

hog^aAKTIV

5 | 2026

DAS MAGAZIN: FÜR DIE GASTGEBER BERLINS



AKTUELL

DAS NEUE PRÄSIDIUM DES DEHOGA BERLIN

VERABSCHIEDUNG

FÜR CHRISTIAN ANDRESEN



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.**

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



| 7

AKTUELL

VERABSCHIEDUNG
FÜR CHRISTIAN ANDRESEN

© DEHOGA Berlin



| 14

WIR IN BERLIN

GASTHAUSMISSION
UNTER NEUER FÜHRUNG

© Berliner Gasthausmission



| 22

WIR IN BERLIN

30 JAHRE
HOTELKLASSIFIZIERUNG

© Hotel Adlon Kempinski Berlin

AKTUELL

- 4 Editorial
- 5 Vollversammlung
wählt neues Präsidium
- 6 Das neue Präsidium im Überblick
- 7 Ein Kapitel endet, vieles wirkt
weiter – Verabschiedung für
Christian Andresen

WIR IN BERLIN

- 10 Wochenarbeitszeit
- 12 upnxt Hospitality Festival 2026
- 14 Berliner Gasthausmission
unter neuer Führung
- 16 Berlin Convention Office wird 25
- 18 Neue Seminare für starke Teams
und bessere Kommunikation
- 20 YoungStars BB 2026:
Workshops beim Karrieretag
- 22 30 Jahre Hotelklassifizierung

DEHOGA BERLIN- PARTNER

- 24 Signal Iduna:
Erfolgsfaktor Personal
- 25 hotelkit:
Wenn KI Antworten liefert
- 26 neolohn:
Mehr Netto bei geringeren Kosten
- 27 Berliner Kindl setzt 2026
auf alkoholfreie Sichtbarkeit

NEWS & JUBILÄEN

- 28 News
- 29 Jubiläen im Verband

MITGLIEDER

- 30 Neue Mitglieder im Mai
- 32 Deutsche Hotelklassifizierung
Betriebs- und Mitgliedsjubiläen
Save The Date
- 33 Café Tiergarten

RECHT & RAT

- 34 Krisenbonus 2026
Das Wichtigste im Überblick
Vattenfall:
Energiepreise im Iran-Konflikt

Impressum

Herausgeber: Hotel- und Gastronomieverband Berlin e.V. (DEHOGA Berlin),
Jörn Peter Brinkmann (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..



Jörn Brinkmann,
Präsident DEHOGA Berlin

Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Mitglieder des DEHOGA Berlin, liebe Leserinnen und Leser,

herzlichen Dank für Ihr Vertrauen. Die Wahl zum Präsidenten des DEHOGA Berlin ist für mich eine große Ehre und zugleich eine große Verantwortung. Mir ist bewusst, in welche Fußstapfen ich trete. Christian Andresen hat unseren Verband über viele Jahre geprägt und auch durch schwierige Zeiten sicher geführt. Dafür gilt ihm mein ausdrücklicher Dank.

Der DEHOGA Berlin ist gut aufgestellt. Engagierte Gremien, ein starkes Präsidium mit tollen Persönlichkeiten, eine leistungsfähige Geschäftsstelle und ein starkes Netzwerk in Politik, Verwaltung, Partnerverbände und Wirtschaft bilden eine solide Grundlage für die kommenden Jahre.

Gleichzeitig steht unsere Branche gefühlt unter Dauerstress. Steigende Kosten, Fachkräftemangel, Bürokratie, verändertes und reduziertes Konsumverhalten und politische Rahmenbedingungen, die uns oft ausbremsen statt unterstützen, prägen den Alltag vieler Betriebe. Die geopolitische Lage verstärkt diese Unsicherheit zusätzlich. Die angekündigten Rückzüge von Ryanair sind ein deutliches Warnsignal für die Konnektivität Berlins und damit für den gesamten Tourismusstandort. Hier erwarten wir von der Politik klare Lösungen im Interesse unserer Stadt und unserer Branche.

Umso wichtiger ist es, realistische Rahmenbedingungen zu schaffen. Dazu gehört auch eine sachliche Debatte über Themen wie Zahlungsformen oder Arbeitszeit. Mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit ist keine Forderung aus Bequemlichkeit, sondern betriebliche Realität in einer Branche, die sich an Gästen und nicht an Verwaltungstakten orientiert.

Neben allen Herausforderungen gibt es auch positive Signale. Die angekündigten Verbesserungen bei der Außengastronomie zeigen, dass sich gemeinsames Engagement auszahlt. Und mit dem HOGA Campus arbeiten wir an einem Projekt, das Ausbildung, Innovation und Zusammenarbeit in unserer Branche langfristig stärken kann.

Unser Verband ist zudem nicht nur wirtschaftspolitisch aktiv, sondern auch sozial fest in der Stadt verankert. Das zeigt sich beispielhaft an der Arbeit der Berliner Gasthausmission, die für viele Menschen in schwierigen Lebenslagen unverzichtbar ist und unsere volle Unterstützung verdient.

Der DEHOGA Berlin bleibt die Stimme der gesamten Branche – von Hotellerie über Gastronomie bis hin zu Catering, Clubs und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Stärke ist diese Vielfalt. Gerade in herausfordernden Zeiten gilt: Wir dürfen die Zuversicht nicht verlieren. Wenn wir geschlossen auftreten und unsere Interessen klar vertreten, können wir viel erreichen.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Ihnen in den kommenden Jahren. Denn ein Verband lebt nicht von Strukturen, sondern von den Menschen, die ihn tragen und gestalten, davon bin ich überzeugt. Gemeinsam werden wir zeigen, was das Berliner Gastgewerbe leisten kann.

Herzliche Grüße
Jörn Brinkmann

■ www.dehoga-berlin.de

Vollversammlung wählt neues Präsidium

Routine – und doch richtungsweisend: Nach den vorbereitenden Fachsitzungen im März kam die Vollversammlung des DEHOGA Berlin am 20. April im SANA Berlin Hotel zusammen.

Präsident Christian Andresen eröffnete, Gerrit Buchhorn wurde einstimmig zum Versammlungsleiter gewählt. Es folgte ein kompakter Rückblick des Präsidenten: Neue Gremien wie das Connectivity Board und das Berlin Event Board, die reduzierte Mehrwertsteuer auf Speisen, die oneDEHOGA-App. Und vor allem der HOGA Campus als Herzensprojekt, das dank intensiver Abstimmungen auf gutem Weg ist.

Die weiteren Punkte liefen in klarer Folge: Jahresabschluss 2025, Kassenprüfung ohne Beanstandung, einstimmige Entlastung des Präsidiums.

Dann der zentrale Moment: Jörn Peter Brinkmann übernimmt das Amt des Präsidenten. Er ist erfahren, vernetzt, tief in der Verbandsarbeit verwurzelt. Weitere Wahlen schlossen sich ohne Verzögerung an: Schatzmeister und Kassenprüfer und deren Stellvertreter, Wahl der Schiedskommission.



Zum Abschluss wurde es persönlich: Christian Andresen verabschiedete sich mit bewegten Worten und Zuversicht für die Zukunft des Verbandes. Ein Übergang, der Kontinuität und Aufbruch gleichermaßen spürbar macht.

Applaus, Dank an Unterstützer der Vollversammlung: Getränke Preuss München, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, J.J. Darboven GmbH & Co. KG, Radeberger Gruppe KG, TagungsPartner Berlin und das gastgebende SANA Berlin Hotel, dann ging es zur offiziellen Verabschiedung in den Wintergarten.

