

hogaAKTIV

3 | 2026

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS

AKTUELL

2026 WAHLEN

BEIM DEHOGA BERLIN

LANDESGASTSTÄTTENGESETZ

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





AKTUELL

- 4 Editorial
- 5 Landesgaststättengesetz
- 8 Verbandswahlen 2026

WIR IN BERLIN

- 10 TOP-Ausbildungsbetriebe auf der Intergastra geehrt
- 12 oneDEHOGA-App
- 13 17. Juni 2026: YoungStars BB
- 14 Die deutschen Jugendmeisterschaften in Mainz
- 16 Tourismus-Bilanz 2025
- 18 Unsere Seminare im April und Mai
- 20 Hotelfachschule Berlin
Interview mit Standortleiterin Birgit Reinkens

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 23 Fliegel Textiservice:
Mehr Transparenz, mehr Sicherheit, mehr Effizienz für Hotels
- 23 IKK BB:
Mentale Stärke ist kein Luxus
- 24 DSH Hotel Projects:
Nachhaltige und wohngesunde Hotelzimmer
- 25 KraftCom:
Nachhaltige IT, aber sicher!

NEWS & JUBILÄEN

- 36 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im März
- 32 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen im März
- 34 Puschels Pub:
Rettung in letzter Runde
- 35 Save The Date

RECHT & RAT

- 36 Verdachtskündigung
Entgelttransparenz-Richtlinie

| 5

AKTUELL

LANDESGASTSTÄTTENGESETZ

© Selina Schrader



| 14

WIR IN BERLIN

DEUTSCHE JUGENDMEISTERSCHAFTEN

© DEHOGA Berlin



| 20

WIR IN BERLIN

HOTELFACHSCHULE IN BERLIN

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: @ KINK - Lee Edward 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..

Liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

15 Jahre Ehrenamt – davon acht Jahre als Ihr Präsident – prägen einen Menschen. Wenn ich heute zurückblicke, denke ich weniger an einzelne Projekte oder politische Debatten. Ich denke an Menschen: an engagierte Unternehmerinnen und Unternehmer, an leidenschaftliche Gastgeberinnen und Gastgeber, an wertvolle, manchmal kontroverse Diskussionen und an den starken Zusammenhalt unserer Branche – gerade in schwierigen Momenten.

Wir haben in diesen Jahren vieles erlebt: wirtschaftliche Rekorde, internationale Strahlkraft und eine wachsende Stadt. Und dann die tiefste Krise unserer Geschichte. Corona hat uns wirtschaftlich, organisatorisch und emotional alles abverlangt. In dieser Zeit wurde sichtbar, was unseren Verband ausmacht: Solidarität, klare Haltung und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Ich habe dieses Amt stets mit großer Überzeugung ausgeübt. Mir war wichtig, dass wir als Branche selbstbewusst auftreten und unsere Themen nicht nur verwalten, sondern gestalten. Tourismus und Gastgewerbe sind kein Randthema, sondern ein zentraler Wirtschaftsfaktor dieser Stadt. Besonders bewegt hat mich der Zusammenhalt innerhalb unserer DEHOGA-Familie. Viele Erfolge entstehen durch Geschlossenheit.

Ein herausragendes Beispiel ist die dauerhafte Reduzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen auf 7 Prozent seit dem 1. Januar 2026. Dieser gemeinsame Erfolg auf Landes- und Bundesebene zeigt, was möglich ist, wenn wir mit einer Stimme sprechen. Gleichzeitig haben wir zentrale Zukunftsthemen vorangetrieben: den HOGA Campus für eine moderne Ausbildung, die oneDEHOGA-App für bessere Vernetzung, die Connectivity-Initiative zur Stärkung der internationalen Anbindung Berlins und das Berlin Event Board, um große Veranstaltungen gezielt in unsere Stadt zu holen und Wertschöpfung zu sichern. Ich bin zuversichtlich, dass das neue Präsidium diesen Weg entschlossen fortsetzen wird. Nach vielen intensiven Jahren ist für mich nun der richtige Zeitpunkt gekommen, den Staffelnstab weiterzugeben.



© DEHOGA Berlin

*Christian Andresen
Präsident des DEHOGA Berlin*

Ein Verband lebt vom Engagement – und vom Wandel.

An die Politik richte ich ein klares Wort: Wirtschaftliche Realität duldet keine zähen Prozesse. Wenn wir über Sonntagsöffnungen, die Belastungen durch die City Tax oder die unzureichende Konnektivität der Stadt sprechen, geht es um nichts Geringeres als die Wettbewerbsfähigkeit Berlins. Für unsere Betriebe zählt jeder Tag, jede Saison, jede Entscheidung. Ein verlorener Umsatztag, ein nicht verkaufte Hotelzimmer oder ein nicht belegter Tisch sind unwiederbringlich verloren.

Hören Sie auf die Verbände und auf die Unternehmerinnen und Unternehmer, die täglich Verantwortung tragen. Und haben Sie den Mut, praktikable Vorschläge nicht nur zu prüfen, sondern umzusetzen. Berlin braucht einen starken Verband, der diese Stimme klar und geschlossen vertritt. Mein Dank gilt Ihnen, den Mitgliedern, für Ihr Vertrauen, Ihren unternehmerischen Mut und Ihre Loyalität – sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Geschäftsstelle für ihre kompetente und engagierte Unterstützung. Bitte bleiben Sie Ihrem Verband verbunden. Gemeinsam sind wir das Herz der Berliner Wirtschaft.

*Mit großem Dank für Ihr Vertrauen
und mit herzlichen Grüßen
Ihr Christian Andresen*

Neues Fundament für Berlins Gastronomie

EIN MODERNES LANDESGASTSTÄTTENGESETZ

FÜR MEHR TEMPO UND PLANUNGSSICHERHEIT

Von Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe

Die Berliner Gastronomie mit Restaurants, Cafés, Bars und Kneipen, ist unser Aushängeschild. Sie prägt das Berliner Lebensgefühl und Stadtbild. Vor allem aber sind es die Unternehmerinnen und Unternehmer mit ihren Teams, die mit Mut, Kreativität und Ausdauer die Berliner Gastronomie einzigartig machen.



© SenWEB

Diese Dynamik braucht einen Rechtsrahmen, der Schritt hält mit der Vielfalt, Geschwindigkeit und Innovationskraft der Branche. Aufwendige Erlaubnisverfahren, Doppelprüfungen und lange Wartezeiten bremsen Gründungen und erschweren Investitionen. Wir brauchen ein Gaststättengesetz, das zeitgemäß ist und einer Metropole gerecht wird: digital, praxistauglich und verlässlich.

Mit diesem Anspruch haben wir uns auf den Weg gemacht und erstmals ein Berliner Gaststättengesetz erarbeitet. Im Vordergrund stehen dabei einfachere Verfahren, klar geordnete Zuständigkeiten und der Abbau unnötiger Bürokratie. Kurzum: mehr Vertrauen in verantwortungsvolles Unternehmertum und weniger Aufwand für alle. Gleichzeitig bleibt der Schutz von Gästen, Beschäftigten und der Nachbarschaft gewahrt.

Das Ergebnis ist ein fertiger Referentenentwurf, der am 10. März im Senat beschlossen und danach im Rat der Bürgermeister und im Abgeordnetenhaus beraten wird. Im Sommer soll das Gesetz verkündet werden.

DIE ZENTRALEN ANSÄTZE

FÜR EIN MODERNES BERLINER GASTSTÄTTENGESETZ

Kern des neuen Gesetzes ist der **Wechsel vom bisherigen Erlaubnisverfahren hin zu einem einheitlichen Anzeigeverfahren**. Wer ein Gaststättengewerbe eröffnen möchte, soll künftig nach der entsprechenden Anzeige starten können. Die erforderliche Zuverlässigkeitsprüfung bleibt beim Alkoholausschank erhalten, erfolgt jedoch ohne langwierige Begleitverfahren, die den Betriebsbeginn verzögern. Doppelprüfungen durch verschiedene Fachbehörden entfallen. Auch für den **vorübergehenden Gaststättenbetrieb** – etwa bei Veranstaltungen – sollen Verfahren vereinfacht werden. Gerade für Schaustellerbetriebe wollen wir unnötige Mehrfachprüfungen vermeiden und auf schlanke, verlässliche Anzeigen setzen.

Die bisher verpflichtende **IHK-Unterrichtung** wird künftig gezielter eingesetzt. Sie soll nicht mehr pauschal vorgeschrieben sein, sondern nur dort greifen, wo sie im Einzelfall erforderlich ist. Das schafft Fairness und reduziert Zeit- und Kostenaufwand.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die **Außergastronomie**. Sie gehört zum Berliner Lebensgefühl, leidet aber bislang unter uneinheitlichen Regelungen. Ziel sind berlinweit nachvollziehbare Rahmenbedingungen, statt vielfach beantragte Ausnahmegenehmigungen für die Betriebe. Erreicht wird dies durch Einführung eines neuen (immissionsschutzrechtlichen) Anzeigeverfahrens, welches mit der neuen Gaststätten-Anzeige digital abgewickelt werden kann. Zugleich sind Ausnahmen zum Lärmschutz von Anwohnerinnen und Anwohnern natürlich weiterhin möglich. In Ausgevierteln mit hoher Dichte an Restaurants, Bars, oder Clubs soll die Bewirtung in der Außergastronomie freitags, samstags und vor Feiertagen bis 24 Uhr möglich werden. An allen anderen Tagen bis 23 Uhr. Dabei können die Bezirke auch explizit solche Ausgeviertel per Allgemeinverfügung festlegen.

Auch bei den **Vorgaben für Gästetoiletten** wollen wir moderner werden. Die bisherige Verpflichtung zur strikten Trennung nach Geschlechtern wird gelockert, wobei der Schutz von Frauen gesetzlich verankert bleibt. Sind aufgrund der Größe der Gastronomie mehrere Toiletten erforderlich, so muss die Hälfte für Frauen zur Verfügung stehen.

DIGITAL, SCHNELLER, KLARER

Alle Neuerungen folgen einem übergeordneten Ziel: Die Verwaltung muss so modern werden wie die Unternehmen, die sie begleitet. Anzeigen sollen digital erfolgen, Informationen nur einmal abgefragt und zwischen den zuständigen Behörden geteilt werden („One-Stop-Shop“). Grundlage sind die Digitalen Wirtschaftsservices der Senatsverwaltung für Wirtschaft. Das entlastet die Verwaltung und gibt den Betrieben mehr Zeit für das, worauf es ankommt: ihre Gäste.

AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

Um die obigen Verbesserungen zu erarbeiten, war klar: ein zeitgemäßes Gaststättengesetz entsteht nicht auf dem Reißbrett, sondern im direkten Austausch mit der Branche und allen Beteiligten. Deshalb haben wir im vergangenen Sommer einen breiten Beteiligungsprozess gestartet. In mehreren Fachworkshops haben sich Bezirke, Senatsverwaltungen und Verbände – darunter der DEHOGA Berlin, die IHK Berlin und der Deutsche Schaustellerbund – intensiv eingebracht. Ihnen gilt mein besonderer Dank für die sehr konstruktive Zusammenarbeit.

Wir schaffen mit dem neuen Berliner Gaststättengesetz einen echten Mehrwert für alle. Berlin soll ein Ort bleiben, an dem Gründungen einfach möglich sind und die Vielfalt der Gastronomie weiterhin wachsen kann. Es ist Zeit, dass das Gaststättenrecht die Lebendigkeit dieser Stadt widerspiegelt und von 1971 im Jahr 2026 ankommt.



@ KINK - Lee Edward

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

Ottostraße 3-5
80333 München
Tel: +49 89 92329690
Email: muenchen@coco-mat.de

Verbandswahlen 2026

2026 ist Wahljahr im DEHOGA Berlin. Am 16. März 2026 tagt die Fachgruppe Hotellerie, am 23. März 2026 die Fachgruppe Gastronomie.

Gewählt werden die Delegierten für die Vollversammlung sowie die Vorsitzenden und stellvertretenden Vorsitzenden der Fachgruppen. Die Wahl des Präsidenten oder der Präsidentin erfolgt in der Vollversammlung am 20. April 2026.

Hier stellen wir die Kandidierenden vor, die bis Redaktionsschluss bekannt waren.

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 Pri-

se 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 Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie & Vizepräsident einbringen. Als Delegierter und Bezirksbeauftragter für Mitte und Prenzlauer Berg setze ich mich seit Jahren insbesondere für die Stärkung der Außengastronomie in Berlin ein.

SCHATZMEISTER

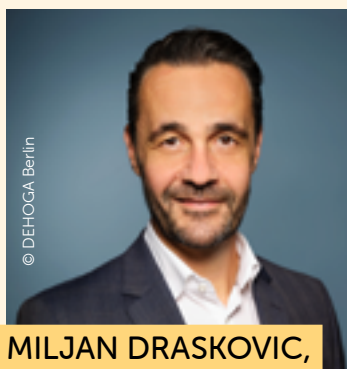


JENS STROBL,
THE BERLINCITY
HOSTS & HOTELIERS
GMBH

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



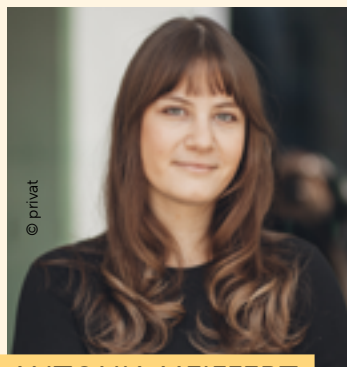
MILJAN DRASKOVIC,
MOTEL ONE BERLIN-
POTSDAMER PLATZ

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.

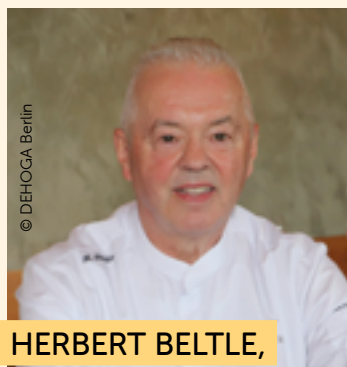
AKTUELL

STELLV. VORSITZENDE / VORSITZENDER DER FACHGRUPPE GASTRONOMIE



ANTONIA MEIFFERT,
RESTAURANT
DIEKMANN

Ich kandidiere, weil ich mich aktiv für unsere Branche einsetzen möchte. Gerade jetzt braucht die Gastronomie starke Stimmen, gute Zusammenarbeit und praxisnahe Lösungen. Ich bin motiviert, meine Erfahrungen einzubringen und gemeinsam mit dem Team die wichtigen Themen voranzubringen.



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.



BÜHNE FREI FÜR DIE BESTEN:

TOP-AUSBILDUNGSBETRIEBE AUF DER INTERGASTRA GEEHRT



© DEHOGA Baden-Württemberg

Die Intergastra 2026 bot den Rahmen für eine Premiere: Erstmals wurde die Zertifizierung zum „TOP-Ausbildungsbetrieb“ mit einer zentralen feierlichen Übergabe auf der großen DEHOGA-Bühne in Halle 7 gewürdigt. Das Event unterstrich die Bedeutung hoher Ausbildungsstandards für die Zukunftsfähigkeit der Branche. Neben Branchengrößen wie Johann Lafer, Ali Güngörmüs und Tim Raue, die für Inspiration während der Intergastra auf der DEHOGA-Bühne sorgten, stand am Sonntag, den 8. Februar 2026, die DEHOGA-Bühne exklusiv im Zeichen der Ausbildungsqualität.

ZEICHEN DER WERTSCHÄTZUNG

In lockerer Atmosphäre kamen die zu ehrenden Betriebe aus ganz Deutschland zunächst in der Lounge des DEHOGA Baden-Württemberg zusammen. Fast 100 Teilnehmende aus rund 60 gastgewerblichen Betrieben nutzten die Gelegenheit, ihre Auszeichnung als TOP-Ausbildungsbetrieb persönlich entgegenzunehmen und sich auszutauschen. Aus Berlin angereist waren Violetta Mascheski, Supervisor Talent & Culture Team, Hotel MOA Berlin, und Dirk Moser, Direktor Maritim proArte Hotel Berlin, um mit Kolleginnen und Kollegen aus anderen Bundesländern ins Gespräch zu kommen und das bundesweite Netzwerk der TOP-Ausbildungsbetriebe zu stärken.

Pünktlich um 12:00 Uhr eröffnete Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin, und im Namen der Zertifizierungsstelle TOP-Ausbildungsbetrieb mit Moderatorin Claudia Wandrey das Bühnenprogramm mit einer Vorstellung der Zertifizierung. Sie erläuterten den Ablauf des Zertifizierungsprozesses, die zugrunde liegenden Qualitätskriterien sowie die Vorteile für gastgewerbliche Betriebe und potenzielle zukünftige Auszubildende.



ZERTIFIZIERUNG IM FOKUS

Im anschließenden Talk berichteten Philip Ibrahim, Vizepräsident DEHOGA-Berlin, Caroline von Arend, ausgelernte Auszubildende des Europa-Park und selbst bei der Zertifizierung ihres Betriebes dabei, sowie Gerrit Buchhorn aus erster Hand, warum sich die Zertifizierung zum TOP-Ausbildungsbetrieb lohnt und welche Einblicke sich hinter dem Qualitätssiegel verbergen. Ihr Fazit: TOP-Ausbildungsbetrieb ist gelebte Wertschätzung und ein echter Motivationsboost für das gesamte Team.

Violetta Mascheski, Supervisor Talent & Culture Team, Hotel MOA Berlin, und Dirk Moser, Direktor Maritim proArte Hotel Berlin



www.topausbildung.de



Caroline von Arend,
Philip Ibrahim, Claudia Wandrey,
Gerrit Buchhorn (v.l.n.r.)



Den Höhepunkt bildete die feierliche Ehrung der Betriebe: Begleitet von Musik und begeistertem Applaus betraten die Vertreterinnen und Vertreter der Betriebe die Bühne, um ihre Zertifizierungsschilder stolz in Empfang zu nehmen. „Der Rahmen der Intergastra bot eine hervorragende Gelegenheit, die Leistungen der Betriebe noch sichtbarer zu machen und die Vernetzung innerhalb der TOP-Ausbildungsbetrieb-Gemeinschaft zu fördern“, betonte Juliane Schoenau, Zertifizierungsstelle Berlin und Mit-Organisatorin der Veranstaltung.

VOLLER ZUVERSICHT IN DIE ZUKUNFT

Die positive Resonanz auf die Veranstaltung unterstreicht, wie wichtig es ist, gezielt in die Fachkräfte von morgen zu investieren. Mit ihrem Engagement leisten die zertifizierten Betriebe einen wichtigen Beitrag zur Fachkräftesicherung von morgen. Ein besonderer Dank gilt dem DEHOGA Baden-Württemberg für die Beherbergung der Veranstaltung auf der Intergastra, der Bereitstellung der Infrastruktur und die großartige organisatorische Unterstützung – im Namen der gesamten DEHOGA-Familie.



DEHOGA Stand & Bühne, Intergastra 2026, Halle 7

WARUM TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB?

IHR VORTEIL IM FOKUS

Exzellente Ausbildung ist der Motor unserer Branche. Das Siegel „TOP-Ausbildungsbetrieb“ macht dieses Engagement für jeden sichtbar. In einem Markt, in dem Talente die Wahl haben, ist die Zertifizierung Ihr sichtbares Versprechen für Qualität.

So profitieren Sie als Hoteliers und Gastronomen:

- **Anziehungskraft:** Sie positionieren sich als Top-Arbeitgeber und ziehen gezielt motivierte Talente an.
- **Vertrauen & Stolz:** Das Siegel bestätigt Ihre hohen Standards schwarz auf weiß – ein tolles Signal an Azubis, Eltern und Gäste, von Azubis bestätigt.

Möchten auch Sie ein Zeichen für Qualität setzen?

Alle Informationen zum Siegel und wie Ihr Betrieb Teil dieser Gemeinschaft wird, finden Sie unter:

■ www.topausbildung.de

■ info@topausbildung.de

Zertifizierungsstelle TOP-Ausbildungsbetrieb
Keithstraße 6, 10787 Berlin, T +49 30 31804825



MEHR WISSEN. WENIGER SUCHEN.

