNASTIE

JANNOWITZBRÜCKE
Mitte
Brückenstraße 6, 10179 Berlin
Chinesische Klassiker in zentraler
Lage.
■ www.ming-dynastie.de

MIZU RICE NOODLE

Mitte
Gerichtstraße 47,
13353 Berlin
Frische Reisnudelgerichte
in urbanem Setting

MONET BISTRO

Friedrichshain-Kreuzberg
Grünberger Straße 40, 10245 Berlin
Französische Landhausküche
■ www.opentable.de/r/monet-bistro-berlin

NEXTGEN HOSPITALITY

Lichtenberg
Siegfriedstraße 204D,
10365 Berlin
Plattform für Konzepte & Hospitality.
■ www.nextgenhospitality.de

PEPPI GUGGENHEIM

Neukölln
Weichselstraße 7,
12043 Berlin
Kneipe & Live-Musik-Club
■ www.peppi-guggenheim.de

PETIT WANNSEE

Steglitz-Zehlendorf
Königstraße 10,
14109 Berlin
Sushi & authentic Viet Kitchen
■ www.petit-wannsee.de

RESTAURANT MIDAM

Charlottenburg-Wilmersdorf
Stuttgarter Platz 28,
10627 Berlin
Koreanisches BBQ.
■ www.midam-berlin.com

RICE AND SHINE

RESTAURANT
Mitte
Torstraße 125, 10119 Berlin
Asiat. Küche mit Streetfood-
Einflüssen
■ www.riceandshineberlin.de

THAI AROMA

Pankow
Dunckerstraße 18,
10437 Berlin
Frische Thai & Viet Speisen.
■ www.thaiaroma.de



ORIENTIERUNG

MIT SYSTEM:

IHR STERNE-UPGRADE

Sterne sind ein Vertrauensbeweis, der Buchungen generiert und Ihre Qualität schwarz auf weiß bestätigt. Mit der Deutschen Hotelklassifizierung des DEHOGA setzen Sie auf ein international anerkanntes System, das Gästen echte Orientierung bietet. Unsere Landesverbände unterstützen Sie Schritt für Schritt bei der Zertifizierung – effizient und marktgerecht. Geben Sie Ihren Gästen das Qualitätsversprechen, das sie suchen!

WIE FUNKTIONIERT'S?

Transparent und modern. Bewertet werden Ausstattung, Service, Komfort und Digitalisierung.

BEREIT FÜR DIE KLASSIFIZIERUNG?

Starten Sie jetzt: In Berlin begleitet Christine Vitt Sie kompetent durch das gesamte Verfahren.

T +49 30 31804815

■ klassifizierung@dehoga-berlin.de

■ www.dehoga-berlin.de/

hotelklassifizierung-hotelsterne

BETRIEBSJUBILÄEN IM FEBRUAR

5 Jahre

Bless Restaurant

10 Jahre

Il Passetto | Subway Berlin-Adlershof | Titanic Chaussee Berlin

15 Jahre

Bar Reval | Froschkönig

20 Jahre

Alecsa Hotel am Olympiastadion

25 Jahre

Restaurant Dioklecijan - Split

35 Jahre

Berliner Wappen | Lolly-Pub

40 Jahre

EBERT Restaurant & Bar

50 Jahre

Split-Grill

MITGLIEDSJUBILÄEN IM FEBRUAR

5 Jahre

Café Wim | LES CLIMATS

10 Jahre

Il Passetto | Subway Berlin-Adlershof | Titanic Chaussee Berlin

15 Jahre

Hampton by Hilton Berlin City West

20 Jahre

Alecsa Hotel am Olympiastadion

25 Jahre

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

35 Jahre

Berliner Wappen

35 Jahre

Split-Grill

SAVE THE DATE

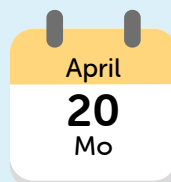
Wichtige Termine für Mitglieder



Fachgruppensitzung
Hotellerie
SANA Berlin Hotel



Fachgruppensitzung
Gastronomie
SANA Berlin Hotel



Vollversammlung der
Delegierten
SANA Berlin Hotel



DEHOGA Berlin
Wahlcheck Live

TRADITION, TRANQUILLITÀ UND SOZIALES ENGAGEMENT

Die Trattoria a'Muntagnola steht für gelebte italienische Küche und große Herzlichkeit. Gegründet am 1. Juli 1991 von Angela Matarrese und ihrem Sohn Pino Bianco, prägt die heute 90-jährige Nonna Angela das Haus mit handgemachter Pasta, Einfachheit und „Tranquillità“. Dafür wurde sie mit dem True Italian Award 2025 ausgezeichnet.