DAS NEU GEWÄHLTE PRÄSIDIUM DES DEHOGA BERLIN IM ÜBERBLICK:



Präsident

Jörn Peter Brinkmann

Ständige Vertretung



Hauptgeschäftsführer

Gerrit Buchhorn

DEHOGA Berlin



Vizepräsident und Vorsitzender
Fachgruppe Hotellerie

Philip Ibrahim

Hotel MOA Berlin



Vizepräsident und Vorsitzender
Fachgruppe Gastronomie

Thomas Wolf

Restaurant Keyser Soze



Stellvertretende Vorsitzende
Fachgruppe Hotellerie

Katja Hagenbucher

Radisson RED Berlin Kudamm



Stellvertretende Vorsitzende
Fachgruppe Gastronomie

Antonia Meiffert

Restaurant Diekmann



Schatzmeister

Jens Strobl

the berlincity –
Apartments und Jugendhotel



Stellvertretender Schatzmeister

Miljan Draskovic

Motel One Group

Ein Kapitel endet, vieles wirkt weiter

ABSCHIED FÜR CHRISTIAN ANDRESEN

Im Anschluss an die Vollversammlung wurde es im SANA Berlin Hotel feierlich. Der Verband verabschiedete seinen Präsidenten Christian Andresen – mit Gästen aus Politik, unserer Branche und Wegbegleitern, mit Rückblicken, Dank und leisen Tönen.



Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn begrüßte die Gäste und verband dies mit einem persönlichen Dank an Familie und Geschäftspartner. Danach übernahm der Regierende Bürgermeister Kai Wegner.



Er spannte den Bogen von den Anfängen bis heute: Er erinnerte an Andresens Weg „geboren in Oberbayern, aufgewachsen auf Sylt, Karrierebeginn in Hamburg“ und seine bewusste Entscheidung für Berlin. Sein Engagement im Ehrenamt, der Einsatz für Nachwuchs und Branche –

für Wegner steht fest: „Sie haben sich um Berlin verdient gemacht.“ Und das mit Wirkung: „Wenn wir den HOGA Campus am Netz haben, dann ist das maßgeblich Ihr Verdienst.“ Am Ende eine klare Zuschreibung: „Sie sind längst Berliner im Herzen.“



Philip Ibrahim, Vizepräsident der Fachgruppe Hotellerie, wählte ein Bild, das hängen bleibt: „Was ist eigentlich ein Mandala?“ Dabei bezog er sich auf das Hotel Mandala, dessen geschäftsführender Gesellschafter Christian Andresen ist. „Ein Kreis, ein uraltes Symbol für Vollständigkeit, Harmonie, Einheit und zentrierte Balance.“ Aber: „Ein Mandala kann explodieren, wenn diese Mitte angegriffen wird.“ So sieht er Andresen: „Diese tiefe authentische Gelassenheit, meist leise, doch mit Power, wenn nötig.“ Sein Fazit, prägnant und augenzwinkernd: „Du bist ein Kreis mit Kanten.“



Zwei Videobotschaften machten deutlich, welche Rolle Andresen auch über den Verband hinaus gespielt hat. Katharina Günther-Wünsch brachte es auf den Punkt: „Die berufliche Bildung verliert einen überaus kompetenten Ansprechpartner.“ Besonders der HOGA Campus steht exemplarisch für diesen Einsatz: „Hier steht das A für Andresen. Dieses visionäre Projekt wäre ohne Sie kaum denkbar.“ Franziska Giffey erinnerte an gemeinsame Krisenjahre: „Ich habe Sie kennengelernt in einer Zeit, die für Berlin nicht einfach war.“ Pandemie, Energie-





krise, politische Lösungen, vieles entstand im engen Austausch: „Wir haben gemeinsam überlegt, was zu tun ist.“ Ihr Eindruck mit Blick auf die Stadt: „Sie haben viel getan, dass Berlin eine der attraktivsten Metropolen der Welt gilt.“

Nach diesen politischen Perspektiven ging der Blick zurück in die tägliche Verbandsarbeit – dorthin, wo Zusammenarbeit konkret wurde: Gerrit Buchhorn fasste Andresens Arbeitsstil zusammen, fast wie ein Leitmotiv: „Ich brauche mehr Details.“ Dahinter stehe der Anspruch: „Du stehst für Qualität, in allen Belangen.“ Die Basis der Zusammenarbeit: „Respekt und Vertrauen.“

Er bedankte sich für 8 Jahre enger vertrauensvoller Zusammenarbeit. Was das im Miteinander bedeutet, zeigte anschließend ein Perspektivwechsel auf der Leinwand. Ein mehrminütiger Film ließ Stimmen aus Hotellerie, Verbänden, Politik und Wirtschaft zu Wort kommen – darunter DEHOGA Bundesverband, visitBerlin, UVB, Investitionsbank Berlin, Bürgschaftsbank Berlin und weitere langjährige Wegbegleiterinnen und Wegbegleiter.

Nach all den wichtigen Worten fand auch der neu gewählte Präsident Jörn Brinkmann die richtigen: „Ich habe Christian als jemanden kennengelernt,

der zuhört.“ Für ihn eine Schlüsselqualität: „Er will erst verstehen, bevor er bewertet.“ In einer lauter gewordenen Zeit sei genau das besonders wertvoll. Sein Fazit: „Du hinterlässt Vertrauen, Verbindung und Haltung.“ Sichtbar wurde das im Moment einer besonderen Ehrung: Er verlieh Andresen die Ehrennadel des DEHOGA Berlin – „für Anerkennung, Dankbarkeit und großen Respekt.“

Viel Applaus.

Dann Christian Andresen selbst. Er begann mit einer Einordnung: „Was ich hier alles gehört habe, ist eigentlich zu viel für einen Menschen.“





Und sofort die Klarstellung: „... das habe ich nicht alles alleine gemacht.“ Sein erster Dank galt den Menschen im Hintergrund: „Diese Reise hätte niemals angefangen ohne die Zustimmung meiner Frau und meines Geschäftspartners.“

Der Rückblick blieb persönlich: „Diese Reise hat mir viel Freude gebracht.“ Und: „Ich durfte wachsen mit den Menschen.“ Gleichzeitig zeigte er, dass sein Abschied eine bewusste Entscheidung war: „Ich hätte es nicht getan, wenn ich gewusst hätte, ich bringe diesen Verband in Schwierigkeiten.“ Heute könne er sagen: „Ich lasse los – und es geht gut weiter.“



Doch Andresen wäre nicht Andresen ohne Blick nach vorn. Mit Fontane „Am Mut hängt der Erfolg“ formulierte er eine klare Erwartung an Politik und Zusammenarbeit: „Seien Sie mutig, nehmen Sie die Dinge in die Hand.“ Seine Erfahrung: Fortschritt entstehe im Dialog.

„Kommen Sie auf uns zu, reden Sie mit uns.“ Er nannte zwei konkrete Beispiele, das Landesgaststättengesetz und den HOGA Campus: „Da sind wir mit der Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey zusammen nach vorne gegangen.“ Für ihn der Beweis „wie einfach es

sein kann, wenn jemand mutig ist.“ Zum Schluss richtete er den Blick auf das neue Präsidium: „Mein Wunsch: Dass die Politik euch zuhört und wir schneller vorankommen.“ Und dann, schlicht und ohne Pathos: „Es war eine große Ehre.“



MEHR FREIHEIT PRO WOCHE.

Gesellschaft, Arbeitswelt und Lebensrealitäten haben sich gravierend verändert – das Arbeitszeitrecht muss folgen.

Mit der Kampagne #wochenarbeitszeitjetzt macht der DEHOGA sichtbar, warum die Wochenarbeitszeit Fairness, Verlässlichkeit und Flexibilität stärkt.

Arbeit passiert nicht nach der Uhr und Gesetze sollten es auch nicht. Moderne Arbeitszeiten brauchen mehr Flexibilität, damit Beruf und Alltag besser zusammenpassen. Es geht dabei nicht um mehr Arbeit, sondern um eine andere Verteilung der gleichen Arbeitszeit. Statt starrer Tagesgrenzen könnte künftig die Wochenarbeitszeit im Mittelpunkt stehen: Heute etwas länger arbeiten, dafür morgen früher Schluss machen.