MEHR ZEIT FÜRS WESENTLICHE

KI-GESTÜTZTE SOFORTHILFE

FÜRS GASTGEWERBE EXKLUSIV

FÜR DEHOGA-MITGLIEDSBETRIEBE

Alles, was Sie für Ihren Betriebsalltag brauchen: Mit der neuen oneDEHOGA-App bringt der DEHOGA sein gebündeltes Branchen-Know-how direkt aufs Smartphone. Seit Februar 2026 ist sie in den App-Stores verfügbar: Digitaler Alltagshelfer und Branchenexperte, 24/7 erreichbar, verlässlich und praxisnah, inklusive Zugang zu einem Benefitbereich mit attraktiven Sonderkonditionen.

SO EINFACH KOMMEN SIE AN DIE NEUE ONEDEHOGA-APP:

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



■ onedehoga.de

Hinweis:

Die App dient als schnelle Erstanlaufstelle und Orientierungshilfe, ersetzt jedoch keine juristische Beratung. Für vertiefende Fragen stehen die Geschäftsstellen weiterhin persönlich zur Verfügung.

BRAUCHEN SIE HILFE?

- support.onedehoga.de
- support@onedehoga.de

Jetzt auf **onedehoga.de** Benefits entdecken und Servicevorteile nutzen:



Tankrabatt für Geschäftskunden und Mitarbeiter



10 % bei Otto Bürobedarf



Bis 10 % Rabatt bei Conrad



Bis zu 24 % bei ATU

Exklusiv für DEHOGA Mitglieder*

*Alle teilnehmenden Landesverbände.

SCHNELL. SICHER. PRAXISNAH.

Das bietet Ihnen die App:

- KI-Chat:
Geprüfte Antworten aus der DEHOGA-Welt – plus passende Dokumente/Downloads (z.B. Vorlagen, Muster, Hinweise).
- Newsfeed: Aktuelle Meldungen und Entwicklungen der Branche – filterbar nach Gastronomie und/oder Beherbergung.
- Eilmeldungen:
Information bei wichtigen Themen
- Merkliste & Teilen: Beiträge speichern und unkompliziert an Kolleginnen und Kollegen weitergeben.
- Benefitbereich: Exklusive Vorteile, Aktionen und Sonderkonditionen bei Partnern (im Aufbau).

SAVE THE DATE: 17. JUNI 2026 – YOUNGSTARS BB

Der Karrieretag für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen

YoungStars BB geht 2026 in die vierte Runde und steht erneut für das, was gute Ausbildung heute braucht: praxisnahe Impulse, echte Begegnungen und sichtbare Wertschätzung für junge Talente. Die Fachkräfte von morgen arbeiten längst in Ihren Betrieben. Gemeinsam mit der IKK BB setzt der DEHOGA Berlin mit diesem besonderen Tag ein starkes Zeichen für Wissenstransfer, Gesundheitsförderung und Motivation in der Ausbildung.

EIN TAG VOLLER IMPULSE UND AUSTAUSCH

In praxisnahen Workshops heißt es: Ärmel hochkrempeln, ausprobieren, mitmachen. Ob Bar-Mixology, Food-Fotografie, interkulturelle Kompetenzen oder Gesundheit im Ausbildungsalltag: Im vergangenen Jahr sammelten die Azubis Anregungen, die sie direkt in den Betrieb mitnehmen konnten. Action Points und Networking-Möglichkeiten sorgten für Austausch auf Augenhöhe und Raum für neue Perspektiven. Auch in diesem Jahr schaffen wir wieder Raum für Austausch – untereinander und mit Profis aus der Branche.

INVESTITION IN MOTIVATION

UND BINDUNG

Wer seinen Auszubildenden die Teilnahme ermöglicht, zeigt: Nachwuchsförderung ist Chefsache. Der Blick über den Tellerrand stärkt Selbstbewusstsein, Identifikation mit dem Beruf und die Bindung an Ihren Betrieb und sendet ein klares Signal der Wertschätzung.



© DEHOGA Berlin

SAVE THE DATE FÜR EINEN TAG,

DER NACHWIRKT:

YoungStars BB 2026.

Die Anmeldung startet im April.

Die Plätze sind begrenzt – es gilt „first come, first serve“.

Wir informieren Sie rechtzeitig.

■ www.youngstarsbb.de

SAVE THE DATE
17. JUNI 2026

DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBER:INNEN VON MORGEN

DEHOGA BERLIN
Eine Veranstaltung des DEHOGA Berlin
in Kooperation mit der IKK BB

IKK BB
Innungskasserverband
Brandenburg und Berlin

BERLINER NACHWUCHS WILL AUFS TREPPCHEN

DIE DEUTSCHEN JUGENDMEISTERSCHAFTEN 2026: MIT TEAMGEIST UND TALENT NACH MAINZ

Deutschlands junge Talente im Gastgewerbe bereiten sich auf ihren großen Auftritt vor: Vom 16. bis 19. Oktober 2026 finden die 44. Deutschen Jugendmeisterschaften (DJM) erstmals im Favorite Parkhotel in Mainz statt. Bei diesem wichtigsten Nachwuchswettbewerb der Branche messen sich Auszubildende aus 17 DEHOGA-Landesverbänden in Theorie- und Praxisaufgaben, mit Teamgeist, Kreativität und echtem Meisterschaftsflair. Das Berliner Team startet mit Rückenwind: Im vergangenen Jahr gelang die Verbesserung von Platz 15 direkt auf Platz 8. So ein beeindruckender Erfolg weckt den Ehrgeiz, diesmal den Sprung aufs Treppchen zu schaffen.

APPELL AN AUSBILDERINNEN UND AUSBILDER

Unterstützen Sie Ihre Talente! Ermutigen Sie sie, sich zu bewerben, begleiten Sie sie bei der Auswahlrunde und den Experten-Trainings, und helfen Sie ihnen, sich optimal vorzubereiten. Die DJM ist mehr als ein Wettbewerb: Sie bietet jungen Fachkräften die Chance, sich bundesweit zu messen, Erfahrungen zu sammeln und wertvolle Kon-



Das Berliner Team 2025

© Jasper Glegner

takte für die berufliche Zukunft zu knüpfen. Wer Teamgeist, Talent und Leidenschaft für Gastronomie, Hotellerie oder Veranstaltungsmanagement mitbringt, sollte diese Chance nutzen.

WER KANN SICH BEWERBEN?

Auszubildende aus den Berufen Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau und Restaurantfachmann/-frau, die 2026 im letzten Lehrjahr stehen oder ihre Ausbildung abschließen, maximal 27 Jahre alt sind und gute Noten oder

Wettbewerbsplatzierungen vorweisen können.

Die Teilnahme lohnt sich: Neben dem Titel „Deutsche Jugendmeisterin bzw. Deutscher Jugendmeister“ warten Geld- und Sachpreise, hochwertige Weiterbildungen sowie Medaillen und Urkunden für alle Teilnehmenden.

TERMINE:

- Bewerbungsschluss für das Berliner Team ist der 24. April 2026.
- Die Auswahlrunde ist am Donnerstag, 21. Mai 2026.
- Von Juni bis September (Ferien ausgenommen) finden 6 Einzel- und 3 Teamtrainings statt. Hier werden die 6 Finalistinnen und Finalisten speziell auf den Wettbewerb vorbereitet.

FRAGEN?

Sophia Ringel, DEHOGA Berlin
T +49 30 31804822

■ sophia.ringel@dehoga-berlin.de

Gemeinsam kann Berlin 2026 den nächsten großen Sprung schaffen. Ohne diese Unterstützung ist die DJM nicht denkbar:



Gewinnerteams 2025

© DEHOGA Bundesverband Thomas Fedra



Ausgabe 1 · 38. Jahrgang
Frühjahr 2026 · 7,- €

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

top magazin

BERLIN



Frühjahr

Ab 25.03.
an über
4.500 Stellen
erhältlich

www.top-magazin-berlin.de

Menschen · Lifestyle · Wirtschaft

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:

www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

TOP Magazin Berlin – eine Publikation des

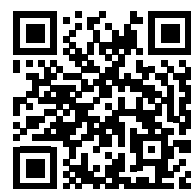


RAZ Verlag

EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de

topmagazin@raz-verlag.de





BERLIN BEHAUPTET

EUROPÄISCHE SPITZENPOSITION

TOURISMUS-BILANZ 2025: 29,4 MILLIONEN

ÜBERNACHTUNGEN VON 12,4 MILLIONEN GÄSTEN

Berlin behauptet in einem herausfordernden wirtschaftlichen und geopolitischen Umfeld seine Position unter den führenden Städtedestinationen Europas. So zählten die Hotels der Stadt im vergangenen Jahr 29,4 Millionen Übernachtungen von rund 12,4 Millionen Gästen. Die Bilanz präsentierten Berlins Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey sowie die visitBerlin-Geschäftsführung Sabine Wendt und Burkhard Kieker auf einer Pressekonferenz im Februar.

„Berlin ist und bleibt ein starkes Reiseziel. Das Jahr 2025 war anspruchsvoll. Berlin hat sich als internationale Kulturmétropole und als Stadt der Freiheit behauptet, die Menschen weltweit begeistert. Gäste aus China und Indien kommen zunehmend nach Berlin. Auch der Kongresstourismus wächst. Wir schauen daher optimistisch in die Zukunft“, kommentiert visitBerlin-Geschäftsführer Burkhard Kieker die Bilanz für 2025.

Deutschland blieb mit 17,34 Millionen Übernachtungen der wichtigste Herkunftsmarkt. Rund 41 Prozent der Übernachtungen entfielen auf Gäste aus dem Ausland. Größter internationaler Markt waren die USA, wichtigstes europäisches Herkunftsland war Großbritannien. Auch wenn die Zahlen etablierter Märkte wie der USA, des Vereinigten Königreichs, der Niederlande, Spanien und Italiens im Vergleich zum Vorjahr schwächer ausfielen, bleiben sie für den Berlin-Tourismus zentral. Zudem gewinnen neue Märkte an Bedeutung: Besonders positiv entwickelten sich die Gästezahlen aus der Türkei sowie aus China und Indien.

Ein wichtiger Motor für Nachfrage und internationales Image ist darüber hinaus die Berliner Veranstaltungs- und Kongresswirtschaft. 2025 stieg die Zahl der Veranstaltungen um 5,6 Prozent, die Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer um 26,8 Prozent.