Seit 25 Jahren kocht der Jamaikaner C.B.Cole an ihrer Seite und kennt alle Geheimnisse der Küche der Basilicata. Zum Team gehört außerdem seit 15 Jahren Tina Sento, die seit 2022 gemeinsam mit Pino Bianco die Geschäfte führt.

Trattoria a'Muntagnola verbindet italienische Nachbarn der ersten Stunde mit



jungen Berliner Gästen. Verantwortung für Menschen ist dabei selbstverständlich: Seit 2000 lädt das Team jeden Mittwoch um 12 Uhr ehrenamtlich die Kinder des Kindergartens Fuggerstraße e.V. zum Essen ein. „Der schönste Tag der Woche“, sagen alle übereinstimmend.

Seit September 2024 ist die Trattoria Mitglied im Verband. Ausschlaggebend war für Pino Bianco der Wunsch, sich für die Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen einzusetzen. Für dieses Engagement danken wir ihm und feiern gemeinsam den Erfolg: Seit dem 1. Januar 2026 gelten 7 Prozent.

■ www.trattoria-muntagnola.de

MOA BERLIN: EIN NEUES KAPITEL ALS UNABHÄNGIGER „URBAN HUB“

Das MOA Berlin setzt ein markantes Zeichen für unternehmerische Freiheit: Nach über zehn Jahren Franchise-Partnerschaft operiert das zweitgrößte Konferenzhotel der Hauptstadt seit Januar 2026 als unabhängige Eigenmarke. Dieser Schritt markiert die Transformation vom klassischen Hotel hin zu einem hybriden „Urban Hub“.

Unter dem neuen Leitbild „Congress, Kiez & Culture“ löst sich das Haus von starren Systemvorgaben, um individuelle Erlebnisse und technologische Agilität konsequent in den Fokus zu rücken. Auf rund 50.000m² werden die Säulen STAY, MEET, EAT und WORK verzahnt. Besonders das Konferenzangebot bleibt mit 7.500m² Eventfläche ein Kraftzentrum, das nun noch flexibler internationale Business-Exzellenz mit authentischer Berliner Kiez-Identität verbindet. Flankierend zur Neupositionierung vollzieht das Unternehmen einen Generationswechsel: Während die bisherigen Geschäftsführer in die Gesellschafterrolle wechseln, übernimmt das erfahrene Duo Conny Doss und Philip Ibrahim die operative Doppelspitze. Mit dieser Strategie, einer wertebasierten Kultur und der GSTC-Zertifizierung für Nachhaltigkeit positioniert sich das MOA Berlin als agiler Vorreiter der Berliner Hotellerie. Wir beglückwünschen das Team zu diesem mutigen Schritt in die Eigenständigkeit!



(v.l.n.r.) Johannes Rohde, Geschäftsfl. Gesellschafter, MOA Group
Conny Doss, Commercial Director MOA Berlin
Alexander Wendeln, Geschäftsfl. Gesellschafter, MOA Group
Philip Ibrahim, General Manager MOA Berlin
Laurence Mehl, Geschäftsfl. Gesellschafter, MOA Group

■ www.moa.de

Kostenlose Betriebsberatung mit ETL

JETZT TERMIN BUCHEN

Wir bieten Ihnen im Rahmen eines gemeinsamen Projekts mit der ETL DEHOGA kostenlose Beratertage an. In persönlichen 60-minütigen Beratungsslots haben Sie die Möglichkeit, individuelle betriebswirtschaftliche Fragestellungen aus Ihrem Betrieb direkt mit erfahrenen Branchenexpertinnen und -experten zu besprechen. Das Angebot ist praxisnah, vertraulich und auf Ihre konkrete Situation zugeschnitten.