Das bedeutet mehr Spielraum für Arbeitgeber und Arbeitnehmer gleichermaßen, im gemeinsamen Interesse und im Dialog miteinander. Pausen, Ruhezeiten und der Gesundheitsschutz bleiben selbstverständlich bestehen, genauso wie die insgesamt vereinbarte Arbeitszeit. Wer flexibel arbeiten möchte, soll es einfacher können.

Viele europäische Länder zeigen bereits, dass solche Modelle funktionieren: In 13 EU-Staaten gibt es schon flexiblere Regelungen. Deutschland könnte hier nachziehen und Arbeitszeit endlich stärker an die Realität des Lebens anpassen: Wochenarbeitszeit jetzt: Nicht mehr Arbeit, sondern anders verteilt.

Mehr Informationen unter:

■ www.wochen-arbeitszeit.de

© Hotel Oderberger, Sophie Weise



STIMMEN AUS DER PRAXIS:

**VERENA JAESCHKE, CO-CEO
HOTEL ODERBERGER BERLIN**

„Wir begrüßen die Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes. Es ist ein wichtiges Instrument der Fachkräftebindung, wenn man Arbeitszeiten entsprechend der individuellen Präferenzen absprechen kann. Einige Mitarbeitende schätzen es, an weniger Tagen mehr Stunden zu arbeiten und dafür mehr freie Tage am Stück zu haben. Dem würden wir gern ebenso gerecht werden können wie klassischen Arbeitszeitstrukturen.“

© DEHOGA Berlin



**CARSTEN SCHMIDT, GESCHÄFTS-
FÜHRER RESTAURANTS RUTZ,
RUTZ ZOLLHAUS, SCHMIDT Z&KO,
WEINLADEN SCHMIDT**

© DEHOGA Berlin



**CARSTEN RUDOLPH, HOTEL-
MANAGER, HOTEL PARK PLAZA
KU'DAMM BERLIN**

„Wer in Wochen denkt, arbeitet entspannter. Weil nicht jeder Tag perfekt passen muss.“

„Es geht für mich im Hotel darum, die Woche flexibler zu gestalten.“

© DEHOGA Berlin



**ARNE ANKER,
INHABER UND KÜCHENCHEF
RESTAURANT BRIQZ, BERLIN**

„Statt starrer Tageshöchststunden passt sich die Arbeitszeit endlich an die Realität unserer Branche an. Es geht nicht um mehr Arbeit, sondern um eine kluge Verteilung. Ich gehe sogar noch weiter und plädiere für ein Jahresarbeitszeitenkonto.“

© DEHOGA Berlin



**DANIEL SCHEPPAN, GESCHÄFTS-
FÜHRENDER GESELLSCHAFTER
KINK BAR & RESTAURANT**

Flexible Gäste ✓
Flexible Mitarbeitende ✓
Flexible Politik ✓

GR E I F F



flow

Immer einen Schritt voraus.

#fliegeltextilservice

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



upnxt26

WER SEHEN WILL, WIE HOSPITALITY MUTIG GEDACHT WIRD, IST HIER RICHTIG

Das upnxt Hospitality Festival geht 2026 in die vierte Runde und findet erstmals in Berlin statt. Philip Ibrahim, DEHOGA Berlin Vizepräsident und Vorsitzender der Fachgruppe Hotellerie, sprach mit den elevatr Founderinnen Nina Fiolka und Prof. Dr. Laura Schmidt über die Idee hinter upnxt, den Schritt nach Berlin und die neue Kooperation mit dem DEHOGA Berlin.



© DEHOGA Berlin

Philip Ibrahim

Worum geht es bei upnxt – woher kam die Idee, wie hat es sich entwickelt? Warum ist upnxt ein Festival – was bedeutet das?

Für uns bei elevatr ist upnxt weit mehr als ein Event. Es ist ein Spirit, der Hospitality Enthusiasten über Levels und Segmente hinweg verbindet. Von Anfang an wollten wir ein Format schaffen, das Men-

schen zusammenbringt, relevante Themen setzt und Räume öffnet, in denen Neues entstehen kann.

Deshalb nennen wir es bewusst Festival: Weil es um Energie, Begegnung und Erlebnis geht, um geplante Impulse genauso wie um spontane Momente. Aus einer mutigen Idee ist in den vergangenen Jahren eine starke Plattform mit rund 700 Hospitality Enthusiasten geworden.

Besonders sind für uns die Begegnungen, wenn C Level auf junge Führungskräfte auf Augenhöhe trifft. Genau diese Dynamik macht upnxt einzigartig.

Warum genau jetzt der Schritt nach Berlin und was verändert dieser neue Standort für das Festival?

Berlin ist für uns der nächste logische Schritt. Unsere Community kommt längst aus ganz Deutschland und dem gesamten DACH-Raum. Die Stadt steht für Vielfalt, Offenheit und die „out of the box Denke“, die wir bei upnxt leben.

Zugleich gibt es aktuell kein vergleichbares Hospitality Event in der Hauptstadt. Diese Lücke möchten wir gemeinsam füllen. Berlin bringt neue Energie, neue Netzwerke und zusätzliche Sichtbarkeit. Für upnxt ist das eine konsequente und spannende Weiterentwicklung.



© elevatr

Prof. Dr. Laura Schmidt und Nina Fiolka

Was macht upnxt anders als klassische Branchenevents?

upnxt lebt vom Mix aus Hospitality Entscheidern, Young Talents und Out of the Box Speakern. Diese kommen aus Gesellschaft, Technologie, Medien oder anderen Branchen. Sie eröffnen neue Perspektiven, hinterfragen Muster und inspirieren dazu, Dinge neu zu denken.

Bei upnxt geht es nicht nur um Best Practices, sondern auch um Haltung, Mindset und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen. Dieses Prinzip zieht sich durch Keynotes, Talks und Panels ebenso wie durch Masterclasses und Workshops mit direktem Nutzen für den Arbeitsalltag.

Und vielleicht am wichtigsten: Es geht um echte Begegnungen. Nicht nur ums Zuhören, sondern ums Mitdenken, Mitmachen und Miteinander.

Wie entsteht das Programm konkret – wer entscheidet was, und welche Themen setzt ihr 2026 bewusst?

Uns begeistert immer wieder, wenn auf der Bühne Mut, Haltung und Kreativität zusammenkommen. Wir sind überzeugt, dass Innovation oft an den Schnittstellen entsteht. Deshalb lassen wir uns bei der Programmplanung weniger von Themen als von Menschen leiten. Wer auf der Bühne fasziniert, bewegt auch die Teilnehmer.



2026 setzen wir bewusst auf einen Mix aus gesellschaftlicher Relevanz und konkreten Learnings für den Business Alltag. Im Fokus stehen Leadership, Innovation, Technologie, Marke, Unternehmertum und Kultur. Wir freuen uns besonders auf starke Stimmen wie Dr. Frederik Pferdt, Googles erster Chief Innovation Evangelist, Tatjana Kiel von Klitschko Ventures oder Otto Steiner, mit dem wir über Entertainment in herausfordernden Zeiten sprechen werden.

Wie erreicht Ihr die jüngeren Talente und wie nordet Ihr die Teilnehmer auf Euren Spirit ein?