VISITBERLIN ENTWICKELT DEN TOURISMUS

ZUKUNFTSORIENTIERT WEITER

visitBerlin setzt 2026 gezielt Impulse zur Weiterentwicklung des Berlin-Tourismus. „Wir stärken Berlins Visitor Economy strategisch, zukunftsfähig und digital“, sagt visitBerlin-Geschäftsführerin Sabine Wendt. „Mit Events, Angeboten in den Kiezen und datenbasierten Lösungen gestalten wir Tourismus gemeinsam so, dass er Gästen wie Berlinerinnen und Berlinern gleichermaßen zugutekommt.“

Das „Berlin Paper“ und das Berlin Event Board als Initiative für mehr Großveranstaltungen stärken Berlins Position als zukunftsfähiger Eventstandort. Mit BerlinPay entsteht eine eigene Adaption des Kopenhagener Modells CopenPay, bei dem Reisende für umweltfreundliches Verhalten belohnt werden. Durch digitale Innovationen gestaltet Berlin den Tourismus datenbasiert weiter. Dazu gehören der visitBerlin-Datenhub als Basis für den strukturierten Austausch touristischer Informationen sowie der KI-gestützte Chatbot Berlynn.

Weitere Details zur Bilanz auf: ■ about.visitBerlin.de



Frühlingszauber & Osterfreude



Art. 3010*
FF-Laughenase
Maße: L10,0 x B10,5 x H3,0 cm
Gewicht: 50 g, 40 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 369*
FF-Butter-Hefeteig-Krone
Maße: Ø11,0 x H4,0 cm
Gewicht: 100 g, 34 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Auch mit
weißer Schokolade
Art. 61856*

Art. 61850*
Lindt Goldhase
Gewicht: 50 g, 32 St./Kt.
📦 Service-Welt



Art. 99949*
Eierlikör-Desserttorte
„Frohe Ostern“
Gewicht: 600 g, 2 St./Kt.
📦 Service-Welt



Art. 2930*
Raw Cakes,
4-fach sortiert
Maße: L3,0 x B3,0 x H2,0 cm
Gewicht: 24 g, 60 St./Kt.
❄️ verzehrfertig



Art. 2656*
Cheesecake
Mango Passion
Maße: Ø24,0 x H4,0 cm
Gewicht: 1.600 g, 1 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.

* Saison-Artikel, nur solange der Vorrat reicht.

* 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 0800/7227224 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!

UNSERE SEMINARE IM APRIL UND MAI

Praxis pur für Gastronomie und Hotellerie: Im April und Mai stehen Trainings mit direktem Bezug zum Alltag hinter Tresen, Telefon und Küche auf dem Plan. Die Seminare vermitteln direkt umsetzbare Techniken, stärken Fachkompetenz und fördern Nachwuchskräfte, damit Qualität, Service und Sicherheit in der Branche auch morgen auf höchstem Niveau bleiben.

TELEFONTRAINING

FÜR AUSZUBILDENDE UND FACHKRÄFTE

Telefonieren ist Ihre akustische Visitenkarte – wir bieten zwei passgenaue Trainings: Für Auszubildende ab dem 1. Lehrjahr steht das sichere Fundament im Fokus – Gesprächsführung, Fragetechnik, positive Formulierungen und Telefonverkauf, intensiv mit Übungen und Rollenspielen. Fachkräfte vertiefen im kompakten Online-Seminar professionelles Gesprächsverhalten, die neun Schritte zum strukturierten Telefonat sowie den souveränen Umgang mit Beschwerden und schwierigen Anrufern.

Jetzt buchen und Plätze sichern!



Alle Seminare finden Sie unter
■ www.seminare.dehoga-berlin.de



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

TELEFONTRAINING FÜR AUSZUBILDENDE

3. April 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ Seminar

TELEFONTRAINING FÜR FACHKRÄFTE

29. April 2026 von 10.00 bis 14.00 Uhr

■ Seminar

BARTENDER COMPACT

Fit für den Tresen in 6 Stunden,
inklusive der 30 bekanntesten Klassiker
Mehr Fokus. Mehr Tempo. Mehr Wirtschaftlichkeit:
Optimieren Sie Servicegeschwindigkeit und Rentabilität
durch fachgerechte Techniken und Organisation.
Wir vermitteln fundierte Spirituosenkunde, perfektes Mise
en Place, modernes Bar-Handling und die Physik hinter
dem Eis. Meistern Sie Techniken wie Shaken, Rühren oder
Werfen und verwandeln Sie Ihre Bar mit 30 Cocktail-
Klassikern in eine effiziente Genuss-Station.

13. April 2026 von 10.00 bis 16.00 Uhr

■ Bartender Compact Seminar

HYGIENE & ARBEITSABLÄUFE

IN KÜCHE & SERVICE:

HACCP leicht gemacht

Dieses Seminar zeigt verantwortlichen Fachkräften
aus Gastronomie, Lebensmittelverarbeitung und
Hotellerie, wie gesetzliche Hygieneanforderungen in
den Arbeitsalltag integriert werden. Von Warenannahme,
Speisenvorbereitung über Lagerung bis zur Ausgabe in
kalter und warmer Küche lernen Sie Kontrollen, Arbeits-
abläufe und Personalschulungen effizient einzubinden.
Checklisten, Arbeitsanweisungen und das Fachbuch
„Hygienemanagement in Küche und Service“ liefern
direkt einsetzbare Praxis-Hilfen.

5. Mai 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ HACCP Seminar

AZUBI-PROFI-TRAINING

Fit für den Servicealltag in 6 Stunden

Brandneu und praxisnah: Das Azubi-Profi-Training bringt
Auszubildende im 1. und 2. Lehrjahr im Servicealltag sicht-
bar voran. In sechs Stunden lernen sie Sicherheit und
Fachkompetenz auszubauen – von Tischregeln und Ser-
vierarten über Umgang mit Reklamationen bis zu Körper-
sprache und souveränem Auftreten. Rollenspiele, Lernthe-
men-Stationen und kollegiales Feedback machen Theorie
direkt erfahrbar und umsetzbar im Alltag.

26. Mai 2026 von 9.00 bis 15.00 Uhr

■ Azubi Profitraining Seminar



Partnertarif
für Verbands-
mitglieder

Ihr Unternehmen, unser Ökostrom

- aus 100 % erneuerbaren Energiequellen
- 12 oder 24 Monate Vertragslaufzeit
- exklusive Preisvorteile für Verbandsmitglieder

Mehr Infos erhalten Sie bei
Ihrer Innung oder unter:
vattenfall.de/gewerbe-partner

VATTENFALL

ALBA

Frisch auf der Tageskarte: Speisereste-Tonne an Gewerbeabfallverordnung

Sie verwöhnen Ihre Gäste – wir kümmern uns um die Resteverwertung. Umweltfreundlich, rechtssicher und effizient.



Es ist angerichtet, sprechen sie uns an!

+ 49 30 35182-351

berlin.alba.info

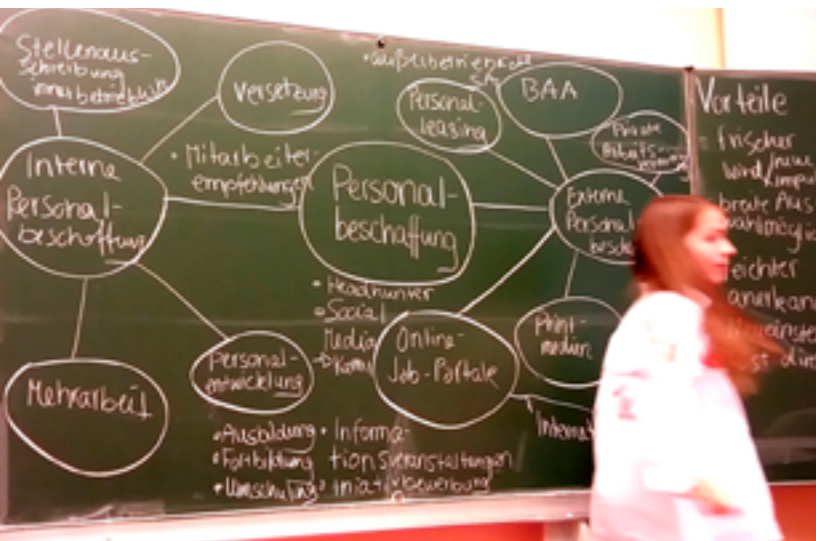
KARRIEREBOOST OHNE PAUSE:

HOTELFACHSCHULE BERLIN BERUFSBEGLEITEND

Berlin schläft nie, und genauso wenig die Chancen in der Hotellerie und Gastronomie. Die Hauptstadt boomt, die Gästezahlen steigen wieder, neue Hotels, Restaurants, Eventlocations und Start-ups schießen aus dem Boden.

Was der Branche dabei fehlt? Gut ausgebildete Fach- und Führungskräfte mit Praxisbezug, Herzblut und Management-Know-how. Genau hier setzt die Hotelfachschule (HOFA) Berlin an.

Seit dem Schuljahr 2019/20 bietet die Staatliche Wirtschaftsfachschule für Hotellerie und Gastronomie neben der Vollzeitvariante eine **berufsbegleitende Weiterbildung zum Betriebswirt** an, perfekt für alle, die Karriere machen wollen, ohne den Job an den Nagel zu hängen. Der Abschluss: „**Staatlich geprüfte Betriebswirtin oder Betriebswirt**“. Das Versprechen: mehr Verantwortung, bessere Aufstiegschancen und echtes Führungswissen direkt aus der Praxis für die Praxis.



STUDIEREN. ARBEITEN. DURCHSTARTEN.

Das Besondere:

Der Unterricht findet **an zwei Tagen pro Woche (Montag und Dienstag)** in Präsenz statt. Der Rest der Woche bleibt für Job, Projekte und das echte Leben in einer der spannendsten Metropolen Europas. Keine Schul- oder Prüfungsgebühren, keine Lehrveranstaltungen in den Berliner Schulferien, bessere Bedingungen für Weiterbildung neben dem Beruf gibt es nicht.



