



DIE DELEGIERTEN HABEN GEWÄHLT



AKTUELL

AUSBILDUNGSPLATZUMLAGE



HOSPITALITY FORWARD –
Are We **Courageous** Enough?

upnxt²⁶

Das Hospitality Festival

**Das Festival für alle,
die Hospitality mutig denken**

Zwei Tage voller Perspektiven, die wirken –
mit Menschen, die etwas bewegen wollen

23. & 24. Juni 2026
silent green Kulturquartier Berlin

NEUE HORIZONTE

Speaker „across
industries“ öffnen
Denkräume jenseits
der Hotellerie

GEMEINSAM WACHSEN

Leader, Talente
und Akteure aus
allen Segmenten
tauschen Ideen &
lernen voneinander

PRAXISNAHE IMPULSE

Panels, Talks und
Masterclasses
liefern direkt
anwendbares
Wissen

FESTIVAL- ERLEBNIS

Atmosphäre,
Begegnung und
echtes Bonding
– Energie &
Motivation pur

HOGA-SPEZIAL! 15 % Rabatt*
für DEHOGA Berlin Mitgliedsbetriebe

*Code: FliegelXupnxt26 Gültig im April & Mai 2026

powered by **FLIEGEL**
TEXTILSERVICE

Mehr Infos & Tickets:
hospitalityfestival.de

Gefördert von führenden Hotelbrands:



Althoff Hotels



THE
CHOCOLATE ON
THE PILLOW
GROUP

DEHAG
HOSPITALITY
GROUP



EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

MINOR
HOTELS



AKTUELL

FACHGRUPPENSITZUNGEN
HOTELLERIE & GASTRONOMIE

© DEHOGA Berlin



WIR IN BERLIN

ITB BERLIN SETZT AUF
QUALITÄT STATT QUANTITÄT

© Messe Berlin GmbH



WIR IN BERLIN

TOURISMUS & MICE
UNTERSTÜTZT VISITBERLIN

© visitBerlin – Marco Armbrorst

AKTUELL

- 4 Editorial: Gemeinsam Verantwortung übernehmen
- 5 Ausbildungsplatzumlage
- 6 Fachgruppensitzungen: Die Delegierten haben gewählt

WIR IN BERLIN

- 10 Wahlcheck „Live“
- 12 Woche des TOP-Ausbildungsbetriebes 20.–26. April 2026
- 13 17. Juni 2026: YoungStars BB
- 14 ITB Berlin setzt auf Qualität statt Quantität
- 16 Tourismus & Mice unterstützt visitBerlin
- 18 Unsere Seminare
- 20 oneDEHOGA-App
- 21 Die ETL-ADHOGA-Beraterstage
- 22 Renaissance-Theater: Na also. Geht doch.

DEHOGA BERLIN-PARTNER

- 24 Radeberger: Berliner Mildes Lager
- 25 Signal Iduna: Cybersicherheit im Gastgewerbe
- 26 nexi: Flexibel wachsen in der Hotel- und Gastronomiebranche
- 27 Gerolsteiner FLOW: Für ein gutes Bauchgefühl

NEWS & JUBILÄEN

- 28 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im April
- 32 Die Deutsche Hotelklassifizierung Betriebs- und Mitgliedsjubiläen Save The Date
- 33 Zur letzten Instanz

RECHT & RAT

- 34 Kündigungen als Einwurfschreiben reichen nicht aus
Vattenfall: Energieförderungen 2026

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..

GEMEINSAM VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN – FÜR EINE STARKE BRANCHE IN BERLIN



*Philip Ibrahim,
Vizepräsident & Fachgruppen-
vorsitzender Hotellerie*

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

vielen Dank für Euer Vertrauen! Gemeinsam mit Antonia Meiffert und Katja Hagenbucher freuen wir uns, die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie im Präsidium des DEHOGA Berlin vertreten zu dürfen. Diese Verantwortung übernehmen wir mit viel Motivation und dem klaren Ziel, gemeinsam etwas zu bewegen.

Es liegt einiges vor uns – aus eigenem Antrieb, weil wir uns ambitionierte Ziele gesteckt haben, und zugleich, weil von außen Themen auf uns zukommen, die unsere Branche fordern.

Wir möchten die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für unsere Betriebe verbessern und unsere Auslastung nachhaltig stärken. Ein Beispiel: bessere Voraussetzungen für die Außengastronomie – für viele Häuser wirtschaftlich relevant und als Teil der Berliner Stadtkultur nicht wegzudenken.

Gleichzeitig erleben wir politische Vorstöße, die eher bremsen als helfen. Die geplante Ausbildungsplatzumlage ist so ein Fall. Wir verstehen nicht, warum man auf ein neues Umlagesystem setzt, statt den erfolgreichen

Weg des freiwilligen Engagements weiterzugehen. Die Berliner Wirtschaft hat gezeigt, dass sie Verantwortung übernimmt – auch unter schwierigen Bedingungen. In Zeiten globaler Unsicherheiten brauchen Betriebe Entlastung, nicht zusätzliche Hürden.

Manchmal scheint in der Politik das Verständnis für betriebliche Realität zu verblassen. Unser Ansatz bleibt: Miteinander sprechen, nicht gegeneinander. Dort, wo das schon gelingt, sieht man, was möglich ist. Wo es noch nicht klappt, wollen wir Brücken bauen.

Ebenso wichtig ist uns, unseren Verband weiter zu stärken. Mehr Mitglieder bedeuten mehr Gewicht – in der Öffentlichkeit wie in der politischen Diskussion. Daran werden wir gemeinsam mit dem gesamten Präsidium intensiv arbeiten.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Euch und mit dem neuen Präsidenten und Schatzmeister ab dem 20. April. Im Dialog, mit Haltung und mit dem gemeinsamen Ziel, die Berliner Hotellerie und Gastronomie zukunftsfähig zu machen.

Herzliche Grüße

*Philip Ibrahim
Vizepräsident Hotellerie*

*Thomas Wolf
Vizepräsident Gastronomie*

AUSBILDUNGSPLATZUMLAGE

Falsches Signal für Wirtschaft und Ausbildung in Berlin

SPD und andere Parteien verfolgen seit Langem – möglicherweise auch auf Wunsch der Gewerkschaften – die Einführung einer Ausbildungsplatzumlage. Im Koalitionsvertrag von CDU und SPD wurde dieses Instrument an die Bedingung geknüpft, dass es nur dann eingeführt wird, wenn es nicht gelingt, über das Bündnis für Ausbildung 2.000 zusätzliche Ausbildungsplätze zu schaffen.

Vor dem Hintergrund der aktuellen wirtschaftlichen Unsicherheiten – etwa durch internationale geopolitische Entwicklungen sowie mögliche weitere wirtschaftspolitische Entscheidungen auf Bundesebene – setzt die Einführung zusätzlicher Abgaben ein problematisches Signal für den Wirtschaftsstandort Berlin.



© IHK Berlin/Andre Spilker/ Konstantin Gastmann/ Jens Ahner

Aus Sicht der Wirtschaft ist die Ausbildungsplatzumlage jedoch kein geeignetes Instrument, um zusätzliche Ausbildungsplätze zu schaffen. Das Bündnis für Ausbildung hat gezeigt, dass Fortschritte auch ohne Umlagesystem möglich sind. Auch wenn das Ziel von 2.000 zusätzlichen Ausbildungsverträgen nicht vollständig erreicht wurde, stellen rund 1.344 zusätzliche Verträge ein beachtliches Ergebnis dar – insbesondere unter schwierigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen.

Kritisch ist zudem, dass der Gesetzentwurf vorgelegt wurde, ohne die Ergebnisse des Bündnisses für Ausbildung abschließend auszuwerten. Gleichzeitig berücksichtigt die geplante Umlage weder die tatsächliche Nachfrage nach Ausbildungsplätzen noch die wirtschaftliche Situation vieler Betriebe ausreichend. Stattdessen entstehen zusätzliche Verwaltungsstrukturen und neue Belastungen für Unternehmen, die sich mittelbar auch auf Verbraucherinnen und Verbraucher auswirken können.

Gemeinsam mit den Berliner Wirtschaftsverbänden – darunter IHK Berlin, UVB, Handelsverband Berlin-Brandenburg, Freie Berufe, Fachgemeinschaft Bau und SIBB – spricht sich der DEHOGA Berlin daher weiterhin klar gegen eine allgemeine Ausbildungsplatzumlage aus. Statt zusätzlicher Verpflichtungssysteme braucht es Maßnahmen, die mehr junge Menschen für eine Ausbildung gewinnen und bestehende Matching-Probleme zwischen Betrieben und Bewerberinnen und Bewerbern verringern.

Berlin braucht eine starke Ausbildung. Dafür braucht es Zusammenarbeit – keine Umlage.

Mehr Infos zum Thema unter
 ■ www.ausbildung-statt-abgabe.berlin



Die Delegierten haben gewählt

FACHGRUPPE HOTELLERIE:

KONTINUITÄT, ENTSCHEIDUNGEN UND PERSÖNLICHKEITEN IM FOKUS

Im SANA Hotel Berlin kam am 16. März 2026 die Fachgruppe Hotellerie des DEHOGA Berlin zusammen, mit klarer Agenda und dem Fokus auf zentrale Personalentscheidungen.

Auftakt, Wahlleitung und erste Entscheidungen

Der Vorsitzende der Fachgruppe, Philip Ibrahim, eröffnete die Sitzung und übergab für die ordnungsgemäße Durchführung der Wahlen an Justiziarin Monika Rohloff. Dann ging es direkt in den ersten großen Block: die Wahl der 40 Delegierten, Nachrücker und Mitglieder des Tarifausschusses. Nachdem die Stimmzettel ausgefüllt und eingesammelt waren, zog sich der Wahlprüfungsausschuss Carsten Rudolph (Park Plaza Berlin), Uwe Hauptmann (Hotel Kastanienhof) und Sebastian Weidtkamp (Hotel SANA Berlin), zur Auszählung zurück.