Jüngere Talente erreicht man nicht mit klassischen Formaten, sondern mit Relevanz, Authentizität und echter Teilhabe. Deshalb setzen wir konsequent auf Begegnung auf Augenhöhe. Bei upnxt gibt es keine künstlichen Grenzen zwischen Hierarchien, Generationen oder Segmenten. Wenn Nachwuchsführungskräfte direkt mit C Level, Unternehmern und Branchenpersönlichkeiten ins Gespräch kommen,

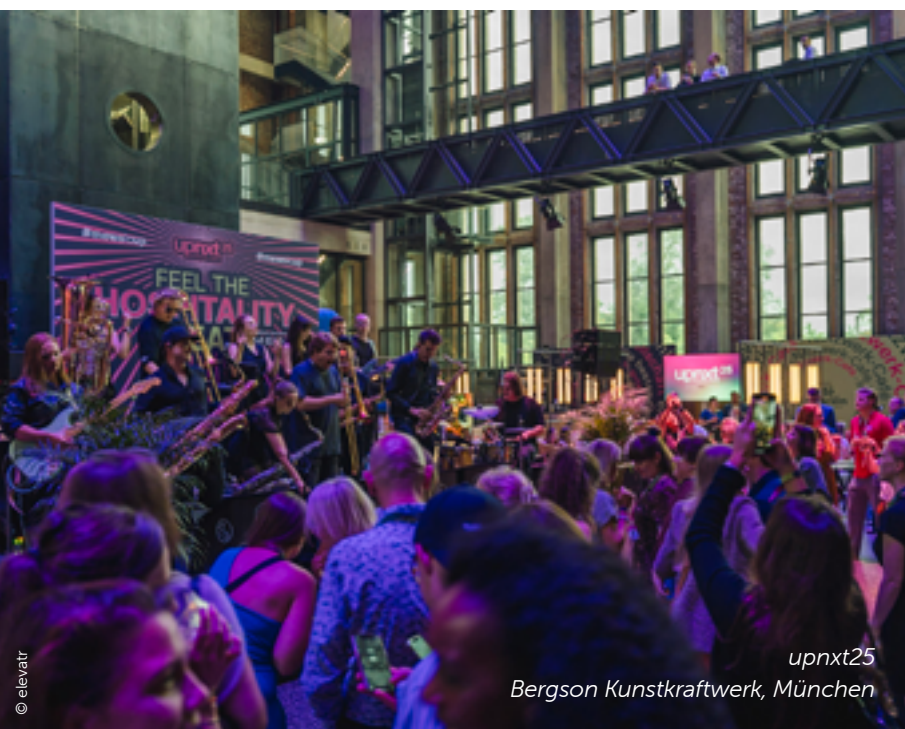
entstehen Motivation, Orientierung und Mut. Unser Spirit steht für Offenheit, Weiterentwicklung und gemeinsames Wachstum. Wer zu upnxt kommt, spürt das schnell durch die Menschen, die Atmosphäre und die Art, wie wir Hospitality denken.

Was nehmen Teilnehmende über neue Perspektiven hinaus noch mit?

Ein Netzwerk, das alle Ebenen und Segmente der Hotellerie verbindet. upnxt ist ein Ort, an dem gemeinsames Wachstum wirklich gelebt wird. Im Austausch zwischen Konzernverantwortlichen, Individualhoteliers, lokalen und internationalen Playern, Institutionen und Industriepartnern entsteht echtes Bonding zwischen Hierarchien, Teams, Unternehmen und Branchen. Viele gehen mit neuen Kontakten, konkreten Ideen und frischer Energie nach Hause.

Wie ist die Kooperation zwischen DEHOGA Berlin und upnxt26 entstanden und welchen Mehrwert gibt es für die Branche?

Ebenso wie die Unterstützung führender Hotelbrands ist auch die Kooperation mit dem DEHOGA Berlin ein starkes Signal für die Branche. Sie zeigt, dass etablierte Institutionen und neue Formate gemeinsam etwas bewegen können. Diese Verbindung aus Erfahrung, Netzwerk und frischen Perspektiven ist wichtig für die Zukunft der Hospitality. Gemeinsam mit dem DEHOGA Berlin stärken wir den Austausch in der Hauptstadt und setzen ein Zeichen für Zusammenhalt, Offenheit und Weiterentwicklung. Und wenn wir es gemeinsam schaffen, die Strahlkraft der Branche nach außen zu erhöhen und mehr Menschen für Hospitality zu begeistern, ist noch mehr gewonnen.



23. & 24. Juni 2026

UPNXT26 –

DAS HOSPITALITY FESTIVAL

Starke Keynotes, Talks, Panels und Masterclasses mit Fokus auf neue Perspektiven, Austausch und Vernetzung.

Zweitägiges B2B-Festival in Berlin im silent green Kulturquartier

upnxt26 & Fliegel Textilservice Aktion
15 Prozent Rabatt
auf das Zwei-Tages-Ticket
für DEHOGA Berlin-Mitglieder im Mai

Buchen Sie Ihre Tickets hier:

■ www.upnxt.elevatr.com



Der Kochlöffel wird weitergereicht

BERLINER GASTHAUSMISSION UNTER NEUER FÜHRUNG

Nach 36 Jahren Vorstandsvorsitz durch den ehemaligen Direktor der Berliner Stadtmission, Hans-Georg Filker, steht die Berliner Gasthausmission in der Albrechtstraße unter neuer Leitung. Die Mitgliederversammlung berief Pfarrer Dr. Sigurd Rink am 17. März in den Vorstand, dieser wählte Rink als ihren Vorsitzenden.

Sigurd Rink arbeitet hauptamtlich für die Diakonie Deutschland und deren Zukunftswerkstatt midi. In dieser Funktion ist er auch Geschäftsführer des Dachverbandes Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe (KDG), der in ganz Deutschland und der Schweiz aktiv ist. Zuvor war er Propst (Regionalbischof) für den Taunus und der erste hauptamtliche Militärbischof der EKD.

Hans-Georg Filker verstand es immer wieder, die Relevanz des christlichen Glaubens für das Gastgewerbe und seine Mitarbeitenden anschaulich zu vermitteln.

Hans-Georg Filker hatte dieses freie Werk der Evangelischen Kirche Berlin-Brandenburg-schlesische Oberlausitz (EKBO) seit der Transformation 1989/1990 geführt und auch wirtschaftlich auf gesunde Beine gestellt. Er wird dem Vorstand weiter angehören und den Dachverband KDG weiterhin leiten.

Der scheidende Präsident des DEHOGA Berlin, Christian Andresen, beglückwünscht: „Ich danke Hans-Georg Filker ausdrücklich für die großartige Zusammenarbeit in den vergangenen Jahrzehnten. Und ich wünsche Sigurd Rink von Herzen ein gutes Händchen am „Kochtopf“ der Gasthausmission.“

Die „Staffelholzübergabe“ erfolgte am 26. April 2026 um 18 Uhr im Gottesdienst im Berliner Dom, unter Beteiligung der Generalsuperintendentin (Regionalbischofin) Dr. Julia Helmke und des neuen DEHOGA Berlin Präsidenten Jörn Peter Brinkmann, der sich auf die weitere Zusammenarbeit zwischen der Gasthausmission und dem DEHOGA Berlin freut.

Beim anschließenden Empfang nahmen zahlreiche Gäste der Branche die Gelegenheit wahr, sich persönlich von Hans-Georg Filker zu verabschieden und nutzten die Gelegenheit, den neuen Vorsitzenden zu beglückwünschen.

■ www.gasthausmission.de



Hans-Georg Filker und Dr. Sigurd Rink

”

Ich freue mich sehr über diese Berufung, zumal mein Vater im Brauereiwesen tätig war und ich bis 2015 der Tourismusbeauftragte der EKD war. Besonders die enge Verbindung zum DEHOGA Berlin liegt mir am Herzen

Sigurd Rink

“

Serien-Fans uffjepasst!

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®

ab 15.05.2026



ab 24.07.2026



regelmäßig
im Programm



„GWSW
ist klasse
und Kult!“

Berliner
Morgenpost

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

**prime
time
theater**

Infos & Tickets unter
primetimetheater.de

Prime Time Theater · Müllerstr. 163
13353 Berlin-Wedding

**DAS BERLINER
KULT-THEATER**

☆☆ EDNA ☆☆☆
QUALITÄT
ist unsere
MISSION

NEU



Art. 2930*
Raw Cakes,
4-fach sortiert
Gewicht: 24 g, 60 St./Kt.
❄️ verzehrfertig

Sommer- Highlights

NEU



Art. 2889*
FF-Mini Ciabatta
Mischkiste,
3-fach sortiert
Gewicht: 30 g, 90 St./Kt.
❄️ fertig gebacken



Art. 2887*
Mini Pita
Mischkiste,
2-fach sortiert
Gewicht: 40 g, 26 St./Kt.
❄️ vorgebacken

NEU

NEU



Art. 2891*
FF-Bagel Mix,
3 fach sortiert,
geschnitten
Gewicht: 75 g, 60 St./Kt.
❄️ fertig gebacken

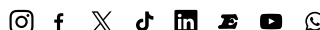


Jetzt schnell &
einfach
mit der
EDNA App
bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de



❄️ Lieferung per
Tiefkühl-LKW.