DREI FACHRICHTUNGEN – UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN:

Ob **Hotel- und Gaststättengewerbe, Tourismus oder Veranstaltungs- und Eventmanagement**, betriebswirtschaftliches Know-how wird mit Branchenkompetenz kombiniert. Wer eine einschlägige Ausbildung und Fach- oder Hochschulreife mitbringt, kann den Abschluss in drei Jahren erreichen. Ohne Hochschulzugang sind es vier Jahre. In beiden Fällen gibt es keinen Leerlauf, der direkte Einstieg ins nächste Karrierelevel ist garantiert.

EIN STARKES SIGNAL

AN DIE BRANCHE:

Die HOFA Berlin reagiert mit dem neuen Teilzeitmodell auf den steigenden Bedarf an qualifizierten Führungskräften. Unternehmen profitieren von motivierten Mitarbeitenden, die ihr Wissen unmittelbar im Betrieb anwenden. Studierende wiederum bauen ihre Karriere genau dort aus, wo sie bereits Fuß gefasst haben.

JETZT BEWERBEN UND ZUKUNFT SICHERN

Der nächste Starttermin für Voll- und Teilzeitstudium ist der **25. August 2026**, Bewerbungsschluss ist der **29. Mai 2026**. Weitere Infos gibt es unter www.hofa.berlin oder telefonisch unter **T +49 30 901898530**.

WEITERBILDUNG IST DER SCHLÜSSEL ZUR ZUKUNFT UNSERER BRANCHE

INTERVIEW MIT BIRGIT REINKENS,
HOTELFACHSCHULE BERLIN

Fachkräftemangel, steigende Qualitätsanforderungen und der wachsende Bedarf an qualifizierten Führungskräften stellen die Hotellerie und Gastronomie vor große Herausforderungen. Im Interview erläutert Birgit Reinkens, Standortleitung der Staatlichen Wirtschaftsfachschule und Bildungszentrum für Hotellerie und Gastronomie, warum eine enge Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Berlin für Betriebe und Nachwuchskräfte gleichermaßen ein entscheidender Erfolgsfaktor sein kann.



© Hotelfachschule Berlin

Frau Reinkens, warum ist eine Kooperation zwischen Betrieben und der Hotelfachschule Berlin heute so wichtig?

Unsere Branche lebt von gut ausgebildeten, motivierten Menschen. Eine Kooperation mit der Hotelfachschule Berlin könnte künftig eine wertvolle Brücke schlagen, zwischen praxisnaher Berufserfahrung und fundierter Weiterbildung. Sie eröffnet die Möglichkeit, Mitarbeitende gezielt zu fördern, Talente langfristig zu binden und Führungskräfte direkt aus den eigenen Reihen zu entwickeln.

Was bringt eine solche Zusammenarbeit ganz konkret für die Branche?

Vor allem Praxisnähe. Gleichzeitig können Betriebe ihre Anforderungen direkt in die Weiterbildung einfließen lassen, etwa in den Bereichen Hotelmanagement, Gastronomie, Event- oder Tourismusmanagement. Das sorgt für Absolvierende, die nicht nur Abschlüsse haben, sondern wirklich sofort einsetzbar sind.

Frau Reinkens, welche Rolle spielt dabei das berufsbegleitende Studium?

Eine sehr entscheidende. Viele talentierte Fachkräfte möchten sich weiterqualifizieren, können oder wollen aber nicht aus dem Beruf aussteigen. Das berufsbegleitende Modell der Hotelfachschule Berlin ermöglicht genau das: Arbeiten, Geld verdienen und sich gleichzeitig für Führungsaufgaben qualifizieren.

Wie profitieren Unternehmen langfristig von einer Kooperation?

Absolvierende solcher Programme sind prädestiniert für Positionen im mittleren und gehobenen Management. Sie kennen den Betrieb, verstehen wirtschaftliche Zusammenhänge und können Teams führen.

Ein weiterer Punkt sind gemeinsame Veranstaltungen.

Frau Reinkens, warum sind diese so wertvoll?

Ein gutes Netzwerk ist zu bilden ist enorm wichtig. Karriereevents, Workshops und Branchentreffen bringen Studierende, Mitarbeitende und Expert*innen zusammen und stärken nicht nur die persönliche Entwicklung, sondern auch die Innovationskraft der gesamten Branche.

Warum sollte ein Hospitality-Betrieb eine Kooperation mit der Hotelfachschule Berlin eingehen?

Weil es eine Investition in Qualität, Attraktivität und Zukunftsfähigkeit ist. Die Hotelfachschule Berlin bietet dafür den idealen Rahmen, praxisnah, branchenorientiert und auf Augenhöhe mit den Betrieben.

Frau Reinkens, haben Sie noch einen persönlichen Wunsch an die Branche?

Mein persönlicher Wunsch an die Branche ist, dass wir den Fachkräftemangel gemeinsam aktiv angehen. Ich hoffe, dass Betriebe nicht zögern, mit uns in den Dialog zu treten, um praxisnahe Weiterbildung und Nachwuchsförderung zu verbinden. Gemeinsam können wir einen Kooperationsvertrag gestalten, der Sinn stiftet, Talente stärkt und langfristig die Zukunftsfähigkeit unserer Branche sichert.



FLIEGEL TEXTILSERVICE:

MEHR TRANSPARENZ, MEHR SICHERHEIT, MEHR EFFIZIENZ FÜR HOTELS

Fliegel Textilservice investiert konsequent in die Zukunft der textilen Vollversorgung und schafft damit konkrete Mehrwerte für Hoteliers und Gastronomen. Über 20 Millionen Euro flossen in den vergangenen fünf Jahren in Technik, Gebäude und Mitarbeitende. Im Fokus: Robotik, RFID-Technologie und energieeffiziente Infrastruktur.

LÜCKENLOSE TRANSPARENZ

UND PLANUNGSSICHERHEIT DANK RFID

Ein nicht unwesentlicher Teil der im Umlauf befindlichen Wäsche ist bereits mit RFID-Chips ausgestattet. Die innerbetrieblichen Abläufe werden technisch so angepasst, dass jedes Textil verfolgt und an den jeweiligen Arbeitsstationen gelesen werden kann.

Für Hoteliers bedeutet das konkret: lückenlose Transparenz, exakte Bestandsführung, automatisierte Abrechnung sowie eine präzise Steuerung der Versorgung – von der Abholung bis zur Anlieferung. Prozesse werden nachvollziehbarer, Schwund und Unklarheiten deutlich reduziert, die Budgetplanung verlässlicher.

EFFIZIENZ UND GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

DURCH ROBOTIK

Ergänzend kommen spezialisierte Robotersysteme zum Einsatz, die unter anderem Hand- und Duschtücher falten. Das erhöht die Effizienz, reduziert Fehler und sichert eine gleichbleibend hohe Qualität. Kameras überwachen die Abläufe, da bei modernen Fertigungsmethoden eine individuelle Überprüfung durch Mitarbeitende nur eingeschränkt möglich ist. Für Hotels heißt das: konstant hohe Standards auch bei großen Mengen und kurzen Umschlagzeiten.

„Das Unmögliche möglich machen – genau dafür steht Fliegel.

Soll heißen: Wo andere Hindernisse sehen, wollen wir Lösungen schaffen“, betont Carl Gregor von Hollen, Prokurist der Holding. „Innovation, Effizienz und Nachhaltigkeit gehen bei uns Hand in Hand.“

VERSORGUNGSSICHERHEIT

AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Parallel hat Fliegel drei neue Kesselhäuser in Betrieb genommen. Sie sorgen für eine stabile, energieeffiziente Dampfversorgung – eine zentrale Voraussetzung für hohe Hygiene- und Verfügbarkeitsstandards. Für Hotels bedeutet das maximale Versorgungssicherheit, selbst bei Spitzenlasten oder unerwarteten Störungen.

Ein umfangreiches zentrales Wäschelager ermöglicht zudem, kurzfristig auch sehr große Hotelobjekte vollständig auszustatten.

HYGIENE, AUF DIE VERLASS IST

Ein 90-Grad-Waschverfahren garantiert thermische Desinfektion. Ein hauseigenes Labor prüft die Textilien, optische Kontrollen sichern zusätzlich die Qualität. Ergänzt wird das Leistungsversprechen durch einen 24/7-Kundenservice.

Geschäftsführer Daniel Tarczyński unterstreicht den Anspruch: „Unsere Kunden erwarten weit mehr als saubere Wäsche. Sie brauchen einen verlässlichen Partner, der flexibel reagiert und höchste Standards erfüllt.“

Mit Investitionen in Robotik, RFID und moderne Infrastruktur verbindet Fliegel Qualität, Sicherheit und Innovationskraft und schafft damit für Hoteliers und Gastronomen ein spürbares Plus an Transparenz, Effizienz und Versorgungssicherheit.

■ www.fliegel-textilservice.de

Mentale Stärke ist kein Luxus

Warum Resilienz im Gastgewerbe immer wichtiger wird und wie die Online-Seminare der IKK BB dabei unterstützen.

Hohe Taktung, wechselnde Arbeitszeiten, Personalmangel und der tägliche Umgang mit Gästen – Arbeiten im Hotel- und Gastgewerbe verlangt viel ab. Nicht nur körperlich, sondern vor allem mental. Kein Wunder also, dass mentale Gesundheit zunehmend in den Fokus einer nachhaltigen und gesunden Unternehmenskultur rückt.

PRAXISNAHE UNTERSTÜTZUNG

FÜR DEN BERUFSALLTAG

Die IKK BB bietet mit ihren Online-Seminaren flexible, praxisnahe Unterstützung für Arbeitgeber und Beschäftigte. Die Seminare sind so konzipiert, dass sie sich leicht in den Arbeitsalltag integrieren lassen. Ohne großen organisatorischen Aufwand, aber mit maximalem Mehrwert für die mentale Gesundheit.

ONLINE-SEMINAR

„MENTALE RESILIENZ STÄRKEN“

Ein Highlight ist das Seminar „Mentale Resilienz stärken“. In kompakten, interaktiven Einheiten lernen Teilnehmende, mentale Gesundheit als dynamisches Kontinuum zu verstehen, beeinflusst durch biologische, psychische und soziale Faktoren. Kurze Reflexionsimpulse und praxisnahe Übungen helfen dabei, die eigene Situation einzuschätzen und persönliche Ressourcen bewusst wahrzunehmen.