Bericht und Impulse

Die Zeit nutzte Philip Ibrahim für seinen Bericht als Fachgruppenvorsitzender. Gemeinsam mit Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn stellte er aktuelle Entwicklungen im Verband vor, darunter die positive Mitgliederentwicklung sowie neue Angebote wie die oneDEHOGA App und Themen wie Nachwuchsförderung, Branchenveranstaltungen und Weiterbildungsangebote. Im Anschluss setzte Markus Luthé in seinem Vortrag Impulse zur Hotelklassifizierung und zeigte deren Bedeutung für Sichtbarkeit und Wettbewerbsfähigkeit. Anschließend verkündete Monika Rohloff die Wahlergebnisse: 40 Delegierte sowie drei Nachrücker wurden



Jörn Brinkmann, Katja Hagenbucher, Philip Ibrahim und Gerrit Buchhorn

gewählt und nahmen ihre Wahl an. Auch die sieben Kandidierenden für den Tarifausschuss wurden in geheimer Wahl bestätigt.

Ein zentraler Moment folgte mit dem Vorschlag für das Präsidentenamt: Philip Ibrahim nominierte Jörn Brinkmann, Vorsitzender der Fachgruppe Gastronomie und geschäftsführender Gesellschafter der Ständigen

Vertretung Berlin, als Nachfolger von Christian Andresen. Weitere Vorschläge gab es nicht. Brinkmann wandte sich mit klaren Worten an die Versammlung: „Ich kandidiere heute für das Amt des Präsidenten des DEHOGA Berlin. Nicht, weil alles gut läuft. Sondern, weil es noch viel zu tun gibt.“ Die Zustimmung war eindeutig: die Fachgruppe wählte ihn geschlossen zu ihrem Präsidentschaftskandidaten.



René Ahlborn und Martin Luthe



Jörn Brinkmann, Caroline Münter und Philip Ibrahim

Neue Führung und Dank an Caroline Münter

Im abschließenden Wahlgang bestimmten die neu gewählten Delegierten die Führung der Fachgruppe. Philip Ibrahim, General Manager des Hotel MOA Berlin, wurde einstimmig als Vorsitzender bestätigt. Bei der Wahl seiner Stellvertretung traten Caroline Münter (General Manager Novotel Berlin Mitte), Katja Hagenbucher (General Manager Radisson RED Berlin Kudamm) und Falk Bartels (Direktor The Posthouse

Berlin, Leonardo Hotels) an. Gewählt wurde Katja Hagenbucher, die damit für die kommenden vier Jahre ins Präsidium des DEHOGA Berlin einzieht.

Emotional wurde es bei der Verabschiedung von Caroline Münter. Vier Jahre lang hatte sie als stellvertretende Vorsitzende die Arbeit der Fachgruppe geprägt. Dafür gab es großen Dank und Anerkennung. Wir danken ihr, dass sie weiterhin als Delegierte und im Tarifausschuss aktiv bleibt.



Laura Reimer und Verena Jaeschke

FACHGRUPPE GASTRONOMIE:

IMPULSE, WANDEL UND EIN STARKES ZEICHEN FÜR DIE ZUKUNFT

Nur eine Woche nach der Hotellerie kam am 23. März 2026 auch die Fachgruppe Gastronomie des DEHOGA Berlin im SANA Hotel Berlin zusammen und knüpfte nahtlos an: klare Abläufe, wichtige Wahlen und vor allem viele engagierte Persönlichkeiten.

Auftakt, Wahlen und aktuelle Branchenthemen

Jörn Brinkmann, Vorsitzender der Fachgruppe, eröffnete die Sitzung und übergab für die rechtssichere Durchführung an Justiziarin Monika Rohloff. Nach der Bestätigung des Wahlprüfungsausschusses mit Peter Schulz (Gaststätte Ebel), Harald Eck (BVG-Mitarbeitergastronomie) und Matthias

Müller-Klauke (Ägir Müggelsee/Vereinslokal & Ruderbar) ging es direkt zur Sache: Delegierte, Nachrücker und Mitglieder des Tarifausschusses wurden gewählt, die Stimmzettel ausgefüllt und zur Auszählung übergeben.

Währenddessen gab Brinkmann einen kompakten Überblick über aktuelle Branchenthemen. Im Fokus stand die geplante Kampagne „Genuss-



Michael Biel



Jörn Brinkmann, Christina Aue und Gerrit Buchhorn

hauptstadt“ zur Stärkung der Berliner Gastronomie, die gemeinsam mit visitBerlin auf den Weg gebracht wurde. Mit Staatssekretär Michael Biel kam zusätzlicher politischer Input: Er stellte das neue Landesgaststättengesetz vor – knapp, aber mit klarer Botschaft für ein offenes und vielfältiges Berlin.

**Ein besonderer Moment:
Die Verabschiedung
von Christina Aue**

Nach über 30 Jahren ehrenamtlichem Engagement im DEHOGA Berlin – zuletzt als stellvertretende Fachgruppenvorsitzende und Präsidiumsmitglied – hatte sie entschieden, nicht erneut zu kandidieren. Brinkmann würdigte ihren langjährigen Einsatz sehr persönlich: Ob in Hotellerie oder Gastro-

nomie, in strategischen Fragen, im Netzwerk oder im operativen Verbandsalltag, Christina Aue habe den DEHOGA Berlin über Jahrzehnte geprägt und entscheidend mitgestaltet. Ihr Engagement, ihre Erfahrung und ihre Verlässlichkeit seien für den Verband von besonderem Wert gewesen. Aue zeigte sich sichtlich bewegt, bedankte sich für die vielen Jahre, die Zusammenarbeit und die Wertschätzung. Zugleich machte sie etwas sehr Wichtiges deutlich: dass ehrenamtliches Engagement wichtig ist und es immer Menschen braucht, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen.

**Neue Führung, klare Ergebnisse
und ein starkes Zukunftssignal**

Im Anschluss verkündete Monika Rohloff die Wahlergebnisse: Delegierte, Nachrücker und Mitglieder des Tarifausschusses waren gewählt und nahmen ihre Ämter an. Danach richtete sich der Blick erneut auf die Verbandsspitze: Jörn Brinkmann wurde auch von der Fachgruppe Gastronomie als Kandidat für das Präsidentenamt nominiert. Er tritt nun am 20. April als gemeinsamer Kandidat beider Fachgruppen an.





Antonia Meiffert und Thomas Wolf

Im letzten Wahlgang bestimmten die neu gewählten Delegierten ihre Führung: Thomas Wolf (Restaurant Keyser Soze) wurde zum Vorsitzenden der Fachgruppe Gastronomie gewählt und wird so zum Vizepräsidenten des DEHOGA Berlin. Seine Stellvertretung übernimmt Antonia Meiffert (Restaurant Diekmann), auch sie zieht damit ins Präsidium ein. Auffällig war der starke Anteil junger Gastronominen und Gastronomen, die sich zur Wahl stellten und gewählt wurden – ein deutliches Zeichen für Aufbruch und Engagement.

Der Tag endete, wie er begonnen hatte: im Austausch. Das Team des SANA Hotel Berlin um General Manager Sebastian Weidtkamp sorgte mit großer Gastfreundschaft, aufmerksamem Service und viel Liebe zum Detail für einen rundum stimmigen Rahmen. So konnte ein intensiver Sitzungstag in entspannter Atmosphäre, getragen von einem professionellen Team, ausklingen.



Billy Wagner und Simon Freund

© DEHOGA Berlin

NEU

Art. 2769*
SG-Veganes Mini-Schokobrötchen
Gewicht: 32 g, 240 St./Kt.
☑️ vorgegart

Alles fürs FRÜHSTÜCK

NEU

Art. 982*
FF-Mini-Amerikaner Mischkiste, 3-fach sortiert
Gewicht: 25 g, 120 St./Kt.
☑️ fertig gebacken

NEU

Art. 2775*
FF-Mini Funny Pack
Gewicht: 35 g, 80 St./Kt.
☑️ fertig gebacken

STAR

Art. 1293*
Bio Blechkuchen-Mischkarton, 3-fach
Gewicht: 1.200 g, 3 Pl./Kt.
☑️ fertig gebacken

Die **EDNA App**

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

EDNA.de

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

📷 📺 📧 📞 📱 📺 📱

☑️ Lieferung per Tiefkühl-LKW. 📦 Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert. Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

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

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

WAHL-
CHECK
2026

Klartext zur Zukunft unserer Branche.

Die politischen Spitzen stehen Rede und Antwort.
Selen Sie dabei.Exklusiv
nur für
Mitglieder

18. Mai 2026 | Euref Campus Schöneberg | Wasserturm

Einlass: 16:00 Uhr | Beginn: 16:30 Uhr | Ende: ca. 18:00 Uhr
Im Anschluss lassen wir den Abend mit einem Get-together ausklingen!

Klartext vor der Wahl:

BEIM „WAHLCHECK LIVE“ DISKUTIERT DER DEHOGA BERLIN DIE ZUKUNFT
VON TOURISMUS, GASTGEWERBE UND MICE IN DER HAUPTSTADT.

Wenn Politik und Praxis aufeinandertreffen, wird es spannend. Genau das ist der Anspruch des „Wahlcheck live“ am 18. Mai 2026 im eindrucksvollen Wasserturm des EUREF Campus Schöneberg.