*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.

EDNA-HOTLINE

GEBÜHRENFREI
0800 722 722 4

WHATSAPP
01522 179 55 81

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



© visitBerlin

JUBILÄUM AUF DER IMEX FRANKFURT:

Berlin Convention Office wird 25

Wenn sich vom 19. bis 21. Mai die internationale Kongress- und Eventbranche auf der IMEX Frankfurt trifft, präsentiert sich Berlin als eine der führenden Meeting-Destinationen Europas – und blickt zugleich auf eine besondere Erfolgsgeschichte: Das visitBerlin Berlin Convention Office feiert dieses Jahr 25-jähriges Bestehen.



Seit 2001 stärkt das Berlin Convention Office gezielt die Position der Hauptstadt als Standort für nationale und internationale Kongresse, Tagungen und BusinessEvents. Heute zählt Berlin zu den weltweit meistgebuchten Kongressstädten. Der Veranstaltungsmarkt hat sich damit zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor entwickelt, der weit über den Tourismus hinauswirkt und insbesondere Hotellerie, Veranstaltungswirtschaft, Dienstleister sowie zahlreiche Unternehmen stärkt.

Die IMEX Frankfurt spielt dabei eine zentrale Rolle für die internationale Positionierung Berlins. Marco Oelschlegel, Director Conventions des visitBerlin Berlin Convention Office, betont: „Die IMEX bietet uns die ideale Plattform, Innovationen zu präsentieren und Partnerschaften zu vertiefen. In unserem Jubiläumsjahr können wir zudem zeigen, welche Entwicklungen die Berliner MICEBranche künftig prägen.“ Besucherinnen und Besucher des Berlin-Stands erhalten Einblicke in aktuelle Services und Produkte



– etwa mit dem neu konzipierten Berlin Convention Finder, der Eventplanenden die Suche nach passenden Locations und Partnern erleichtert, sowie dem Berlin Impact Programm, das Veranstaltungen dabei unterstützt, nachhaltige und gesellschaftlich wirksame Impulse zu setzen.

Auf der IMEX Frankfurt präsentiert sich das Berlin Convention Office mit rund 20 Berliner Partnern und verdeutlicht so die Vielfalt und Leistungsfähigkeit des Standorts. Mit dabei sind Amano Berlin, Courtyard by Marriott Berlin City Center, Das Stue, Dorint Kurfürstendamm Berlin, Estrel Berlin, der EU-REFCampus Berlin, das Grand Hyatt Berlin, H10 Ku'damm, Hotel Berlin, Berlin, Mampe Berlin, NTI Nordic Travel Incoming, die Messe Berlin, SANA Berlin, Scandic Berlin Potsdamer Platz, das Seminaris CampusHotel Berlin, The RitzCarlton Berlin, das Berlin Marriott Hotel, Time Change, Titanic Hotels Berlin sowie das Waldorf Astoria Berlin.

Weitere Informationen auf www.convention.visitBerlin.de.

SEI TEIL DER BEWEGUNG!



**MACHT
KOSTENLOS MIT!**



Über 250 kostenlose Bewegungsangebote
an mehr als 60 Orten in Berlin. Mit speziell
geschulten Inklusionstrainerinnen und -trainern.
sportimpark.berlin.de



NEUE SEMINARE FÜR STARKE TEAMS UND BESSERE KOMMUNIKATION

Mit drei brandneuen Seminaren erweitern wir unser Weiterbildungsangebot um praxisnahe Themen für den Berufsalltag im Gastgewerbe.

Alle Seminare können zudem auch als **Inhouse-Seminare** gebucht werden: Ganz individuell auf Ihren Betrieb zugeschnitten, direkt vor Ort durchgeführt und passgenau auf Teamgröße, Zeitrahmen und Schulungsbedarf abgestimmt.

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



STARKE TEAMS IM HOTEL:

RESILIENZ STÄRKEN,

DYNAMIKEN VERSTEHEN,

LÖSUNGEN GESTALTEN

Teams in der Hotellerie sind mit schnell wechselnden Anforderungen konfrontiert: flexible Arbeitszeiten, hohe Erwartungshaltung der Gäste, Personalmangel und enge Zeitfenster.

Dieser Workshop richtet sich an Mitarbeitende oder Führungskräfte, die in Teams arbeiten. Ziel ist es, die kollektive Resilienz zu stärken, die Zusammenarbeit zu verbessern und gemeinsam konstruktive Teamdynamiken zu entwickeln. Der Fokus liegt auf praxisnahen Erkenntnissen, die sofort im Alltag umsetzbar sind.

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

17. September 2026 von 13.00 bis 17.00 Uhr

KRITIK WERTSCHÄTZEND RÜBERBRINGEN

Sie wollen besser darin werden, kritisches Feedback zu geben? Sie wollen authentisch und selbstbewusst ein Störgefühl ansprechen? Aber manchmal trauen Sie sich nicht oder Sie haben die Erfahrung gemacht, dass das schon „mal nach hinten losgegangen ist? Vielleicht haben Sie einfach Sorge, dass „der andere“ es falsch auffasst? Das kann man üben. Feedback konkret, zeitnah, wertschätzend und direkt geben. Das hilft vor allem Ihnen selbst dabei, die Selbstachtung und Handlungsfähigkeit zu bewahren und hilft ganz gewiss auch im Umgang mit Gästen, Kolleginnen und Kollegen und im Team.

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

16. November 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr

KOMMUNIKATION

MIT SCHWIERIGEN TYPEN

In diesem Training lernen Sie Techniken kennen, wie Sie in schwierigen Situationen oder mit schwierigen Typen stimmig umgehen können. Erweitern Sie Ihr eigenes Handlungsrepertoire für den Umgang mit Emotionen – den eigenen und denen anderer. Wie reagieren Sie auf gemeine Angriffe souveräner? Ihre individuellen Fragen und „schwierigen Fälle“ sind willkommen und bestimmen die Vertiefung und Richtung der Themen. Im Training lernen wir mit- und voneinander in einer Atmosphäre von gegenseitiger Wertschätzung, individuellem Blick und positiver Lösungsorientierung.

■ www.seminare.dehoga-berlin.de

17. November 2026 von 9.00 bis 17.00 Uhr



Dieter Fuhrmann

Nur das

Beste!



Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

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

YoungStars BB 2026 nimmt Fahrt auf

Seit dem 15. April ist die Anmeldung geöffnet und viele Betriebe haben ihre Azubis bereits registriert. Der Tag bleibt dem Motto treu: „Erleben statt trockener Theorie“. Interaktive Formate, Action Points und Austausch auf Augenhöhe sorgen für frische Impulse und echte Motivation im Ausbildungsalltag.

Jetzt Plätze sichern und Teil eines starken Jahrgangs werden – YoungStars BB ist kein Pflichttermin, sondern ein echtes Upgrade.

Melden Sie Ihre Azubis hier an:



© DEHOGA Berlin

WORKSHOPS

BEIM KARRIERETAG

YOUNGSTARS BB

AM 17. JUNI 2026

Die komplette Auswahl steht fest: Jetzt Lieblingsworkshops wählen!

BAR MIXOLOGY CRASH KURS

1.1 (alkoholfrei)

Restaurant und Küche kennt ihr schon ein bisschen und wollt gerne etwas Neues ausprobieren? Dann meldet euch für einen der begehrten Plätze im spannenden und interaktiven Cocktail-Workshop an, bei dem ihr lernt, wie ihr eure (ersten) eigenen köstlichen Drinks mixt, shakt, muddelt und zubereitet. Erlangt erste Bartenderfähigkeiten und mixt in Zweiertteams zwei Drinks nach Anleitung.