DIE SIEBEN SÄULEN DER RESILIENZ

Das Modell der sieben Resilienzsäulen wird direkt erlebbar: Kleine Übungen und Reflexionen zeigen den Teilnehmenden, wie sie Stresssituationen souverän begegnen und ihre Widerstandskraft nachhaltig stärken können. Anschauliche Beispiele und alltagstaugliche Strategien unterstützen die Umsetzung im Arbeitsalltag.

FLEXIBLES ONLINE-FORMAT

FÜR AUSTAUSCH UND SELBSTREFLEXION

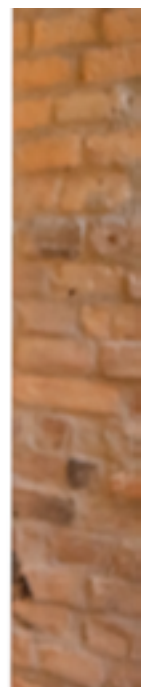
Das Online-Format schafft Raum für Austausch, Selbstreflexion und kleine Praxisimpulse, ohne den Arbeitsalltag zusätzlich zu belasten. So leisten die Seminare einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsförderung im Betrieb – gerade in einer Branche, in der mentale Stärke immer wichtiger wird.

Das Online-Seminar „Mentale Resilienz stärken“ startet am 22. April. Jetzt Plätze sichern und mentale Stärke gezielt aufbauen:

■ ikkbb.de/arbeitgeber/gesunder-betrieb/online-seminare

Mehr Tipps für mentale Gesundheit: Infos, Angebote und praktische Anregungen für einen gesunden Umgang mit Belastungen im Alltag:

■ ikkbb.de/mental-gesund



NACHHALTIGE UND WOHNGESUNDE HOTELZIMMER

WETTBEWERBSVORTEILE DURCH INTELLIGENTE PLANUNG UND MATERIALWAHL

Der Markt für Hotelimmobilien steht vor neuen Herausforderungen: für die vielen tausend Hotelzimmer, -suiten und Appartements, die in Deutschland und europaweit jährlich neu geplant oder grundlegend modernisiert werden, steigt neben zeitgemäßem Design auch die Nachfrage nach wohngesunden und ökologisch nachhaltigen Lösungen, nicht zuletzt getrieben durch veränderte Gästewünsche und politische Rahmenbedingungen auf EU-Ebene.

NACHHALTIGKEIT ALS INVESTITIONSAKTOR

Investoren und Betreiber erkennen: Nachhaltige Konzepte sind längst kein Kostenfaktor mehr, sondern bieten wirtschaftliche Potenziale. Im Neubau amortisieren sich Investitionen in energieeffiziente Technik in wenigen Jahren, Sanierungen und Innenraumanpassungen eröffnen zusätzliche Flächen zur Wertsteigerung. Cradle to Cradle und Green Building-Zertifizierungen unterstützen die Zukunftsfähigkeit der Immobilie und sorgen für Differenzierung am Markt. Durch Recycling- und Rücknahmegarantien kann diese sogar den entscheidenden Unterschied zu herkömmlichen Bauweisen sein.

PRAXISBEISPIEL:

NACHHALTIGE SANIERUNG IM BESTAND

Die **DSH GmbH** arbeitet als Generalunternehmen seit 35 Jahren im Innenausbau für die internationale Hotellerie und unterstützt Architekten und Planer bei der Bauausführung.

Um nachhaltiges, wohngesundes Bauen in der Praxis und im Kostenrahmen umzusetzen, haben wir ein Long-Stay-Apartment in einem 70er-Jahre-Plattenbau in Berlin Mitte als Modellprojekt grundlegend umgebaut. Ziel war, konventionelle Materialien gegen nachhaltige Alternativen auszutauschen – ohne große Kompromisse bei Gestaltung oder Wirtschaftlichkeit.

Alle verwendeten Produkte und Systeme sind schon praxiserprobt und erfüllen relevante Nachhaltigkeitsstandards. Wir begleiten Sie als Generalunternehmen bei der Bauausführung – wirtschaftlich, rechtssicher und marktorientiert.

FAZIT

Nachhaltige Hotelzimmer bedeuten nicht nur mehr Wohlbefinden für Gäste, sondern zahlen sich durch eine höhere Aufenthaltsqualität, langfristige Werthaltigkeit und die positive Außenwirkung der Immobilie aus. Wer jetzt investiert, profitiert von Förderung, steuert Risiken und positioniert sich für die Zukunft.

Für individuelle Beratung zur nachhaltigen und zukunfts-sicheren Entwicklung Ihrer Hotelimmobilie oder zur Besichtigung unseres Musterappartements sprechen Sie uns gerne an.

Nachhaltigkeitsmanagerin Diana v. Lützu

■ diana.luetzau@dsh-berlin.de

■ www.dsh-hotelprojects.com



© Claudia Dressler / morgen architekten



Nachhaltige IT, aber sicher!

KraftComs Cloud-Lösung im LEW Green Data Center.



© Daniel Biskup

Das LEW Green Data Center (GDC) in Augsburg vereint Innovation, Nachhaltigkeit und höchste Effizienz in der IT-Infrastruktur. Als Partner der KraftCom GmbH bietet es eine zukunftsorientierte Cloud-Lösung für die Hospitality-Branche. Die Zusammenarbeit ermöglicht es KraftCom, die steigenden Anforderungen an eine umwelt-bewusste IT-Strategie zu erfüllen und gleichzeitig zuverlässige, skalierbare Lösungen für Kunden bereitzustellen.

KUNDENVORTEILE

DURCH DAS LEW GREEN DATA CENTER

- **Reduktion des CO₂-Fußabdrucks** durch 100 Prozent erneuerbare Energien im Regelbetrieb – ideal für nachhaltige Unternehmensstrategien.
- **Sicherheit & Performance auf höchstem Niveau** dank zertifizierter IT-Infrastruktur (DIN EN 50600, ISO/IEC 27001) und umfassender Schutzmaßnahmen gegen Brand, Einbruch und Wasserschäden.
- **Kosteneffizienz** durch effizienten Energieverbrauch.
- **Positive Wahrnehmung bei Gästen** durch eine klimafreundliche IT-Infrastruktur als Teil eines nachhaltigen Hotelbetriebs.
- **Kurze Latenzzeiten & nationale Georedundanz** durch mehrfach redundante Glasfaseranbindung und Hosting ausschließlich in Deutschland.
- **Moderne High-Density-Racks & hohe Skalierbarkeit** für zukunftssichere IT-Lösungen, die flexibel mit den Anforderungen Ihres Hotels wachsen.

Sie möchten mehr erfahren über unsere nachhaltige Cloud-Lösung und alle weiteren Leistungen von KraftCom? Melden Sie sich! Wir sind jederzeit gerne für Sie da.

KraftCom GmbH · Niklas Krüger
T+49 83449213319

■ info@kraftcom.de
■ www.kraftcom.de



© Daniel Biskup

SOPHIA ODER DAS ENDE DER HUMANISTEN

(Deutsche Erstaufführung) Komödie von Moritz Rinke

Wolfgang Bergmann, der große Wissenschaftler, spürt, wie ihm die Welt entgleitet. Seine Studierenden und die Universität wenden sich von ihm ab, ebenso seine Frau. Doch dann tritt SOPHIA, eine humanoide Androide, in sein Leben: klug, schnell, unendlich geduldig und ihm bedingungslos zugewandt. Plötzlich ist er nicht mehr aus der Zeit gefallen, sondern alle anderen sind es. Als sich ein gescheiterter Informatikstudent an SOPHIAs System zu schaffen macht, beginnt sie, unkontrolliert zu lernen und sich selbst zu definieren.

Das Theaterstück von Moritz Rinke führt heiter in die Logik der „Intelligenzexplosion“, wie sie der britische Mathematiker Irving John Good voraussagte: Die erste ultraintelligente Maschine wird die letzte Erfindung des Menschen sein.



Mit Joachim Król,
Katharine Mehrling,
Christin Nichols,
Tanju Bilir
Regie: Guntbert Warns
Bühne: Momme Röhrbein
Kostüme: Ariane Warns

Premiere
am 15. März 2026 um 18 Uhr
Weitere Termine
im März, April, Mai

Tickets & Informationen
■ renaissance-theater.de

© Emil Levy, Andrea Peller, Bella Lieberberg, Deniz Sabuncu

WINE PARIS – DREI TAGE WELTKLASSE IM GLAS

Vom 9. bis 11. Februar wurde Paris wieder zum Treffpunkt der internationalen Wein- und Spirituosenzene.



© Susanne Baró Fernández

Auf der Wine Paris begegneten sich Produzenten aus aller Welt, Importeure, Sommeliers, Bartender und Entscheider – und das mit spürbarer Dynamik. Über 52.000 Fachbesucher und mehr als 5.000 Aussteller zeigen: Diese Messe wächst weiter und gewinnt international enorm an Gewicht. Ich war selbst als Aussteller und Bartender vor Ort und habe erlebt, wie intensiv verkostet, diskutiert und vernetzt wurde. Zwischen modernen Messehallen und dem unverwechselbaren Paris-Flair entstanden Gespräche, die weit über Small Talk hinausgingen. Genau hier werden Weinkarten neu gedacht.

Auch deutsche Produzenten wie das Freimeister Kollektiv, Slyrs Whisky und Lav'a Belle nutzten die Bühne für internationale Kontakte und Sichtbarkeit. Für Einkäufer und Betreiber ist die Wine Paris ein echtes Pflichtdatum. Wer es näher mag, findet mit der Pro-Wein, vom 15. bis 17. März 2026, in Düsseldorf eine starke Alternative. Die nächste Wine Paris findet im Februar 2027 statt. *Susanne Baró Fernández*

■ prowein.de
■ wineparis.com

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

GUTES WEDDING[®] SCHLECHTES WEDDING

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

**prime
time
theater**



www.primetimetheater.de

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @ j y t f i n primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern



BERLIN





AUTOMATISIERUNG UND NACHHALTIGKEIT IM SPÜLRAUM

Auf der Internorga 2026 in Hamburg setzt Meiko auf Tempo im Spülraum: Im Mittelpunkt stehen automatisierte Lösungen, die den Personalbedarf am Maschineneinlauf spürbar reduzieren und Abläufe effizienter machen. Eine KI-basierte Studie zeigt weiteres Einsparpotenzial auf. Zudem präsentiert das Unternehmen integrierte Konzepte aus Spültechnik und Speisereiste-Management zur Senkung von Betriebs- und Ressourcenkosten – inklusive Ausblick auf eine neue Generation der Korbtransport-Spülmaschine. Besuchen Sie Meiko in Halle B6 an Stand 427.