Der DEHOGA Berlin bringt an diesem Tag die Spitzenkandidatinnen und Spitzenkandidaten von CDU, SPD, Die Linke, Bündnis 90/Die Grünen und FDP zusammen und führt sie mit der Branche direkt ins Gespräch. Ziel ist Klartext: Wo stehen die Parteien bei den zentralen Fragen des Tourismus- und Gastgewerbes? Und vor allem: Was wollen sie konkret umsetzen?

Die inhaltliche Grundlage bildet die Agenda des DEHOGA Berlin, die die drängendsten Themen der Branche abbildet und den Parteien bereits im November 2025 zugesandt wurde.

Im Fokus stehen die großen Stellschrauben für den Standort Berlin: wirtschaftliche Rahmenbedingungen, der dringend notwendige Bürokratieabbau, Fragen der Standortentwicklung sowie die Sicherung von Fachkräften. Auch die Zukunft der MICE-Branche – also Meetings, Incentives, Conventions und Exhibitions – spielt eine zentrale Rolle. Denn gerade Kongresse und Veranstaltungen sind ein entscheidender Wirtschaftsfaktor für Berlin.

Für Mitglieder und Partner der Branche gilt:

**JETZT SCHON DEN 18. MAI VORMERKEN
UND DABEI SEIN.**

Einlass ist ab 16 Uhr, das Programm endet gegen 18 Uhr. Anschließend bleibt bewusst Zeit für Austausch und Networking in entspannter Atmosphäre.

Mehr Infos auf ■ www.dehoga-berlin.de

ABB FORMULA
EIA WORLD CHAMPIONSHIP

2026 HANKOOK

BERLIN

E-PRIX

SPORTMETROPOLE

BERLIN



RACING X FESTIVAL

02. & 03. MAI 2026
FLUGHAFEN TEMPELHOF

CHAMPIONSHIP-RENNEN, LIVE-KONZERTE,
STREETFOOD, FAMILIENPROGRAMM, UVM.

JETZT TICKETS AB 10 € SICHERN



Woche des TOP-Ausbildungsbetriebes 20. bis 26. April 2026

JETZT ZERTIFIZIEREN LASSEN UND

„TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB“ WERDEN

Viele Betriebe leisten täglich Großartiges in der Ausbildung. Mit der bundesweit einheitlichen Zertifizierung „TOP-Ausbildungsbetrieb“ zeigen Sie Ihre Qualität klar und sichtbar, nach innen wie nach außen.

WAS STECKT DAHINTER?

- Bundesweit einheitliches Qualitätssiegel für hohe Ausbildungsstandards
- 12 klare Leitsätze als Orientierung
- Von Azubis bestätigt durch anonyme Azubi-Umfrage
- Zertifizierung als starkes Signal im Wettbewerb um Nachwuchs

IHRE VORTEILE ALS

DEHOGA-MITGLIEDSBETRIEB

- 50 Prozent Rabatt auf die Zertifizierungskosten
- Mehr Sichtbarkeit und Glaubwürdigkeit als attraktiver Ausbildungsbetrieb
- Eigenes Profil auf der Plattform
 - www.topausbildung.de zur Azubi-Gewinnung
- Wertvolles Feedback- und Qualitätsmanagement-Tool
- Unterstützung mittels Marketingmaterialien

EINFACH. TRANSPARENT. FAIR.

- Kosten je nach Anzahl der Azubis
- Keine Kosten, wenn die Zertifizierung nicht bestanden wird
- Nach der dreijährigen Erst-Zertifizierung Re-Zertifizierung möglich



© TOP-Ausbildungsbetrieb

JETZT AKTIONSWOCHE NUTZEN!

Nutzen Sie die Chance, Ihre Ausbildungsqualität sichtbar zu machen und sich als moderner Arbeitgeber zu positionieren. Kein Risiko aber viele Vorteile. Machen Sie mit! Vom 20. bis 26. April 2026 profitieren Sie von einem zusätzlichen Vorteil:

WEITERE 10 PROZENT RABATT

AUF DIE ZERTIFIZIERUNG FÜR DREI JAHRE
BEI ANMELDUNG IN DIESER WOCHE.



Jetzt anmelden unter:
■ www.topausbildung.de



ANMELDUNG AB 15. APRIL 2026

YOUNGSTARS BB

Gemeinsam laden der DEHOGA Berlin und die IKK BB bereits zum vierten Mal in die Hotelfachschule Berlin ein. Am Mittwoch, 17. Juni 2026 heißt es wieder: YoungStars BB – der Karrieretag für die Gastgeberinnen und Gastgeber von morgen.

Ob zur Weiterentwicklung eigener Ideen, zur Stärkung im Ausbildungsalltag oder zum Ausbau des beruflichen Netzwerks: Dieser Tag bietet vielfältige Impulse für die persönliche und fachliche Entwicklung. Ermöglichen Sie Ihren Auszubildenden aus Hotellerie und Gastronomie einen besonderen Tag, unter dem Motto „Erleben statt trockener Theorie“.

Was die Teilnahme für Ihre Azubis besonders macht

- Interaktive Workshops von Business-Ideen bis Food-Trends, von Performance bis Mindset
- Action Points, die Reaktion, Balance, Fokus und Energie spielerisch herausfordern
- Austauschmöglichkeiten mit anderen Auszubildenden und Branchenprofis
- Infotainment, das Wissen praxisnah und unterhaltsam vermittelt
- sowie Food, Drinks und eine motivierende Atmosphäre

”

*Lernen ist Erfahrung.
Alles andere ist einfach nur Information.*

Albert Einstein

“

Auf die Plätze, fertig, los!

Melden Sie Ihre Azubis an und sichern Sie ihnen frühzeitig Plätze. Denn YoungStars BB ist kein verlorener Arbeitstag, sondern eine Investition in Motivation, Bindung und Entwicklung. Hier erleben Ihre Auszubildenden neue Perspektiven auf ihren Beruf und erhalten praxisnahes Wissen, das direkt im Alltag wirkt. Zudem erfahren sie echte Wertschätzung für ihren Einsatz in Ihren Betrieben.

Wir freuen uns auf Ihre zahlreichen Anmeldungen und auf einen starken Jahrgang YoungStars BB 2026.

EIN TAG DER NACHWIRKT:

YoungStars BB 2026
Anmeldung ab 15. April
Die Plätze sind begrenzt,
es gilt „First come, first served“.

■ www.youngstarsbb.de



JETZT ANMELDEN

17. JUNI 2026



DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBER:INNEN VON MORGEN



Eine Veranstaltung des DEHOGA Berlin
in Kooperation mit der IKK BB



FOKUS B2B:

ITB Berlin setzt auf Qualität statt Quantität



© Messe Berlin GmbH

Bedingt durch den aktuellen Nahost-Konflikt kommt es weltweit zu eingeschränkten Flugverbindungen. Das traf im März auf eine ITB Berlin, die sich seit 2023 bewusst als reine B2B-Plattform positioniert hat. Die Messe setzt auf Effizienz, Fachgespräche und Geschäftsanbahnungen, weniger auf breiten Publikumsverkehr vor Ort. Für unsere Branche bedeutet das vor allem, dass der klassische, auch regional geprägte Besucheranteil vergleichsweise geringer ausfällt. Gleichzeitig bleibt die internationale fachliche und mediale Reichweite der ITB Berlin hoch. Dieser Kurs stärkt die Marke und unterstreicht die Positionierung des Standorts, während zusätzliche Nachfrageeffekte für Berlin begrenzt ausfallen.

Im Interview erläutert Direktorin Deborah Rothe die Hintergründe, strategischen Ziele und geplanten Weiterentwicklungen der ITB Berlin.

Welche zentralen Gründe haben zur Entscheidung geführt, die ITB Berlin seit 2023 als reine Fachbesuchermesse (B2B) durchzuführen? Welche strategischen Ziele waren damit verbunden?

Ziel war es, intensivere Gespräche, effizientere Termine und konkrete Geschäftsanbahnungen zu ermöglichen. Die positiven Rückmeldungen aus der Branche bestätigen die hohe Qualität der Meetings und die gesteigerte Effizienz der drei Fachbesuchertage. Mit der klaren Ausrichtung auf B2B festigt die ITB Berlin ihre Rolle als internationale Business-Plattform und bietet nun mehr Raum für Networking, Trendfokus und echte Geschäftserfolge.

Wie hat sich der aktuelle Nahost-Konflikt, der zeitlich mit der ITB 2026 zusammenfiel, auf Besucherzahlen, internationale Beteiligung und die Organisation der Messe ausgewirkt? Welche Konsequenzen ziehen Sie daraus für Planung und strategische Ausrichtung zukünftiger ITB-Veranstaltungen?

Trotz teilweiser eingeschränkter Flugverbindungen war die ITB Berlin mit fast 97.000 Teilnehmenden und hoher internationaler Beteiligung stark besucht. Bereits am Wochenende vor Messebeginn standen wir im engen Austausch mit den betroffenen Ausstellern und Fachbesuchern und haben kontinuierlich informiert. Einige Destinationen entsandten kurzfristig Kolleginnen und Kollegen aus ihren Europa-Büros nach Berlin, um ihre Präsenz sicherzustellen.



Die hohe Wiederbesuchsbereitschaft von über 90 Prozent sowie ein Geschäftsumfang von 47 Mrd. Euro unterstreichen die Resilienz der ITB Berlin.

Vor dem Hintergrund, dass die Teilnehmer- und Ausstellerzahlen seit 2023 spürbar niedriger sind, Berlin jedoch stark auf zusätzliche Messeimpulse angewiesen ist: Welche Strategien plant die ITB Berlin, um mehr Fachbesucher, Aussteller und wirtschaftliche Effekte für den Standort zu gewinnen?