Dozentin: Susanne Baró Fernández

YOUNG STARS BB
Der Karrieretag für die Gastgeberinnen von morgen

JETZT ANMELDEN
17. JUNI 2026

DER KARRIERETAG FÜR DIE GASTGEBERINNEN VON MORGEN

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

IKK BB Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin

FIT, KONZENTRIERT & ENERGIEGELADEN

DURCH DEN AZUBI-ALLTAG

Viel stehen, tragen, Stress und Tempo? Dann ist dieser Workshop genau richtig für dich. Teste Reaktion, Gleichgewicht und Fitness, entdecke einfache Übungen für Rücken, Füße und mehr Energie. So bleibst du konzentriert, belastbar und gesund durch deinen Arbeitsalltag.

Dozent: IKK BB

FOOD-FOTO CHALLENGE:

Mach dein Essen zum Star



Gutes Essen verdient starke Bilder! In diesem Workshop setzt du Speisen und Getränke mit deinem Smartphone perfekt in Szene. Lerne einfache Tricks zu Licht, Perspektive und Styling – und entdecke, wie kleine Änderungen große Wirkung auf deine Fotos haben.

Dozentin: Julia Murray

KÖRPERHALTUNG, GESTIK & MIMIK IM BERUFSALLTAG

**Sicher auftreten.
Freundlich wirken.
Gäste besser verstehen.**

Ob Rezeption, Service, Küche, Event, Housekeeping oder Schnellgastronomie – Körpersprache ist überall ein wichtiger Teil der Kommunikation. In diesem kompakten Workshop lernst ihr, wie Körperhaltung, Gestik und Mimik den ersten Eindruck, den Gästekontakt und die Zusammenarbeit im Team positiv beeinflussen.

Dozent: Frank Höchsmann

„SOFORTMASSNAHMEN“

WENN'S SCHWIERIG WIRD

Kennst du den „Fisch“ für schwierige Gäste? Oder die 20-Sekunden-Regel, wenn die Stimmung kippt? Wir zeigen dir drei praktische Sofortmaßnahmen für den perfekten Auftritt, selbst wenn du mal keine Antwort parat hast. Sei dabei und lerne, wie du brenzlige Gespräche spielerisch meisterst!

Dozentin: Kirsten von Mejer

„VOM BUSINESSPLAN

ZUM PITCH“ –

Junge Gastro-Start-Ups zeigen dir den Weg zu deinem eigenen Laden

Leidenschaft ist gut, ein Plan ist besser. In diesem Workshop lernst du, wie aus Mut und Engagement ein echtes Gastro-Konzept wird. Erfolgreiche Gründer teilen ihre Insider-Tipps mit dir – vom ersten Businessplan bis zum fertigen Pitch. Hol dir das Know-how für deine Zukunft!

Dozent: Hotelfachschule Berlin



WACH UND LEISTUNGS-

STARK: SCHLAF

PRAKTISCH ERLEBEN

Frühschicht, Spätschicht, lange Tage – wie bleibst du fit? In diesem Workshop findest du heraus, welcher Schlaf-typ du bist und wie du deine Energie clever aufladest. Mit Atemübung, span-

nenden Tests und praktischen Tipps für mehr Fokus, Power und Balance im Azubi-Alltag.

Dozent: IKK BB

WEINBAU & KLIMAWANDEL

Trend oder echte Alternative: alkoholfreier Wein

Was verändert der Klimawandel im Weinbau – und wie schmeckt die Zukunft? Erfahre, wie sich Rebsorten, Anbau und Geschmack wandeln. Außerdem tauchst du ein in die Welt alkoholfreier Weine: Herstellung, Qualität, Preis und natürlich Verkostung inklusive. Teste selbst, was wirklich überzeugt!

Dozent: Frank Deutschmann

YUMMY-SUPPE

SELBST KREIEREN

Jeder liebt sie, wir machen sie besser! Vergiss langweilige Fertigzutaten: Zusammen mit den Küchen-Profis der HOFA Berlin kreierst du in wenigen Minuten deine eigene, gesunde Instant-Suppe im Glas. Schnell, günstig und verdammt lecker – genau so, wie du sie willst!

Dozent: Hotelfachschule Berlin

ZWISCHEN LIKES UND LIFE:

Finde deine digitale Balance

TikTok, Instagram & Co. sind fester Bestandteil eures Alltags. Wie beeinflussen sie eure Zeit, euren Fokus und euer Wohlbefinden? In diesem interaktiven Workshop erfahrt ihr, warum Apps so fesselnd sind, welche Auswirkungen Bildschirmzeit auf Körper und Energielevel haben kann und wie ihr einen gesunden Umgang mit Social Media findet.

Dozent: IKK BB

Sneak Peak
der kompletten Auswahl hier:



■ www.youngstarsbb.de

30 JAHRE DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

ORIENTIERUNG, QUALITÄT UND BERLINER LEGENDEN



Am 1. August 1996 wurde die Deutsche Hotelklassifizierung offiziell eingeführt. Was heute selbstverständlich erscheint – eine klare Einordnung von Hotels nach transparenten Kriterien – war damals ein ambitioniertes Branchenprojekt. Deutschland kannte bis dahin keine einheitliche Sterneklassifizierung. Hotels konnten sich selbst einstufen und entsprechend werben. Für Gäste bedeutete das wenig Orientierung, für unabhängige Hotels oft einen Wettbewerbsnachteil.

Mit der Einführung der Deutschen Hotelklassifizierung wurde erstmals ein bundesweit einheitliches System geschaffen – getragen von der Branche, für die Branche.

Eine Anekdote aus der Anfangszeit steht sinnbildlich für die Entwicklung der Sterne. Der legendäre Gründungsdirektor des Adlon und langjährige Präsident des DEHOGA Berlin, Gianni van Daalen, sagte einmal sinngemäß:

„Wenn Sie glauben, dass ich einen Golfplatz rund um das Brandenburger Tor bauen muss, um fünf Sterne zu erhalten, dann haben Sie das Problem – nicht ich.“

Der Satz traf einen Nerv. Denn tatsächlich bewerteten frühe Kriterien teilweise kostspielige Ausstattungsmerkmale stärker als das, was Gästen wirklich wichtig war. Die Diskussion führte zu einem grundlegenden Umdenken: Nicht Investitionsvolumen, sondern Gästerelevanz und Nutzwert sollten im Mittelpunkt stehen.

Seitdem hat sich die Deutsche Hotelklassifizierung kontinuierlich weiterentwickelt. Regelmäßige Relaunches des Kriterienkatalogs sorgen dafür, dass neue Gästebedürfnisse, technische Entwicklungen und Marktveränderungen berücksichtigt werden.

Gerade in Zeiten digitaler Bewertungsportale gewinnen die Sterne sogar an Bedeutung. Während Online-Bewertungen subjektive Eindrücke widerspiegeln, bieten die Sterne objektive, überprüfbare und transparente Qualitätskriterien. Sie schaffen Orientierung – für Gäste ebenso wie für Betriebe.

Heute ist die Deutsche Hotelklassifizierung Teil der europäischen Hotelstars Union und hat sich zu einem international anerkannten Qualitätssystem entwickelt.

Zum 30-jährigen Jubiläum blickt die Deutsche Hotelklassifizierung mit der Kampagne „30 Jahre – 30 Geschichten“ auf ihre Entwicklung zurück. Zeitzeugen, Wegbegleiter und Branchenpersönlichkeiten erzählen dabei ihre persönlichen Erinnerungen an die Entstehung und Weiterentwicklung der Sterne.

Mehr zur Kampagne: ■ www.hotelstars.eu

*Hotel Adlon Kempinski Berlin, seit fast
30 Jahren als 5-Sterne Superior Hotel
klassifiziert*



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



ERFOLGSFAKTOR PERSONAL:

WIE SIE IM GASTGEWERBE TOP-MITARBEITENDE GEWINNEN UND HALTEN!