- Mögliche Themen:
- Kennzahlen-Check
- Budgetplanung
- Digitalisierungsstrategie kompakt
- Aufbau internes Controlling
- Personalplanung-Check
- Rezeptur- und Wareneinsatzanalyse

Die Beratung ist für Mitglieder kostenfrei. Sollte ein gebuchter Termin jedoch ohne vorherige Absage nicht wahrgenommen werden, wird eine No-Show-Gebühr in Höhe von 100 EUR in Rechnung gestellt. So sollen die begrenzten Beratungsslots effizient genutzt werden können.



TERMINE:

23. Februar, 3. März, 30. März 2026
(zwischen 9 und 17 Uhr, nach Verfügbarkeit)

WO:

DEHOGA Berlin Geschäftsstelle,
Keithstraße 6, 10787 Berlin

Weitere Informationen und Terminbuchung:

■ www.dehoga-berlin.de



PRAXISTIPP FÜR ARBEITGEBER:

PROBEZEIT VERKÜRZEN, BEURTEILUNGSSPIELRAUM VERLÄNGERN



Arbeitgeber sollten bei Neueinstellungen prüfen, ob eine auf drei Monate verkürzte Probezeit sinnvoll ist. In der Praxis wird die Probezeit häufig mit dem gesetzlichen Kündigungsschutz verwechselt. Tatsächlich greift der Kündigungsschutz nach dem Kündigungsschutzgesetz jedoch erst nach sechs Monaten Betriebszugehörigkeit und nur in Betrieben mit mehr als zehn Mitarbeitern – unabhängig von der vereinbarten Probezeit. Auch nach Ablauf einer dreimonatigen Probezeit besteht daher kein Kündigungsschutz. Arbeitgeber behalten bis zum Ende der sechsmonatigen Wartezeit die Möglichkeit, das Arbeitsverhältnis ohne Anwendbarkeit des Kündigungsschutzgesetzes zu beenden.

Gerade in der Praxis zeigt sich, dass Mitarbeiter nach Ablauf der Probezeit ihr Verhalten oder ihre Leistung verändern, weil sie fälschlich davon ausgehen, nun unter Kündigungsschutz zu stehen. Eine kürzere Probezeit verhindert diese Fehlannahme und verschafft Arbeitgebern einen zusätzlichen Beurteilungszeitraum, ohne rechtliche Nachteile.

VORTEILE FÜR ARBEITGEBER:

- Klare Trennung zwischen Probezeit und Kündigungsschutz
- Vermeidung falscher Erwartungen beim Mitarbeiter
- Mehr Zeit zur realistischen Beurteilung von Leistung, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
- Möglichkeit zur rechtssicheren Trennung bis zum Ablauf von sechs Monaten
- Gleichzeitiges Vertrauenssignal durch frühzeitiges Ende der Probezeit

Fazit: Eine auf drei Monate begrenzte Probezeit ist rechtlich zulässig und ein wirkungsvolles Instrument, um Fehbesetzungen zu vermeiden und den tatsächlichen Kündigungsschutz korrekt einzuordnen. Sie stärkt die Position des Arbeitgebers und sorgt für mehr Klarheit im Arbeitsverhältnis.

Justiziarin Monika Rohloff, T +49 30 31804819

■ monika.rohloff@dehoga-berlin.de ■ www.dehoga-berlin.de



SPIELBANK BERLIN

Dine & Gamble

Erleben Sie Berlin von
seiner glanzvollsten Seite

Welcome Package

Das Einsteiger-Erlebnis

Der perfekte Start in die Casino-Welt!

39€

Classic Package

Exquisiter Abend

Voller Geschmack und Spannung!

79€

**Geburtstag oder
Junggesellenabschied**

*für 6 Personen, jede weitere Person 55 €

Für unvergessliche Anlässe

Feiern Sie bei uns!

ab
329€*



Fragen Sie an unter
spielbank-berlin.de/dine-gamble

**Hier finden Sie auch unser komplettes
Angebot an weiteren Erlebnispackages.**

 **ESTRELLA DAMM**

LA CERVEZA DE
BARCELONA