Der scheinbare Rückgang der Zahlen liegt an der neuen Zählweise: Seit 2023 werden nur noch dauerhaft besetzte Stände gezählt, zusätzlich vertretene Unternehmen (ZVUs) fließen nicht mehr ein. Die ITB Berlin ist ein People's Business, das vom direkten Austausch und persönlichen Begegnungen lebt. Als weltweit führende Leitmesse bringt sie Fachbesucher und Aussteller nach Berlin, wo sie Geschäfte abschließen, Netzwerke aufbauen und Innovationen erleben. Gerade in Krisenzeiten wie aktuell im Nahen Osten zeigt sich, wie unverzichtbar physische Präsenz und direkte Kontakte sind, für die Branche, für Hotellerie, Gastronomie und Dienstleister in Berlin und darüber hinaus.

Bleibt die ITB Berlin langfristig als reine Fachmesse positioniert oder ist eine partielle oder vollständige Rückkehr zu Publikumstagen denkbar? Welche Weiterentwicklungen oder neuen Formate sind zudem in den kommenden Jahren geplant?

Eine Rückkehr zu Publikumstagen ist aktuell nicht vorgesehen. Die Fachbesucherausrichtung hat sich bewährt und stärkt den B2B-Charakter. Für Endverbraucher bietet die ITB Berlin mit der OutVenture Berlin 26. bis 29. November 2026 ein eigenständiges Format für Abenteuer, Outdoor-Erlebnisse und aktive Reisen. Gleichzeitig entwickelt die ITB Berlin ihre ITB 360°-Plattform weiter: Themenmonate, Podcasts, Fachartikel und digitale Angebote begleiten die Branche ganzjährig, fördern den Austausch und bieten Orientierung. Mit diesen Formaten kombinieren wir physische Messe, digitale Services und Kongress-Formate, bieten Inspiration, Wissen und Erlebnisse für die gesamte Branche und festigen langfristig unsere Position als globale Leitmesse der Tourismusbranche.

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING**®

bis 03.05.2026



FOLGE 140

VOM WEDDING VERWEHT

ab 15.05.2026



FOLGE 141

Wedding, more amour

regelmäßig im Programm



swipe me if you can

NEU in Berlin RomCom LIVE



weltweit einzigartig: Sitcom LIVE

„GWSW ist klasse und Kult!“

Berliner Morgenpost

prime time theater

Infos & Tickets unter primetimetheater.de

Prime Time Theater · Müllerstr. 163
13353 Berlin-Wedding

DAS BERLINER KULT-THEATER

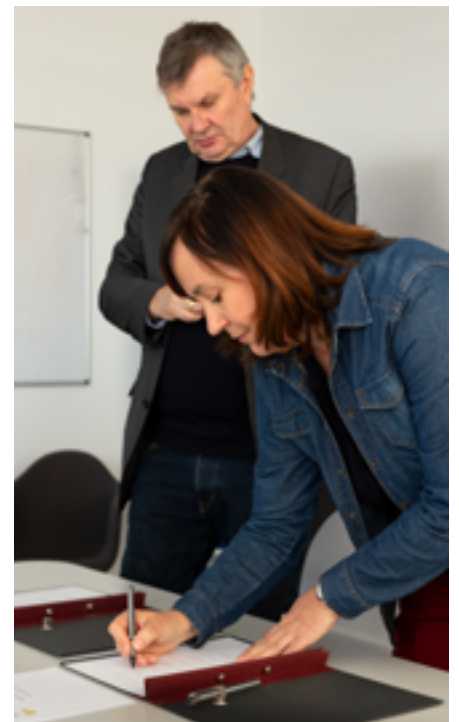
NEUES GREMIUM STÄRKT DIE TOURISMUS- UND EVENTBRANCHE IN BERLIN

DER BERATENDE BEIRAT TOURISMUS & MICE UNTERSTÜTZT KÜNFTIG DEN VISITBERLIN- AUFSICHTSRAT IN STRATEGISCHEN FRAGEN

Anfang März wurde in Berlin der neue Beratende Beirat Tourismus & MICE gegründet. Das Gremium berät den Aufsichtsrat von visitBerlin künftig bei strategischen Fragestellungen, setzt fachliche Impulse und reflektiert aktuelle Branchentrends, etwa zu den Themen Digitalisierung, Konsumtrends und Nachhaltigkeit.

Die entsprechende Rahmenvereinbarung unterzeichneten der Vorsitzende des visitBerlin-Aufsichtsrates, Oliver Schumacher, sowie die visitBerlin-Geschäftsführung Sabine Wendt und Burkhard Kieker gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern zentraler Branchenverbände und Netzwerke der Hauptstadt.

Dazu zählen Gerrit Buchhorn, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin e.V., Anja Schneider, stellvertretende Vorstandsvorsitzende des visitBerlin Partnerhotels e.V., Matthias Leonhardt, Geschäftsführer des Berlin Event Network e.V., sowie Nils Busch-Petersen, Hauptgeschäftsführer des Handelsverbandes Berlin-Brandenburg e.V., Georg Strecker, Vorstandsvorsitzender von INTOURA, dem Interessenverband der touristischen Attraktionen Berlins e.V., und Marcel Weber, Geschäfts-



Sabine Wendt und Burkhard Kieker unterzeichnen die Rahmenvereinbarung.

führer der Clubcommission Berlin e.V. Zum Sprecher des neuen Beirats wurde Matthias Leonhardt ernannt, sein Stellvertreter ist Georg Strecker.

Der Beirat steht für eine enge Verzahnung von Tourismus, Hotellerie, Anbieter der MICE-Branche, touristischen Attraktionen, Handel und Clubkultur. Das Ziel ist es, die strategische Ausrichtung von Destinationsmanagement und -marketing noch stärker an den Bedürfnissen der Branche auszurichten, die Akteure der Berliner Visitor Economy einzubinden und diesen bedeutenden Wirtschaftsfaktor für die Hauptstadt gemeinsam weiterzuentwickeln.



© visitBerlin – Marco Armbrorst

RADIO 98.2 PARADISO

„Mit Radio Paradiso komme ich immer gutgelaunt durch meinen hektischen Alltag.“



www.paradiso.de

Entdecke die **RADIO PARADISO** Musikwelt

RADIO PARADISO

80ER

RADIO PARADISO

**SUMMER
FEELING**

RADIO PARADISO

PUR

RADIO PARADISO

**LOVE
SONGS**

RADIO PARADISO

KLASSIKER

RADIO PARADISO

CINEMA

UNSERE SEMINARE FÜR EINE STARKE AUSBILDUNG

Eine gute Ausbildung von zukünftigen Fachkräften ist das Fundament unserer Branche und die beste Antwort auf den Fachkräftemangel. Um sowohl Betriebe als auch den Nachwuchs fit für die Zukunft zu machen, geben wir Ihnen hier einen gezielten Aus- und Überblick über unsere aktuellen Seminar-Highlights für den Ausbildungsbereich. Von der rechtssicheren Führung bis zur intensiven Prüfungsvorbereitung: Wir stärken Auszubildende und Azubis dort, wo es zählt.

Förderung nutzen!

Wussten Sie, dass Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende förderbar sein können? Die Verbundberatung Berlin berät Sie dahingehend gerne. Profitieren Sie von finanzieller Unterstützung für Ihren Nachwuchs!

IHR WEG ZUR VERBUNDBERATUNG

Anika Harnoth
T +49 30 63415201

■ harnoth@verbundberatung-berlin.de
■ www.verbundberatung-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

Seminare für Auszubildende

AUSBILDUNG DER AUSBILDER

(AEVO – Crash Kurs)

Der kompakte Weg zum AdA-Schein.

21. bis 23. September 2026 &

28. bis 30. September 2026

jeweils von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

ARBEITSRECHT FÜR AUSBILDENDE

Alles Wissenswerte für einen
rechtssicheren Ausbildungsalltag.

17. September 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

TRAIN-THE-AZUBI-BETREUER

Junge Talente professionell begleiten
und nachhaltig binden.

29. Juni 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

Seminare für Azubis

ENGLISCH GRUNDLAGEN – FÜR HOTEL UND GASTRONOMIE (AZUBI-ONLINE-SEMINAR)

Sprachfalle ade,

sicher kommunizieren in Hotel und Gastro.

21. Mai 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

PRÜFUNGSVORBEREITUNG FACHMANN / FACHFRAU FÜR RESTAURANTS & VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE (PRAXIS)

Praktisches Coaching für den perfekten Abschluss.

3. Juni 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr &

4. Juni 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

PRÜFUNGSVORBEREITUNG

HOTELFACHLEUTE (PRAXIS)

Intensivtraining der praktischen Prüfungsinhalte.

17. Juni 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr &

18. Juni 2026 von 15.30 bis 20.30 Uhr

■ www.seminare.dehoga-berlin.de



**Günstiger
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
Ihrem Verband 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

Wie bleibe ich ein entspannter Gastgeber?

oneDEHOGA-App

Die KI-App für das Gastgewerbe.



Jetzt kostenfrei laden



24/7 KI-Chat



Ratgeber



Vorteile & Benefits



Erhältlich im
App Store



JETZT BEI
Google Play

BERATUNG MIT MEHRWERT:

Die ETL-ADHOGA-Beraterertage im Rückblick

Wirtschaftlicher Druck, steigende Kosten, komplexer werdende Strukturen: Die Herausforderungen im Gastgewerbe sind vielfältig. Umso erfreulicher war die Resonanz auf die kostenlosen ETL-ADHOGA-Beraterertage, die in Kooperation mit der DEHOGA Berlin als Pilotprojekt angeboten wurden. Mitgliederbetriebe hatten die Möglichkeit, in einem einstündigen 1:1-Gespräch mit einem erfahrenen Unternehmensberater ganz konkrete betriebswirtschaftliche Fragen zu besprechen: vertraulich, individuell und praxisnah.