In Zeiten des Fachkräftemangels zählen attraktive Zusatzleistungen mehr denn je.

Die Gewinnung und Bindung qualifizierter Mitarbeitender ist eine der größten Herausforderungen in Hotellerie und Gastronomie. Ein attraktives Gehalt allein reicht oft nicht mehr aus. Mitarbeitende legen zunehmend Wert auf umfassende betriebliche Zusatzleistungen, die ihre Gesundheit und finanzielle Absicherung im Alter fördern. Die gesetzliche Rente bietet oft keine ausreichende Sicherheit für den gewohnten Lebensstandard. Investitionen in die Mitarbeiterzufriedenheit sind daher entscheidend für den Unternehmenserfolg.

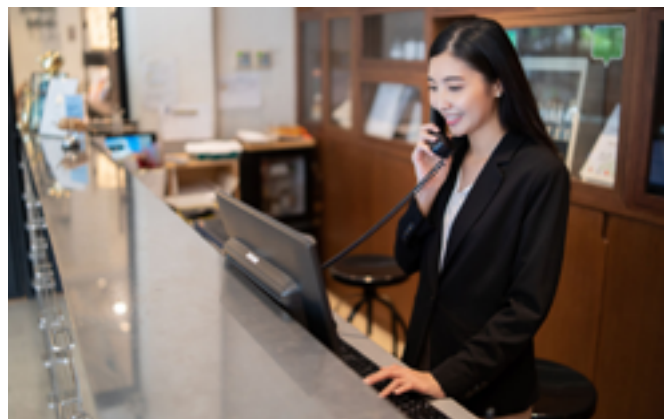
Positionieren Sie sich als attraktiver Arbeitgeber, indem Sie Ihren Teams wertvolle Perspektiven und Fürsorge bieten. Hierfür bieten sich insbesondere zwei branchenspezifische Lösungen an, die wir in Kooperation mit der SIGNAL IDUNA als starkem Partner entwickelt haben: die **hogarenteplus** und die **betriebliche Krankenversicherung (bKV)**.

Die **hogarenteplus** ist die Branchenlösung für die betriebliche Altersvorsorge. Sie ergänzt die gesetzliche Rente und ermöglicht Ihren Mitarbeitenden einen sorgenfreien Ruhestand. Das Produkt kombiniert die Sicherheit von Garantien mit Chancen der Kapitalmärkte. Arbeitgeber leisten einen jährlichen Beitrag von **240 Euro für Vollzeitbeschäftigte** (anteilig für Teilzeitkräfte). Mitarbeitende können zusätzlich per Entgeltumwandlung vorsorgen und erhalten darauf **16% Arbeitgeberzuschuss**. Für Arbeitgeber gibt es staatliche Förderung und steuerliche Vorteile, da Beiträge bis zu **8% der Beitragsbemessungsgrenze steuerfrei** sind. Die Verwaltung ist digital und unkompliziert.

Die **betriebliche Krankenversicherung (bKV)** ist eine Investition in die Gesundheit Ihres Teams und eine Win-Win-Situation. Sie fördert die Gesundheit, reduziert Ausfallzeiten und steigert die Leistungsfähigkeit. Ihre Mitarbeitenden erhalten Zugang zu hochwertigen Gesundheitsleistungen, oft **ohne Wartezeiten oder Gesundheitsprüfung**. Viele Tarife sind bereits **ab drei Personen abschließbar**. Für Sie als Arbeitgeber sind Beiträge **bis zu 50 Euro monatlich pro Mitarbeitenden steuer- und sozialabgabenfrei** als Sachbezug möglich.

Sichern Sie sich diesen Vorteil im Wettbewerb um die besten Köpfe. Schenken Sie Ihren Mitarbeitenden Wertschätzung, Sicherheit und Fürsorge.

Kontaktieren Sie uns oder die SIGNAL IDUNA für eine individuelle Beratung. ■ hoga@signal-iduna.de



© AdobeStock

DIE ZUKUNFT DES HOTELWISSENS:

Wenn KI Antworten liefert

Wie künstliche Intelligenz SOPs in sofort verfügbare Antworten verwandelt – und damit Tempo und Qualität im Hotelalltag neu definiert.



© hotelkit

Hotelstandards und klar definierte Abläufe sind das Rückgrat jedes erfolgreichen Hotelbetriebs. Sie strukturieren den Arbeitsalltag, sichern Qualität und geben Teams Orientierung – vom Front Office bis ins Housekeeping. Doch so sorgfältig Prozesse auch dokumentiert sind: Im entscheidenden Moment fehlt oft der schnelle Zugriff. Handbücher existieren, SOPs sind gepflegt, Checklisten sind abgelegt. Aber wer unter Zeitdruck erst Ordner durchsuchen oder PDFs durchscrollen muss, verliert wertvolle Minuten – und manchmal auch Sicherheit.

Gerade im Hotel entscheidet Geschwindigkeit. Eine Beschwerde an der Rezeption, eine Sonderanfrage beim Check-out oder eine unerwartete Situation im Nachtdienst verlangen sofortiges Handeln. Das Problem ist selten fehlendes Wissen. Es ist die Lücke zwischen dokumentierter Information und unmittelbarer Verfügbarkeit. In dieser Lücke entstehen Unsicherheiten, Rückfragen und unnötige Unterbrechungen im Betriebsablauf.

Künstliche Intelligenz schließt genau diese Lücke. Statt Prozesse aktiv suchen zu müssen, können Mitarbeitende heute Fragen stellen – und erhalten in Sekunden eine klare,



verständliche Antwort. Aus statischen Dokumenten wird ein dialogfähiges System, das vorhandenes Organisationswissen analysiert, einordnet und kontextbezogen ausspielt. Ob es um die korrekte Abwicklung eines Late Check-outs geht, um den Umgang mit einer Minibar-Reklamation oder um Abläufe im Notfall: Die passende Handlungsempfehlung ist sofort verfügbar – präzise formuliert und praxisnah.

Besonders in internationalen, mehrsprachigen Teams entfaltet diese Entwicklung ihr volles Potenzial. Fragen können in

der jeweiligen Muttersprache gestellt werden, die Antwort erfolgt ebenso natürlich. Das reduziert Missverständnisse, beschleunigt das Onboarding neuer Mitarbeitender und stärkt das Vertrauen in die eigenen Entscheidungen. Standards werden nicht nur dokumentiert – sie werden gelebt.



Erfahre mehr über hotelkit Knowledge AI:

■ www.hotelkit.net/de/produkte/knowledge-ai

MEHR NETTO BEI GERINGEREN KOSTEN

DANK EFFEKTIVLOHN

Das Effektivlohn-Modell der Firma twodoxx ist eine Methode, mit der Angestellten ein höherer und konstanter Nettoverdienst pro Stunde garantiert wird, obwohl Zuschläge jeden Monat vollumfänglich in das Bruttoeinkommen integriert werden. Es entsteht keine Nettolohnvereinbarung.

SO ENTSTEHT MEHR NETTO

Der Nettoverdienst ist der Betrag, der vom Gesamtbrutto nach Abzug von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen übrigbleibt. Mehr Netto vom Brutto bedeutet also, dass Steuern und Sozialabgaben reduziert werden müssen. Wünschen sich Ihre Mitarbeiter ein höheres Netto, können Sie steuer- und sozialversicherungsfreie Lohnbestandteile in die Berechnung des Bruttoeinkommens integrieren.

GERINGERE KOSTEN

Ersetzen Sie einen Teil der Bruttovergütung durch steuer- und sozialversicherungsfreie Komponenten, hat es einen positiven Sofort-Effekt für Ihre

neolohn
by twodoxx

Jetzt Ersparnis berechnen lassen !

↓



Mitarbeiter und für Ihren Betrieb. Das Unternehmen reduziert seine Lohnnebenkosten, weil sein Anteil an Sozialversicherungsbeiträgen geringer wird.