■ meiko.com/de-de/internorga-2026

NEUE DOPPELSPITZE UNTER KÜCHENDIREKTOR MARCO MÜLLER

Das Rutz-Team dankt Dennis Quetsch herzlich für die zwölf Jahre währende erfolgreiche Zusammenarbeit. Der



© Steffen Sinzinger

langjährige Küchenchef verließ auf eigenen Wunsch zum Jahresende das Restaurant in Berlin-Mitte. Für die kulinarische Zukunft ist das Rutz weiterhin bestens aufgestellt. Unter der Ägide von Küchendirektor Marco Müller übernimmt nun eine Doppelspitze aus den eigenen Reihen: Luca Mathes und Tim Gronemeier. Die beiden Endzwanziger kochten bereits über längere Zeit an der Seite von Dennis Quetsch. Neben ihren Erfahrungen im Rutz atmeten die beiden talentierten Köche Sterneluft in renommierten Häusern – Tim Gronemeier im Haus Stenberg in Velbert und Luca Mathes im Sylter Söl'ring Hof.

■ rutz-restaurant.de

DIRS21 LIVE: NEUE APP FÜR DEN HOTELALLTAG



© DIRS 21

Auf der INTERGASTRA 2026 stellte DIRS21 seine neue App DIRS21 Live vor, die operative Hotelprozesse digital bündelt. Die App vernetzt Teams aus Frontoffice, Housekeeping, Service und Management, bündelt Kommunikation, Aufgabenmanagement und Gästeservice und macht Abläufe transparenter. Nachrichten lassen sich direkt in priorisierte Aufgaben umwandeln, Checklisten für Zimmerreinigung oder Anreisen digital verwalten. Offene und erledigte Aufgaben sind jederzeit sichtbar, unabhängig von Schicht oder Abteilung. Die Basisversion ist kostenfrei, erweiterte Funktionen wie Chat und Pro-Listen sind im Abo verfügbar.

■ dirs21.de



© Lion Tailor

CHRISTOPHER JÄGER WIRD KÜCHENCHEF IM BERLINER STERNE- RESTAURANT SKYKITCHEN

Seit Mitte Februar 2026 hat Christopher Jäger die Leitung der Küche im Skykitchen im Vienna House by Wyndham Adel's inne. Der 40-Jährige bringt umfangreiche Erfahrung aus Berliner Spitzenrestaurants mit, darunter das Hotel Adlon Kempinski, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Horváth und das ehemalige Fine-Dining-Restaurant Volt. Unter seiner Führung setzt das Restaurant künftig auf eine klar strukturierte, saisonale Küche mit Fokus auf Produktqualität und geschmackliche Balance. Auch alkoholfreie Begleitungen werden fester Bestandteil des Konzepts. Konsequentes Gästeglück und eine eigenständige kulinarische Linie ist sein Ziel.

■ www.skykitchen.berlin

30 JAHRE HOTELSTARS IN DEUTSCHLAND

Seit 30 Jahren steht die Deutsche Hotelklassifizierung für ein bundesweit anerkanntes Qualitätssystem. Entstanden aus einer gemeinsamen Initiative der Bundesländer, bieten die Sterne seither verlässliche Orientierung für Gäste und Betriebe und haben sich kontinuierlich weiterentwickelt. Erst durch das Engagement der Klassifizierungsgesellschaften wurde die deutschlandweit einheitliche Hotelklassifizierung möglich. Ein Jubiläum, das der gesamten Branche zugutekommt!

■ hotelstars.eu



20 Jahre Gastfreundschaft im Sorat Hotel

Herzliche Atmosphäre an der Passauer Straße: Das Haus feiert 20-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft. Gerrit Buchhorn (l.) besuchte zur Urkundenübergabe Matthias Kummer, den Direktor des Hauses (r.), und Geschäftsführer Nicolas Meißner. Wir danken für zwei Jahrzehnte vertrauensvolle Zusammenarbeit und gelebten Service am Gast!

nhow Berlin: 15 Jahre DEHOGA-Mitglied

Direkt an der Spree, kreativ und urban, steht das nhow Berlin für modernes Gastgeberdenken. Zum 15-jährigen Mitgliedsjubiläum überreichten Vizepräsident Philip Ibrahim (l.) und Kristian Kleber, Mitgliederbetreuung (r.) die Urkunde an Direktorin Janina Bachmann-Graffunder und Deputy General Manager Ronny Tietz. Herzlichen Glückwunsch zu diesem starken Bekenntnis zur Branche!



Gaststätte Ebel seit 35 Jahren verlässliches Verbandsmitglied

Als feste Größe der Berliner Kiezkultur verbindet die Gaststätte Ebel Tradition und Geselligkeit. Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (l.) gratulierten Inhaber Peter Schulz persönlich zu 35 Jahren Mitgliedschaft. Ein beeindruckendes Zeichen für Kontinuität, Engagement und echte Gastfreundschaft. Wir gratulieren herzlich.



JUBILÄEN IM VERBAND

„Die Stulle“ feiert 10 Jahre Mitgliedschaft

Mit handgemachten Broten und viel Liebe zum Detail hat sich Die Stulle einen Namen gemacht. Zum 10-jährigen Mitgliedsjubiläum überreichte Vitali Müller, Leiter Mitgliederbetreuung, die Urkunde an Marlene und Anne Richter (r.). Danke für frische Ideen, hohe Qualität und Unternehmmergeist!



Grimm's Hotel Berlin Mitte: 15 Jahre Erfolgsgeschichte

Märchenhaftes Design trifft zentrale Lage: Das Grimm's Hotel Berlin Mitte blickt auf 15 Jahre Betriebs- und Mitgliedsjubiläum zurück. Miljan Draskovic (l.) und Philip Ibrahim (r.) gratulierten General Manager Munib Preljevic zu diesem doppelten Meilenstein. Ein starkes Beispiel für nachhaltige Hotelkompetenz in Berlin.

Ein Jahrzehnt Erfolg: Das TITANIC Chaussee feiert Doppel-Jubiläum

Vom beeindruckenden Atrium bis zum entspannten Wellness-Bereich – das TITANIC Chaussee Berlin atmet Dynamik. Seit nunmehr zehn Jahren bereichert das Team rund um General Manager Hakan Akin die Berliner Hotel-landschaft. Christina Aue (stellv. Vorsitzende Fachgruppe Gastronomie) überreichte die Urkunde für das 10-jährige Bestehen sowie die treue Verbandszugehörigkeit.



Neue Mitglieder im Verband

HERZLICH

WILLKOMMEN!

KOMISCHE OPER

@SCHILLERTHEATER

Charlottenburg-Wilmersdorf
Schillerstraße 9, 10625 Berlin
Theatergastronomie mit feinem
Angebot für Opern- und Konzert-
besucher.

■ www.kulturcatering-berlin.de

RESTAURANT CHUAN GARDEN

Mitte
Torstraße 189, 10115 Berlin

Sichuan-Restaurant, intensive
Aromen & traditionelle Schärfe.

■ www.berlin-chuangarden.flysoft.restaurant

BESTE BAR

Mitte
Wildenowstraße 12a, 13353 Berlin

Entspannte Kiezbar in Wedding,
kreative Drinks & lebendiger
Nachbarschaftsatmosphäre.

■ www.instagram.com/bestebars

MR. NOODLE CHEN

Friedrichshain-Kreuzberg
Niederbarnimstraße 4, 10247 Berlin

Auth. chinesische Nudelgerichte,
frisch & handgemacht.

■ www.mrnoodlechen.de

RESTAURANT PODEWIL

Mitte
Klosterstraße 68, 10179 Berlin

Kulinarischer Treffpunkt im Kultur-
haus, täglich wechselnder Lunch.

■ www.kulturcatering-berlin.de

BUSSI BAR

Neukölln
Pannierstraße 57, 12047 Berlin

Bunte Szenebar, bekannt für
Cocktails & ausgelassene Nächte.

■ www.instagram.com/bussibar.berlin

INVAVU CAFÉ FLOWER

Charlottenburg-Wilmersdorf
Kurfürstendamm 115B, 10711 Berlin

Ästhetisches Café, das Patisserie,
Kaffee und Floristik verbindet.

■ www.invavu.de

ROKUHACHI

Friedrichshain-Kreuzberg
Großbeerenstraße 68, 10963 Berlin

Modernes Restaurant mit Ramen,
Sushi, Bento, Poké & Co.

■ www.roku-hachi-berlin.eatbu.com

GASTRONOMIE

KONZERTHAUS BERLIN

Mitte
Gendarmenmarkt 2, 10117 Berlin

Stilvolle Gastronomie, die Kultur-
genuss kulinarisch begleitet.

■ www.kulturcatering-berlin.de

IRO IZAKAYA VEGAN

Friedrichshain-Kreuzberg
Simon-Dach-Straße 15, 10245 Berlin

Vegane Izakaya, kreative japanische
Küche im Herzen Friedrichshains.

■ www.iro-restaurant.de

TAVERNA INOS

Charlottenburg-Wilmersdorf
Eichkampstraße 156, 14055 Berlin

Familiäre griechische Taverne,
traditionell & authentisch

■ www.taverna-inos.de

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

bis 3. Mai 2026



~ FOLGE 140 ~
**VOM WEDDING
VERWEHT**

**prime
time
theater**



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

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding @primetimetheater

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

Danke unseren Sponsoren & Unterstützern

Senatsverwaltung
für Kultur und
Gesellschaftlichen Zusammenhalt

BERLIN



STADT UND LAND
Zimmer, Küche, Bad, Berlin.