© hamonazaryani

VOM KASSENSTURZ BIS ZUR KPI-ANALYSE:

THEMEN MIT TIEFGANG

Die Bandbreite der Anliegen war beeindruckend. Sie reichte von Unternehmerstrategien über Preiskalkulation und den Aufbau eines internen Controllings bis hin zur KPI-Analyse und der Auswertung der betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA). Auch neuere Geschäftsmodelle wie Shared-Kitchen-Konzepte sowie Fragen zur Personalstrukturierung standen auf der Agenda. Deutlich wurde dabei: Viele Mitgliederbetriebe sind operativ stark, aber strategisch ist noch Luft nach oben. Es fehlt oft nicht am Engagement, sondern an strukturierten Steuerungsinstrumenten.

Besonders produktiv verliefen die Gespräche, wenn die Teilnehmenden sich vorab Gedanken gemacht hatten, wo der Schuh am stärksten drückt. Wer mit konkreten Anliegen kam, ging mit individuellen Handlungsempfehlungen nach Hause, die auf den jeweiligen Betrieb zugeschnitten waren.

DREI ERKENNTNISSE,

DIE JEDEN BETRIEB WEITERBRINGEN

Aus den Beratungen zeichneten sich wiederkehrende Themen ab, die für die gesamte Hospitality relevant sind:

Wareneinsatz kennen und steuern.

Wer nicht weiß, wie viel Prozent des Umsatzes in Einkauf und Rohstoffe fließt, kann kaum gezielt gegensteuern. Der Wareneinsatz ist eine der sensibelsten Stellschrauben in jedem Mitgliederbetrieb.

Personalkosten im Blick behalten.

Personalkosten sind im Gastgewerbe der größte Kostenblock und gleichzeitig einer der am häufigsten unterschätzten. Eine klare Übersicht über Stunden, Schichten und Kostenquoten schafft die Grundlage für bewusste Entscheidungen.

Das Betriebsergebnis regelmäßig lesen.

Die BWA ist kein Dokument für den Steuerberater allein, sie ist das wichtigste Steuerungsinstrument für Unternehmerinnen und Unternehmer. Wer sie versteht und regelmäßig nutzt, erkennt früh, wo Handlungsbedarf besteht.

FAZIT:

BERATUNG LOHNT SICH UND SETZT IMPULSE

Das Pilotprojekt hat gezeigt, dass niedrigschwellige Beratungsangebote in der Hospitality auf echten Bedarf treffen. Eine Stunde kann keine vollständige Unternehmensberatung ersetzen, aber sie kann den entscheidenden Anstoß geben, die richtigen Fragen zu stellen.

Wer seine Kennzahlen kennt, kann seinen Betrieb nachhaltig steuern. Das ist die Grundlage für wirtschaftlichen Erfolg, heute und morgen.

Ulrich Buchwald
T +49 151 65052360
■ ulrich.buchwald@etl.de

TERMIN BUCHEN

Na also. Geht doch.

EINE KOMÖDIE VON KERSTIN SPECHT

MIT NICOLE HEESTERS

Die Schauspielerin sitzt atem- und leblos auf dem Sofa ihrer Souffleuse, ihres im Theater mitatmenden Schattens. Die Prämissen eines Lebens in einer hierarchischen Theatermaschine, das auf Unsichtbarkeit ausgelegt ist, werden plötzlich auf den Kopf gestellt.

Die Sichtbarkeit der berühmten Bühnenschauspielerin endet mit ihrem Tod, aber die Souffleuse möchte sie bewahren, einbalsamieren in Kunstharz, ein spezieller Akt der Liebe, trotz allem. Und dabei muss sie sich selbst der Wahrheit ihres Lebens stellen.

„Das Theater ist ein Wohlfühlort. Wenn die Menschen darin nicht wären. Sie sind das Klavier und die Klavierspielerin, ich bin nicht einmal eine Orgelpfeife, musikalisch gesehen. Meine Bestimmung ist, dass mich in der Öffentlichkeit keiner hört und keiner sieht, aber das kann ja keine Bestimmung sein, die einen durchs Leben trägt.“

Nicole Heesters ist diese Souffleuse: Sie zählt zu den großen Persönlichkeiten des deutschsprachigen Theaters und prägt Bühnen im In- und Ausland seit Jahrzehnten mit un-

verwechselbarer Präsenz, Klarheit und Tiefe. Eine Schauspielerin von wahrlich außergewöhnlicher Ausdruckskraft und künstlerischer Eleganz.

Kerstin Specht, geboren in Kronach/Oberfranken, schreibt seit 1988 für das Theater. Seither ist ein vielfach ausgezeichnetes dramatisches Werk entstanden, das auf zahlreichen Bühnen im In- und Ausland zu sehen ist.
Regie, Bühne und Kostüme: Elmar Goerden

PREMIERE AM 8. MAI 2026 UM 19.30 UHR

Weitere Termine im Mai und Juni
Tickets & Informationen
■ www.renaissance-theater.de

Mit der oneDEHOGA-App erhalten Sie 10 Euro Rabatt auf Vollpreiskarte in allen Preiskategorien, außer Premieren.

 oneDEHOGA



© Simone Rethel

Weil das Leben live ist:

Prime Time Theater setzt auf „IN-ECHT-FLIX“

„Wie holen wir die Menschen zurück, die spätestens seit ‚Corona‘ an heimischen TV-Geräten und Streaming-Diensten hängengeblieben sind?“ Die Antwort des Prime Time Theaters lautet: „IN-ECHT-FLIX“! Die weltweit einzigartige Bühnensitcom des Berliner Kult-Theaters, „Gutes Wedding, Schlechtes Wedding“ (GWSW) bietet dafür schließlich eine Art Steilvorlage. Intendant Oliver Tautorat: „GWSW ist als Soap ja im Prinzip top Streaming-Stoff, nur noch besser – weil kiezig, nahbar und immer wieder spontan-unerwartet. So live wie das Leben!“



230 Sitzplätze warten auf Lachende

Zurzeit feiert man ein kleines Jubiläum mit der bereits 140. Folge in mehr als 22 Jahren. Außerdem ist mit der romantischen Berlin-Komödie „Swipe me if you can“ das Programm kürzlich um einen ganz neuen Baustein erweitert worden. „Damit möchten wir noch mehr Menschen zu uns locken“, freut sich Tautorat.



Oliver Tautorat begrüßt die Gäste des Prime Time Theaters gern persönlich.

Gründungstag des „Prime Time im Wedding“ ist der 3. Dezember 2003. Mit der Zeit und dem Erfolg wuchs das Ensemble allmählich, während der Ort des Geschehens dreimal wechselte. Das aktuelle Haus an der Müllerstraße wurde in den letzten Jahren mehrfach modernisiert: Als 2019 die gemeinnützige RAZ Kultur den Betrieb übernahm, zog mit dem RAZ Café gleich auch eine Gastronomie ins Foyer, während der Pandemie kam eine klimatisierende Lüftungsanlage auf neuestem Standard hinzu und zuletzt wurde die Bestuhlung komplett erneuert.

Besonderen Wert legt das Prime Time Theater auf Nahbarkeit, Herz und jede Menge Lokalkolorit. So ist es selbstverständlich, dass Oliver Tautorat die Gäste persönlich begrüßt und dabei natürlich gleich noch Berliner Grammatik vermittelt: „Wen oder wat freu‘ ick?“, fragt er das Publikum ... und „MIR!“ tönt es laut und eifrig zurück.



Tomislav Bucec (blaues Hemd) rettete das Theater 2019 vor der Insolvenz, modernisierte es und ließ das RAZ Café als Gastronomie im Foyer einziehen.



**Infos, Spielplan und Tickets
unter [primetimetheater.de](https://www.primetimetheater.de)**

Müllerstraße 163, 13353 Berlin-Wedding
@primetimetheater



BERLINER MILDES LAGER

DAS PREMIUM-LAGER AUS DER HAUPTSTADT.

HELL, MILD UND ERFRISCHEND IM GESCHMACK.

Menschen in Berlin probieren gerne mal etwas Neues und das auch beim Bier. BERLINER Mildes Lager steht für genau diesen Anspruch: ein neues, helles Lagerbier für alle, denen das klassische Berliner Pilsner eine Spur zu herb ist und die dennoch nicht auf Charakter verzichten wollen. Als eigenständige Sorte ergänzt Berliner Mildes Lager die Dachmarke BERLINER und erweitert das Sortiment um eine milde, zeitgemäße Alternative.

Die Marke BERLINER steht seit Jahren für die vielfältige Bierkultur der Hauptstadt. In Getränkemärkten und Spätis, in Restaurants und Szeneclubs, bei Sportveranstaltungen und Musikevents ist BERLINER dort zu finden, wo Menschen dieser Stadt zusammenkommen und gemeinsame Momente erleben. BERLINER Mildes Lager fügt sich nahtlos in diese Bierkultur ein und bietet eine weite Facette innerhalb der Dachmarke: ein Premium-Lager aus der Hauptstadt. Ein Schluck Berlin in jeder Flasche - Für Dich. Für uns. Für alle. Hell eingebraut und mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Volumenprozent und nur 18 Bittereinheiten überzeugt BERLINER

Mildes Lager durch einen milden, erfrischenden Geschmack und hohe Trinkfreude. Helle Malze sorgen für seine klare Optik und feine Aromatik, erfrischende Rezenz und milden Geschmack – abgerundet von einer dezenten Hopfennote und Brauwasser aus unseren eigenen Tiefbrunnen. Damit verbindet es moderne Leichtigkeit mit dem Qualitätsanspruch einer regional verwurzelten Marke.

Besonders jüngere, urbane Konsumenten suchen nach Abwechslung und neuen Bierstilen, die weniger traditionell, dafür aber authentisch und zugänglich sind.

Berliner Mildes Lager trifft diesen Nerv als regional gebrautes Premium-Lager aus der Hauptstadt. Es ist 100 Prozent vegan, nachhaltig gedacht, ganz nach dem Motto „aus der Region, für die Region“ und passt dabei perfekt zu einem sozialen und situativen Biergenuss.

Erhältlich ist das BERLINER Milde Lager sowohl in der 0,5 l Flasche im 20er Kasten als auch im 24 x 0,33 l Gebinde.



CYBERSICHERHEIT IM GASTGEWERBE: EINE ZENTRALE HERAUSFORDERUNG

Wie Betriebe sich effektiv vor digitalen Risiken schützen

Die Digitalisierung hat Hotellerie und Gastronomie fest im Griff und macht viele Prozesse effizienter. Doch sie birgt auch erhebliche Cyberrisiken. Buchungssysteme, digitale Schlüsselkarten oder die Speicherung personenbezogener Daten sind beliebte Angriffsziele für Cyberkriminelle. Schon ein unbefugter Zugriff auf Netzwerke oder Buchungssysteme – etwa durch das Knacken von Passwörtern via Social Engineering – stellt eine Datenschutzverletzung nach DSGVO dar.

Die Folgen eines erfolgreichen Angriffs sind gravierend: Eine Ransomware kann alle Systeme verschlüsseln, wodurch Buchungen, Kassen und sogar digitale Türschlösser ausfallen. Dies führt schnell zu Betriebsstillstand und Chaos: keine Rechnungen, keine digitalen Zahlungen, keine Reservierungsübersicht. Gäste könnten Schadensersatz fordern, wenn ihre Daten abgegriffen oder veröffentlicht werden. Der Vertrauens- und Reputationsschaden ist enorm. Die finanziellen Belastungen durch IT-Forensik, Datenwiederherstellung und entgangene Einnahmen können schnell hohe Summen erreichen.

Umfassender Schutz ist daher unerlässlich. Er beginnt bei Präventionsmaßnahmen wie Mitarbeiterschulungen zu Cybersicherheit, Phishing und Ransomware, die das Gefahrenbewusstsein stärken. Im Ernstfall ist schnelle Notfallhilfe durch eine Schadenhotline und ein Expertennetzwerk entscheidend. Zudem geht es um die Absicherung gegen mögliche Eigenschäden, wie die Wiederherstellung von Daten und Programmen, und Drittschäden, beispielsweise durch Forderungen der Payment-Card-Industry.



Als DEHOGA Berlin unterstützen wir unsere Mitglieder dabei, diesen komplexen Herausforderungen zu begegnen. Im Rahmen unserer Kooperation mit SIGNAL IDUNA bieten wir die Möglichkeit, sich über ganzheitliche Cyberschutzlösungen zu informieren, die Prävention, schnelle Notfallhilfe und finanzielle Absicherung umfassen.

Jetzt informieren und persönliches Angebot anfordern:
■ hoga@signal-iduna.de



UMSATZBASIERTE FINANZIERUNG:

FLEXIBEL WACHSEN IN DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBRANCHE

Umsatzbasierte Finanzierung gewinnt für Hotel- und Gastronomiebetriebe zunehmend an Bedeutung, da sie eine flexible Alternative zu klassischen Bankkrediten darstellt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Darlehen erfolgt die Rückzahlung nicht in festen Monatsraten, sondern prozentual auf Basis des tatsächlich erzielten Umsatzes. Dadurch passen sich die Rückzahlungen automatisch an saisonale Schwankungen und Auslastung an. Mit Nexi Financing haben Hoteliers und Gastronomen nun die Chance, ein Geschäftsdarlehen schnell und unkompliziert zu erhalten. Dabei arbeitet Nexi mit dem globalen Partner Liberis zusammen.

VORTEILE FÜR HOTELS UND GASTRONOMIE

Gerade für Unternehmen mit stark variierenden Einnahmen – etwa durch Ferienzeiten, Events oder schwankender Auslastung – bietet dieses Modell klare Vorteile. In umsatzstarken Monaten wird mehr zurückgezahlt, in schwächeren Phasen sinkt die Belastung entsprechend. So bleibt die Liquidität besser planbar, und das Risiko von Zahlungsschwierigkeiten reduziert sich.

INVESTITIONEN GEZIELT NUTZEN

Nexi Financing eignet sich insbesondere für Investitionen in Digitalisierung, Renovierungen, Marketingmaßnahmen oder die Erweiterung des Angebots. Da meist keine klassischen Sicherheiten erforderlich sind, profitieren auch klei-

nere oder unabhängige Hotels und Restaurants, die keinen einfachen Zugang zu Bankkrediten haben. Zudem ist der Prüfungsprozess schneller und weniger bürokratisch, da der Fokus auf der Umsatzentwicklung und dem Geschäftsmodell liegt.

ANPASSUNGSFÄHIGE RÜCKZAHLUNGEN

Die Zahlungen passen sich den Geschäftseinnahmen an und bieten Flexibilität in umsatzschwachen Monaten und schnellere Rückzahlungen in umsatzstarken Zeiten.

MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER

NEXI FINANCING WISSEN?

Im Rahmen unserer Partnerschaft mit Liberis bieten wir Hotels und Gastronomiebetrieben innovative Finanzierungslösungen, die speziell auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Weitere Informationen über umsatzbasierte Finanzierung, den Partner Liberis und wie Sie schnell und einfach ein Darlehen beantragen können:

■ www.nexi.de/de/landingpages/liberis

Ansprechpartnerin

Manizha Wodud, Managerin Regional Sales
T +49 151 59915807

■ manizha.wodud@nexigroup.com



NEU:

Gerolsteiner FLOW – Für ein gutes Bauchgefühl

FUNKTIONALES GETRÄNK ZUR UNTERSTÜTZUNG

DER VERDAUUNGSFUNKTION

60 Prozent der Deutschen betonen, dass ihnen das Thema Darmgesundheit wichtig ist. Trotzdem erreichen rund 75 Prozent der Bevölkerung die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlene Tageszufuhr von 30 g Ballaststoffen nicht. Dabei haben Ballaststoffe laut DGE positive Effekte auf die Darmgesundheit. Die Gründe für die unzureichende Versorgung mit Ballaststoffen sind vielfältig: Es werden zu viele verarbeitete Lebensmittel gegessen. Auch Bequemlichkeit oder Unkenntnis spielen eine Rolle.

Hier setzt Gerolsteiner FLOW an, ein ballaststoffreiches Getränk mit Calcium zur Unterstützung der Verdauungsfunktion. Das innovative funktionale Erfrischungsgetränk kombiniert die Vorteile des Gerolsteiner Mineralwassers mit einem weiteren Zusatznutzen. FLOW ist ein moderner Gesundheitsbegleiter, die Wirkung von Calcium ist wissenschaftlich gestützt. Eine 500 ml-Flasche Gerolsteiner Flow liefert 9 g lösliche Ballaststoffe und deckt damit bereits ca. 30 Prozent des Tagesbedarfs an Ballaststoffen.

Gerolsteiner FLOW ist eine genussvolle, einfache Lösung, um etwas für eine ausreichende Versorgung mit Ballaststoffen zu tun. Anders als z.B. Intensivkuren will Gerolsteiner FLOW für die Verbraucherinnen und Verbraucher ein Weg zur täglich trinkbaren Selbstfürsorge sein. Gerolsteiner FLOW lässt sich einfach in den Alltag integrieren und – ganz wichtig – es schmeckt!



Die löslichen Ballaststoffe stammen aus Maisfasern. Sie sind geschmacksneutral und im Getränk nicht zu sehen. Das Produkt ist in drei Geschmacksrichtungen Limette & Ingwer, Orange & Mandarine, Pfirsich & Granatapfel erhältlich. Drei Prozent Fruchtsaft geben Gerolsteiner FLOW seine fruchtige Note.

Das Erfrischungsgetränk ist kalorien- und zuckerarm (je 100 ml: 14 bis 15 kcal und 2,3 bis 2,4 g Zucker) und enthält weder Süßstoffe noch andere künstliche Zusätze.

Basis ist kohlenensäurehaltiges Gerolsteiner Mineralwasser aus der Vulkaneifel.

Der Functional Drink wird in einer 0,5 l-PET-Einwegflasche angeboten, was einer Portionsgröße entspricht.

■ gerolsteiner.de/produkte/gerolsteiner-flow



RESTAURANT HORVÁTH NACHWUCHSFÖRDERUNG I: „YOUNG TALENTS TABLE“

Das Berliner Sterne-Restaurant Horváth setzt ein Zeichen für den Branchennachwuchs: Mit dem neuen „Young Talents Table“ erhalten Auszubildende aus Hotellerie und Gastronomie die Möglichkeit, Fine Dining auf Sternenniveau zu einem exklusiven Vorzugspreis zu erleben.



Das Angebot umfasst ein 4-Gänge-Menü („Quick'n'Dirty“) inklusive Getränkebegleitung für 99 Euro pro Person. Ziel der Initiative ist es, Barrieren abzubauen und jungen Talenten den Zugang zur gehobenen Gastronomie zu erleichtern. Neben dem kulinarischen Erlebnis steht der fachliche Austausch sowie die Inspiration durch Einblicke in die Arbeitsweise der Berliner Sterneküche im Vordergrund.