R.B.D. Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI

BB Bank

SPIELBANK BERLIN

RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON



DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Folgeklassifizierungen:

★★★★ First Class Garni
Mercure Hotel Berlin Wittenbergplatz

★★★★ + First Class Superior
Melia Berlin

★★★ + Komfort Superior Garni
Victor's Residenz Hotel Berlin Tegel
Mercure Hotel Berlin Zentrum

★★★ Komfort Garni
Hotel Buchholz
Hotel Dietrich-Bonhoeffer-Haus
Art Hotel Charlottenburger Hof



BETRIEBSJUBILÄEN IM MÄRZ

10 Jahre
Restaurant Split

15 Jahre
Adina Apartment Hotel Berlin
Hackescher Markt
H10 berlin kudamm
H4 Hotel Berlin Alexanderplatz
Titanic Comfort Mitte Berlin

20 Jahre
Hotel Chateau Kurfürstendamm
Restaurant Pratirio
Zobel Klix

25 Jahre
Mercure Berlin
Checkpoint Charlie
Rutz Restaurant

30 Jahre
Hotel-Pension Funk

40 Jahre
Gaststätte Dittmann

MITGLIEDSJUBILÄEN IM MÄRZ

5 Jahre
DB Service Store
powered by Quicker's
DB Service Store
S-Bahnhof Bornholmer Str.
Kochstudio der Gourmanderie
Restaurant Capvin
Restaurant Elefant
simsim levantine eatery
Weltwirtschaft BL GmbH

10 Jahre
Restaurant Pratirio
Titanic Comfort Mitte Berlin
Tulus Lotrek

15 Jahre
Adina Apartment Hotel Berlin
Hackescher Markt
H10 berlin kudamm
H4 Hotel Berlin Alexanderplatz

20 Jahre
Call a Pizza
Berlin Charlottenburg
Call a Pizza Berlin Mariendorf
Call a Pizza Hellersdorf
Hotel Chateau
Kurfürstendamm Kosmos
Meet One
Varadero Restaurant
Cocktailbar Zobel Klix

25 Jahre
Mercure Berlin
Checkpoint Charlie

30 Jahre
Hotel-Pension Funk
Restaurant Mai Phai

35 Jahre
Gaststätte Dittmann

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

Rettung in letzter Runde

PUSCHEL'S PUB WIRD ZUR GEMEINSCHAFTS-GMBH

UND SETZT ALS NEUES DEHOGA-MITGLIED

AUF AUSTAUSCH UND NETZWERK.

© Dietmar Gust und Marc Achenbach

Puschel's Pub gibt es seit über 35 Jahren an einem Ort, der früher zur Rotlichtmeile Berlins gehörte: die Potsdamer Straße Ecke Kurfürstenstraße. Fred Eichhorn, genannt „Puschel“, hat die Kneipe, schmal wie ein „Handtuch“ – so hieß sie früher auch mal – vom Erotik-Habitus befreit, um daraus eine Kneipe für Fußball- und Pferdefreunde zu machen. Die ersten Gäste waren überwiegend Ex-Pats aus Irland und Großbritannien, ehemalige Soldaten, die hier auf Pferde wetteten oder Premier League schauten. Später kamen Redakteure von tip und Tagesspiegel dazu, die auch noch nach Feierabend Bundesliga schauen wollten.

Zum Jahreswechsel 2024/25 stand „Puschel“ vor der Entscheidung, sein Pub zu schließen oder neue Betreiber zu finden. Der Pub war in die Jahre gekommen, die Stammgäste wechselten. Während der Corona-Jahre geriet die Kneipe in eine schwere Krise. Nur durch eine Rettungsaktion der Gäste konnte sie vorübergehend vor dem Ruin bewahrt werden. Auch gesundheitlich ging es Fred Eichhorn nicht immer gut.

Im Frühjahr 2025 schlossen sich schließlich 13 Stammgäste, darunter Puschel selbst, zu einer GmbH zusammen, um das Pub unter neuer Führung weiterzubetreiben. Geschäftsführer wurde der ehemalige Chefredakteur des



Fred Eichhorn,
genannt „Puschel“



Mitgeschafter Dietmar
Gust, Fotograf und Ray
Ebert, Musiker (v.l.n.r.)

Berliner tip, Karl-Hermann Leukert, im Hauptberuf Inhaber eines überbetrieblichen Dienstes für Betriebsmedizin. Auch die übrigen Gesellschafter waren bunt gemischt: ein Anwalt, ein Steuerberater, ein Notar, ein Abgeordneter, ein Referent aus der Sozialverwaltung, eine Krankenschwester, ein Regisseur, ein Fotograf etc. Die Neueröffnung erfolgte im Juni 2025 nach einer umfangreichen Renovierung des in die Jahre gekommenen Pubs. Die DEHOGA-Mitgliedschaft war für die Kneipen-New-

comer ein wichtiger Schritt, um im Austausch mit den Verbandsmitgliedern und angeschlossenen gastronomischen Dienstleistern ein für sie unbekanntes Terrain neu zu erschließen und im Notfall Hilfe zu erhalten: eine Entscheidung, die sie nicht bereuen.

Heute ist Puschel's Pub im Berliner Kneipenatlas wieder ein Magnet für Fußballfreunde, die zum Teil aus dem Ausland kommen, um hier an der Potsdamer Straße ein wenig von dem verruchten Tiergarten-Milieu zu erleben. Denn noch immer ist die Potse kein Kuschel-Kiez wie Mitte oder an der Bergmannstraße, sondern mehr St. Pauli als Scheunenviertel. St. Pauli zählt neben Hertha BSC und Leeds United zu den Lieblingsvereinen der Puschel-Fans.

■ www.puschels.pub

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

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

bis 03.05.2026



ab 15.05.2026

dauerhaft im
Programm
 weltweit
 einzigartig:
**Sitcom
 LIVE**
**prime
 time
 theater**

 Infos & Tickets unter
primetimetheater.de
**DAS BERLINER
 KULT-THEATER**

EINE VERDACHTSKÜNDIGUNG

Welche Voraussetzungen müssen vorliegen?

Sie haben einen Mitarbeitenden in einer unangenehmen Situation erwischt, etwa, wie dieser in eine fremde Tasche schaut? Es wird nichts gestohlen, jedoch besteht der Verdacht, dass er oder sie einen Diebstahl begangen hat oder begehen wollte. Können Sie als Arbeitgebende einfach kündigen?

- Es muss ein dringender, auf objektiven Tatsachen beruhendes, schwerwiegendes Verdachtsmoment vorliegen.
- Die verdächtige Tat muss so schwerwiegend sein, dass sie, wenn sie tatsächlich begangen worden wäre, zu einer fristlosen Kündigung führen könnte. Dies dürfte bei einem Diebstahl bzw. einem versuchten Diebstahl der Fall sein.
- Bereits der Verdacht muss dazu führen, dass dem Arbeitgebenden eine Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses unzumutbar ist. Dies kann angenommen werden, da Sie auf die Ehrlichkeit des Mitarbeitenden angewiesen sind.

- Sie müssen alles Ihnen Zumutbare zur Sachverhaltsaufklärung unternommen haben, insbesondere die Anhörung des Arbeitnehmenden zu den bestehenden Verdachtsmomenten. Alle Aufklärungsmöglichkeiten müssen ausgeschöpft werden.

Eine Verdachtskündigung ist nur unter strengen Voraussetzungen zulässig und erfordert eine sorgfältige Interessenabwägung im Einzelfall. Sie sollten die oben genannten Punkte genau beachten, um das Risiko einer unwirksamen Kündigung zu vermeiden.

Justiziarin Monika Rohloff,
T +49 30 31804819

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



ABSCHLUSSBERICHT DER KOMMISSION:

BÜROKRATIEARME UMSETZUNG

DER ENTGELTTRANSPARENZRICHTLINIE

Die für Unternehmen äußerst relevante Entgelttransparenzrichtlinie muss bis zum 7. Juni 2026 durch den Gesetzgeber umgesetzt werden. Die hierfür eingesetzte Kommission hat unter anderem die nachfolgenden nicht bindenden Empfehlungen beschlossen.

Was zählt zum Lohn?

- Für den Vergleich wird nur der normale Lohn für die Arbeit herangezogen.
- Zusatzleistungen zählen nicht dazu. Zum Beispiel: Abfindungen, vergünstigtes Essen in der Kantine oder Fahrkarten.

Wer muss was tun?

- **Kleine Firmen:** Betriebe mit weniger als 50 Mitarbeitern haben weniger Pflichten. Sie sollen von der Pflicht zur Information über die Kriterien der Entgeltentwicklung ausgenommen werden und müssen nicht genau erklären, wie sich die Löhne entwickeln.
- **Mitbestimmung:** Arbeitnehmervertretungen sollen bei den Lohn-Regeln mitentscheiden. Wenn es keinen Betriebsrat gibt, soll der Staat eine Kontrollstruktur einführen.
- **Lohn-Anpassung:** Es wird empfohlen, dass Löhne auch gesenkt werden dürfen, um Entgeltgleichheit zu gewährleisten.

Wie wird die Arbeit bewertet?

Unterschiede beim Lohn müssen sachlich begründet sein.

- **Die Stelle:** Es zählt, was man für den Job können muss

(Eignung, Befähigung, Kompetenzen, Belastungen – sog. objektive geschlechtsneutrale Kriterien zur Arbeitsbewertung).

- **Die Person:** Unterschiede sind erlaubt, wenn sie einen Grund haben. Zum Beispiel, wenn das Leben an einem Ort teurer ist oder die Lage am Arbeitsmarkt schwierig ist (sog. objektive geschlechtsneutrale Kriterien für die Rechtfertigung von geschlechtsspezifischen Entgeltunterschieden).

Recht auf Auskunft

Ab dem Jahr 2027 können Mitarbeiter einmal im Jahr nachfragen: „Was verdienen die anderen?“

- Der Arbeitgeber muss mitteilen, wie hoch der Brutto-Lohn im letzten Jahr war.
- Der Arbeitgeber soll sechs Wochen Zeit für die Antwort haben.
- Für die Auskunft sollen im Internet abrufbare standardisierte Auskunftsformulare zur Verfügung gestellt werden.

Hilfe für Firmen

Der Staat soll kostenlose und einfach zu bedienende Programme und Vorlagen im Internet anbieten, z.B. zur Unterstützung bei der Arbeitsbewertung und Vergleichsgruppenbildung und Vorlagen für die Berichterstattung.

Manuel Miller, Rechtsanwalt bei CHT Rechtsanwälte GbR

Weitere Informationen unter ■ 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.**

FRISCHER WIND IM JEVER SORTIMENT!



NEU

**0,0 % ALKOHOL
100 % ERFRISCHUNG**