Auszubildende der Branche können Reservierungen direkt vornehmen:

■ mail@restaurant-horvath.de

RESTAURANT HORVÁTH NACHWUCHSFÖRDERUNG II: „OWN THE PASS“

Im Herbst 2026 überlässt das Horváth seine Küche jungen Köchinnen und Köchen. Mit der neuen Veranstaltungsreihe „Own the Pass“ übernehmen sie für einen Abend die kulinarische Leitung des Hauses und gestalten Menü, Konzept und Ablauf des Abends eigenständig. Das Team des Horváth unterstützt im Hin-

tergrund und stellt Küche, Service-Infrastruktur, Logistik und Vermarktung. Teilnehmen können Auszubildende ab dem dritten Lehrjahr sowie ausgebildete Köchinnen und Köche mit bis zu fünf Jahren Berufserfahrung.

Informationen zur Bewerbung ■ [HIER](#)

NUR FÜR ERWACHSENE! THOMAS HENRY CITRUS LEMONADE

TIM RAUE EDITION

Zitrone, Limette und Orange, ergänzt durch die Aromen asiatischer Yuzu und Tahiti-Limette. Abgeschmeckt mit einer Prise Meersalz und der fruchtigen Schärfe grüner Jalapeño, spiegelt diese Limonade Tim Raues Kochkunst und Experimentierfreude wider. Das Berliner Power-Duo, bestehend aus Sternekoch Tim Raue und Thomas Henry, präsentiert damit sein erstes gemeinsames Produkt. Die Limonade eignet sich sowohl zum Purtrinken als auch zum Mixen. Seit dem 1. März 2026 ist sie in der 0,2-l-Gastronomieflasche exklusiv im Getränkefachgroßhandel erhältlich. Exklusiver Partner im Lebensmitteleinzelhandel mit dem 0,75-l-Glasgebilde wird ab April 2026 EDEKA sein.

■ www.thomas-henry.de



KALIFORNIEN TRIFFT KÖPENICK: FELICITAS THEN ÜBERNIMMT DIE KÜCHE IM NYX HOTEL BERLIN KÖPENICK

TV-Köchin Felicitas Then übernimmt ab April 2026 die Gastropatenschaft im Clash KITCHENS & BAR im NYX Hotel Berlin Köpenick. Damit folgt sie auf Koch Kristof Mulack, der das Restaurant zuvor mit seiner Interpretation der Neuen Berliner Küche geprägt hat.

Das Clash KITCHENS & BAR setzt bewusst auf wechselnde Gastropatenschaft, die das Restaurant immer wieder mit einem neuen, eigenen kulinarischen Konzept bespielen. Felicitas Then bringt dafür eine bunte, moderne und international inspirierte Küche mit. Einen Sommer lang steht dann moderne kalifornische Küche auf der Karte, ergänzt durch sommerliche Drinks und Special Events.

■ www.nyx-hotel-berlin-kopenick

30. JUBILÄUM: RESTAURANTS & MORE VON DINAMIX MEDIA GMBH

Im Juni 2026 erscheint die nunmehr 30. Ausgabe dieses für Berlin-Besucher konzipierten Gratis-Guides. Hier findet der Gast eine interessante Bandbreite an Restaurants und Bars, die von der Currywurst über traditionelle Gastwirtschaften bis hin zum Fine Dining reicht. Dabei werden die Restaurants durch redaktionelle Boxen vorgestellt oder sie schal-



© DINAMIX

ten Anzeigen. Zu finden ist die Ausgabe #30 ab Juni in rund 300 Hotels & Hostels in den bekannten DINAMIX Flyerboards und in weiteren rund 300 Locations: Ausstellungen, Highlights, Infopoints, Kinos, Sightseeing-Busse und weitere Auslagestellen mit DINAMIX Flyerboard.

■ www.dinamix.de

DIGITALER RELAUNCH:

„REISEN FÜR ALLE“ STÄRKT

BARRIEREFREIHEIT IM TOURISMUS

Die bundesweite Kennzeichnungskonzeption „Reisen für Alle“ hat ihren Webauftritt grundlegend modernisiert. Die neue Plattform bietet eine zielgruppenspezifische Struktur, die sowohl die Sichtbarkeit zertifizierter Betriebe erhöht als auch die Reiseplanung für Gäste mit Mobilitäts- oder Aktivitätseinschränkungen vereinfacht.

Reisende finden geprüfte Informationen als verlässliche Entscheidungsgrundlage – ein Service, von dem auch Senioren und Familien profitieren. Unternehmen erhalten eine übersichtliche Darstellung des Kennzeichnungssystems und eine stärkere Präsenz ihrer Angebote. Regionale Partner unterstützen zudem weiterhin touristische Betriebe aktiv bei der Zertifizierung.

■ www.reisen-fuer-alle.de



© DZT / Jens Wegener

JUBILÄEN IM VERBAND

25 Jahre Gastfreundschaft mit Herz: Jubiläum im Mercure Berlin Checkpoint Charlie!

Mitten im pulsierenden Berlin, direkt am historischen Checkpoint Charlie, ist dieses Haus seit einem Vierteljahrhundert eine echte Institution. Das Mercure verbindet urbanen Komfort mit dem typischen Berliner Flair – und das bereits seit 25 erfolgreichen Jahren. Zu diesem besonderen Betriebs- und Verbandsjubiläum gratulierte Kristian Kleber, Mitgliederbetreuung, persönlich vor Ort und überreichte die Jubiläumsurkunde an Hoteldirektorin Jessica Matschke. Wir sagen Danke für 25 Jahre Engagement in der Berliner Hotellerie und freuen uns auf die gemeinsame Zukunft!



© DEHOGA Berlin

15 Jahre Exzellenz am Kurfürstendamm: Jubiläum im H10 Berlin Ku'damm!

Ein besonderer Meilenstein im Berliner Westen: Das H10 Berlin Ku'damm feiert sein 15-jähriges Betriebs- und Verbandsjubiläum. Das Haus steht für erstklassige Gastfreundschaft und ist eine feste Instanz in direkter Nähe zur legendären Shoppingmeile. Jens Strobl (r.) und Kristian Kleber (l.) überreichten im Namen des Verbandes die Jubiläumsurkunde persönlich und gratulierten General Manager Josep Bonet herzlich zu diesem Erfolg. Wir bedanken uns für 15 Jahre engagierte Mitgliedschaft und die vertrauensvolle Zusammenarbeit in der Berliner Hotellerie!



© DEHOGA Berlin

Neue Mitglieder im Verband

BAO NHUNG 1993 RESTAURANT

Charlottenburg-Wilmersdorf
Uhlandstraße 144, 10719 Berlin
Vietnamesische Küche mit Fokus auf
frische Kräuter und authentische
Aromen.

■ www.baonhung1993.com

EIS AZZURRA GELATO RALLO

Prenzlauer Berg
Stahlheimer Straße 30,
10439 Berlin
Eiscafé mit hausgemachtem Gelato
nach italienischer Tradition.

■ www.eisazzurragelatorallo.eatbu.com

KAP FRIDA

Friedrichshain-Kreuzberg
Alt-Stralau 61,
10245 Berlin
Café & Deli auf der Halbinsel Stralau,
dem „Kap“ von Friedrichshain.

■ www.kapfrida.de

RESTORANI TBILISI

Pankow
Schönfließer Straße 15,
10439 Berlin
Authentische georgische Küche
und landestypische Spezialitäten.

■ www.restorani-tbilisi.de

RESTAURANT TASHKENT

Friedrichshain-Kreuzberg
Samariterstraße 13,
10247 Berlin
Kulinarischer Kurztrip
nach Usbekistan

■ www.anastasia.eatbu.com

MITGLIED WERDEN

LOHNT SICH!



Interessenvertretung

Einsetzen für fairen
Wettbewerb, flexible
Wochenarbeitszeit,
verlängerte Öffnungs-
zeiten für Außen-
gastronomie sowie
gegen überflüssige
Bürokratie und unnötig
hohe Kostenbelastung
im Gastgewerbe



Networking

Informationsver-
anstaltungen zum
Austausch mit der
Branche



Rechtlich

kompetent abgesichert
Betrieblicher
Rechtsschutz
und Rechtsberatung
inklusive



Sparvorteile

exklusiv für Mitglieder

- Rabatt bei der GEMA
- Tankrabatt bis zu
3 Cent pro Liter
- 10 Prozent Rabatt
bei Otto Office
- vergünstigte Strom
tarife ... und vieles
mehr bei unseren
Partnern



Wichtige und aktuelle Branchennews

NEU: oneDEHOGA App,
digitaler Alltagshelfer für
das Gastgewerbe, inklu-
sive zahlreicher Benefits



Existenzgründung & Betriebsberatung

Starthilfe und
Optimierung



Fachkräfte ausbilden, Qualität sichern

Praxisnahe Weiter-
bildung und Seminare
TOP-Ausbildungsplatz
Gütesiegel
Hotelklassifizierung
Hotelstars.eu



Tools & Arbeitshilfen

Kostenfrei und exklusiv
für Mitglieder, jetzt auch
in der oneDEHOGA-App

Weitere Informationen:

■ www.dehoga-berlin.de/mitglied-werden



NEU 91,0 UKW

**JAZZ
WE CAN!**



Fühl den besten Jazz, Soul und Blues

www.Ella-Radio.de



**DEUTSCHE
HOTELKLASSIFIZIERUNG**

Folgeklassifizierungen:

☆☆☆ **Komfort**
Hotel 38



BETRIEBSJUBILÄEN IM APRIL

- | | |
|---|---|
| <p>10 Jahre
Hallmann & Klee Henri Hotel Hotel Art Nouveau Hotel Lindenufer KleinMein Coffee & Food</p> | <p>20 Jahre
Bahnhofs Wirtschaft Three Little Pigs Hostel Berlin Wirtshaus Max & Moritz</p> |
| <p>15 Jahre
Amici Amici Cancun am Alexanderplatz Hotel Eurostars Berlin Kartoffelkiste Libero-Sportsbar</p> | <p>25 Jahre
Taverna Amphipolis</p> |
| | <p>30 Jahre
ASADO Steakhaus-Rotisserie Francucci's Ristorante</p> |

MITGLIEDSJUBILÄEN IM APRIL

- | | |
|---|--|
| <p>5 Jahre
Giro Coffee Bar Krass Böser Wolf Leutemanns Pasteten & Feinkost Melt Café Crêperie Restaurant Pula-Grill Weinhandlung Chez Bruno Yarzin Sella UG</p> | <p>15 Jahre
Hotel Eurostars Berlin Sana Catering Service GmbH</p> |
| <p>10 Jahre
Call a Pizza Moabit Call a Pizza Steglitz Delfin Der Weinheuer Henri Hotel Hotel Art Nouveau Hotel Lindenufer Restaurant Bar Centrale Scharfe Lanke Titanic Chaussee Berlin Titanic Comfort Mitte Berlin</p> | <p>20 Jahre
Bahnhofs Wirtschaft The Mandala Hotel</p> |
| | <p>25 Jahre
Golgatha Hotel Steglitz International Hotel Zum Ziehbrunnen</p> |
| | <p>30 Jahre
Hotel-Pension Funk Restaurant Mai Phai</p> |

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



Vollversammlung der Delegierten
SANA Berlin Hotel



DEHOGA Berlin
Wahlcheck Live
EUREF Campus Schöneberg, Wasserturm



Präsidenten-Cup
Golfresort Semlin



YoungStars BB –
Hotelfachschule Berlin

405 Jahre und voller Bewegung

ANJA UND ANDRÉ SPERLING FÜHREN

BERLINS ÄLTESTES RESTAURANT IN DIE GEGENWART



Die „Zur letzten Instanz“ ist kein Denkmal hinter Glas. Sie ist ein Ort, der seit 1621 lebt, sich verändert und Berlin begleitet. Heute tragen Anja und André Sperling die Verantwortung für dieses einzigartige Haus, mit Respekt vor der Geschichte und dem klaren Willen, sie weiterzuschreiben.

Beide Geschäftsführer stehen für unterschiedliche Zugänge, die sich ideal ergänzen. Anja Sperling bringt gestalterische Sensibilität aus dem Modedesign-Studium sowie Hotellerie-Erfahrung aus dem Kempinski Hotel Adlon ein. André Sperling kommt aus der Küche: ausgebildeter Koch, Stationen in der internationalen Sternegastronomie, IHK-geprüfter Sommelier. Gemeinsam führen sie ein junges, engagiertes 20-köpfiges Team.

Geprägt wurden sie besonders durch die Zeit der Pandemie. Corona stellte vieles infrage und eröffnete zugleich Spielräume. Bestehendes durfte neu gedacht werden, ohne die Seele des Hauses anzutasten. Genau darin liegt bis heute die zentrale Aufgabe: Erwartungen aufzubrechen, ohne die Identität zu verlieren.

Kulinarisch zeigt sich dieser Anspruch auf dem Teller. Berliner Klassiker wie Kohlroulade, Schweinebauch oder Haferwurzel bleiben klar erkennbar, werden jedoch in die Gegenwart übersetzt. Das Produkt steht im Mittelpunkt, der Twist setzt Akzente. Tradition dient nicht als Rückblick, sondern als Ausgangspunkt.

Auch das Gebäude selbst spiegelt diese Spannung wider: behutsam restauriert, denkmalgerecht instandgehalten, zugleich aber offen für heutige Ansprüche. Ohne die „Melodie des Hauses“ zu beeinträchtigen, bleibt die Geschichte für Gäste und Team gleichermaßen spürbar. In den historischen Stuben, im Glas und auf dem Teller entsteht so ein lebendiger Dialog zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Die „Zur letzten Instanz“ ist seit über 400 Jahren ein Ort Berliner Gastlichkeit und wird heute verantwortungsvoll und modern geführt. Wir freuen uns, dass das Traditionslokal seit Februar 2024 Mitglied im DEHOGA Berlin ist.

■ www.zurletzteninstanz.com



© Sarah Schlopsnies

EINWURFEINSCHREIBEN REICHT NICHT MEHR: KÜNDIGUNGEN VOR GERICHT ANGREIFBAR

BAG, Urteil vom 30. Januar 2025 – 2 AZR 68/24

Ein häufiger Irrtum im Arbeitsalltag kann für Arbeitgeber teuer werden: Die Kündigung per Einwurfeinschreiben gilt nicht mehr als sicherer Nachweis.

Der typische Fall: Ein Mitarbeiter bestreitet vor Gericht den Zugang der Kündigung. Der Arbeitgeber legt den Sendungsstatus vor und verweist darauf, dass das Schreiben in den Briefkasten eingeworfen wurde. Doch genau das genügt nicht. Der Einlieferungsbeleg beweist lediglich, dass ein Brief zugestellt wurde – nicht jedoch, dass sich tatsächlich die Kündigung im Umschlag befand. Und genau darauf kommt es rechtlich an.

Nach § 130 BGB wird eine Kündigung nur wirksam, wenn sie dem Empfänger tatsächlich zugeht. Das bedeutet: Sie muss so in dessen Machtbereich gelangen, dass er unter normalen Umständen davon Kenntnis nehmen kann. In der Praxis bleibt jedoch offen, was wirklich im Briefkasten gelandet ist. Ein Umschlag kann leer sein, verwechselt werden oder einen anderen Inhalt haben. Ohne konkreten Zustellnachweis lässt sich das im Nachhinein nicht mehr klären.

Das Bundesarbeitsgericht stellt daher klar: Ein bloßer Sendungsstatus ersetzt keinen sicheren Beweis für den Zugang. Die Folge ist gravierend: Kann der Arbeitgeber den Zugang nicht beweisen, ist die Kündigung unwirksam, das Arbeitsverhältnis besteht weiter.

Wer rechtssicher kündigen will, sollte auf verlässlichere Zustellmethoden setzen:

- persönliche Übergabe mit Empfangsbestätigung
- Zustellung durch einen Boten, idealerweise mit Zeugen
- Zustellung durch den Gerichtsvollzieher

Ein Einwurfeinschreiben allein bietet keine ausreichende Sicherheit mehr. Entscheidend ist nicht der Versand, sondern der Zugang. Arbeitgeber müssen im Streitfall beweisen können, dass die Kündigung tatsächlich angekommen ist. Gelingt das nicht, bleibt die Kündigung rechtlich wirkungslos.

Justiziarin Monika Rohloff,
T +49 30 31804819
■ monika.rohloff@dehoga-berlin.de
■ www.dehoga-berlin.de



© DEHOGA Berlin

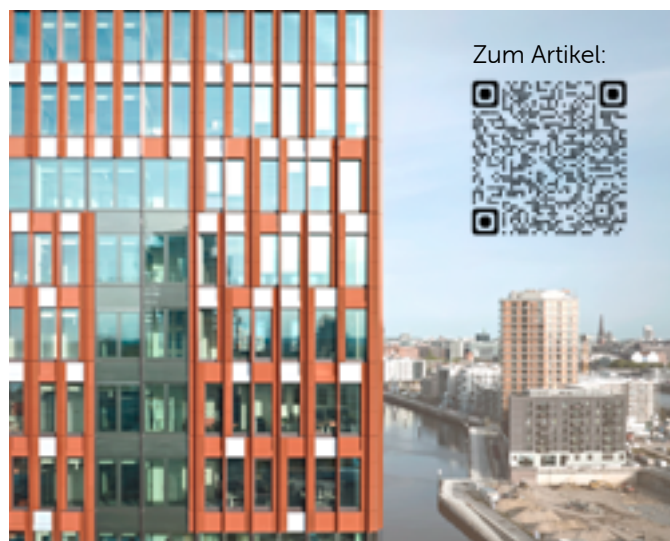
ENERGIEFÖRDERUNGEN FÜR UNTERNEHMEN 2026

Steigende und volatile Energiekosten stellen Hoteliers und Gastronomen auch in diesem Jahr vor Herausforderungen.

Gleichzeitig bietet der Staat attraktive Förderprogramme, die Investitionen in Energieeffizienz deutlich erleichtern. Ob Energieberatung, Gebäudesanierung, effiziente Anlagentechnik, Prozessoptimierungen, Ladeinfrastruktur oder Photovoltaik – die Bandbreite an Zuschüssen und Krediten ist groß und vielfach speziell auf Unternehmen zugeschnitten.

Besonders spannend: Viele Maßnahmen senken nicht nur langfristig Kosten, sondern stärken auch die Wettbewerbsfähigkeit und das Image auf der Suche nach Fachkräften. Der Artikel zeigt, welche Programme es gibt, wer förderberechtigt ist und wie die Antragstellung funktioniert – ein kompakter Überblick für alle, die Ihren Energiekosten durch gezielte Investitionen senken wollen.

■ www.vattenfall.de



© Vattenfall





SPIELBANK BERLIN

Dine & Gamble

Erleben Sie Berlin von seiner glanzvollsten Seite

Welcome Package **39€**
Das Einsteiger-Erlebnis
Der perfekte Start in die Casino-Welt!

Classic Package **79€**
Exquisiter Abend
Voller Geschmack und Spannung!

Geburtstag oder Junggesellenabschied **ab 329€***
*für 6 Personen, jede weitere Person 55 €
Für unvergessliche Anlässe
Feiern Sie bei uns!



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**