Die Arbeitnehmer bekommen höhere Nettolöhne, da sie weniger Steuern und Sozialabgaben bezahlen müssen.

DIE STÄRKSTE WIRKUNG

Steuer- und sozialversicherungsfreie Zuschläge für die Arbeit an Sonntagen, Feiertagen und in der Nacht (SFN-Zuschläge) können im Vergleich zu Lohnbestandteilen wie z.B. Mangogeld oder Wäschegeld viele höher ausfallen. Damit können diese auch zu Steigerung von Nettolöhnen und zur Reduktion von Lohnkosten oft am meisten beitragen. Außerdem können SFN-Zuschläge mit neolohn mindestlohnwirksam verrechnet werden. Wenn Sie die SFN-Zuschläge gar nicht oder nicht in voller Höhe bezahlen, haben Sie gute Chancen auf erhebliche Reduktion von Lohnkosten. Vereinbaren Sie einen persönlichen Termin und lassen Sie durch kostenlose Vergleichsabrechnungen Ihren individuellen Vorteil errechnen.

■ www.neolohn.de



Mehr Netto vom Brutto – mit Neolohn

	ohne neolohn	mit neolohn	Differenz
Arbeitgeber-Kosten	3.750 €	3.572 €	- 178 €
Mitarbeiter-Netto	2.145 €	2.250 €	+ 105 €

Dieser Moment verdient ein Jubi.

zuckerfrei
alkoholfrei

Berliner Kindl
Jubiläums
PILSENER
ALKOHOLFREI

© Berliner Kindl

Berliner Kindl setzt 2026 auf alkoholfreie Sichtbarkeit

VERÄNDERTE KONSUMTRENDS UND ZUCKERFREIHEIT IM FOKUS

Alkoholfreie Biere liegen im Trend. Nach Angaben des Deutschen Brauer-Bunds (DBB) ist inzwischen fast jedes zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei. Die Tendenz ist steigend. Berliner Kindl greift diese Entwicklung auf und setzt 2026 in der Außenwerbung bewusst einen klaren Fokus auf sein Jubiläums Pilsener Alkoholfrei. Anders als in den Vorjahren rückt Berliner Kindl in der diesjährigen Out-of-Home-Kommunikation gezielt das alkoholfreie Pilsener in den Mittelpunkt.

Mit dem Berliner Kindl Jubiläums Pilsener Alkoholfrei bietet die Marke bereits seit 2021 eine alkoholfreie Alternative für einen bewussten Biergenuss, die heute fester Bestandteil des Sortiments ist. Erhältlich ist das Produkt im Handel in der 20 x 0,5l Flasche sowie für die Gastronomie in der 24 x 0,33l Flasche.

Neben alkoholfrei rückt Berliner Kindl 2026 zudem einen weiteren Produktvorteil stärker in den Fokus: die bestehende Zuckerfreiheit und zählt damit auf den wachsenden Wunsch nach zuckerreduzierter Ernährung ein. Das Berliner Kindl Jubiläums Pilsener Alkoholfrei ist seit seiner Einführung „zuckerfrei“. 2026 wird diese Eigenschaft erstmals sichtbar kommuniziert, unter anderem in der Außenwerbung, auf Social Media und mit einem blauen Kronkorken als visuellem Stilelement in der Kommunikation.

Unverändert bleibt dabei natürlich die Rezeptur: Das Berliner Kindl Jubiläums Pilsener Alkoholfrei steht weiterhin für fein abgestimmtes Hopfenaroma, das das Berliner Kindl Jubiläums Pilsener charakterisiert. Damit positioniert sich das alkoholfreie Pilsener als zeitgemäße, regionale Alternative für alle, die bewusster genießen möchten.

■ www.berliner-kindl.de



25 JAHRE FACIL:

JUBILÄUM

MIT STARKEN NAMEN

UND KLARER HANDSCHRIFT

Das Berliner Restaurant FACIL feiert 2026 sein 25-jähriges Bestehen mit einem umfangreichen Jubiläumsprogramm – und rückt dabei bewusst die Menschen hinter dem Erfolg in den Mittelpunkt. Den Auftakt bildet im Juli ein Wiedersehen mit prägenden ehemaligen Köchinnen und Köchen, die heute international erfolgreich sind. Parallel startet ein Podcast mit dem renommierten Journalisten Reiner Veit, der das kulinarische Geschehen über Jahre begleitet hat.

Bis in den Herbst folgen ein Jubiläumsmenü sowie exklusive Koch- und Patisserie-kurse. Zugleich zeigt sich die besondere Stärke des Hauses in seiner personellen Kontinuität: Ein eingespieltes Team um Michael Kempf, Joachim Gerner, Thomas Yoshida, Manuel Finster und Felix Voges prägt das FACIL teils seit Jahrzehnten. Das Jubiläum verbindet so Rückblick, Gegenwart und Zukunft – getragen von Erfahrung, Teamgeist und dem Anspruch, sich stetig weiterzuentwickeln.

■ www.themandala.de

HOTEL ODERBERGER

FEIERT JUBILÄUM

MIT MODERNISIERUNG

Zum zehnjährigen Bestehen investiert das Hotel Oderberger in Berlin in die Modernisierung seines Hauses. Seit der Eröffnung im Jahr 2016 hat sich das denkmalgeschützte ehemalige Stadtbad aus dem Jahr 1902 zu einem Treffpunkt für Berlinerinnen, Berliner und internationale Gäste entwickelt. Im Mittelpunkt der aktuellen Maßnahmen steht die umfassende Renovierung der Gästezimmer, insbesondere der Premiumzimmer und Junior Suites. Historische Elemente wurden erhalten und mit modernen Akzenten sowie nachhaltigen Materialien kombiniert, für noch mehr Komfort und Atmosphäre. Ergänzt wird das Angebot durch einen neuen Fitnessbereich sowie eine Rooftop-Terrasse mit Blick über Berlin. Herzstück des familiengeführten Hotels bleibt die historische Schwimmhalle, deren Pool weiterhin auch öffentlich zugänglich ist.

■ www.hotel-oderberger.berlin



HOTEL LUC

AM GENDARMENMARKT

BEKOMMT NEUEN GM

Seit dem 15. April 2026 leitet Christopher Cox das Boutiquehotel als neuer General Manager. Er übernimmt die Gesamtverantwortung für das Haus und soll dessen strategische sowie operative Weiterentwicklung vorantreiben. Cox verfügt über mehr als 30 Jahre Erfahrung in der internationalen Hotellerie. Zuletzt war er beratend für die Hotelgruppe mein.lieblingsort tätig. Zuvor verantwortete er bei Preferred Hotels & Resorts über viele Jahre ein Portfolio unabhängiger Luxushotels in Mittel- und Osteuropa. Das Hotel Luc gehört seit 2021 zur MHP Hotel Group und wird unter der Marke Autograph Collection geführt.

■ www.mhphotels.com



HOTELKLASSIFIZIERUNG

Niederländische Berufungsinstanz bestätigt: Booking täuscht Verbraucher mit irreführenden Sterneangaben

Die Berufungsinstanz (College van Beroep – CvB) der niederländischen Werbekodex-Kommission (Reclame Code Commissie – RCC) hat im Verfahren um die Verwendung von Hotelsternen auf Online-Buchungsplattformen eine richtungsweisende Entscheidung getroffen: Die bereits in erster Instanz durch die RCC am 6. November 2025 festgestellte Irreführung durch die Darstellung auf Booking.com wurde bestätigt. Es müsse ein eindeutiger Hinweis darauf gegeben werden, wenn die angezeigten Sterne vom jeweiligen Hotel in den Niederlanden selbst vergeben worden seien. Damit stärkt das CvB den Verbraucherschutz im digitalen Buchungsmarkt und gibt der DEHOGA Deutsche Hotelklassifizierung GmbH sowie ihrer niederländischen Schwesterorganisation hotelsterren.nl Recht.

Zur vollständigen Pressemitteilung

■ www.hotellerie.de/news

25 Jahre RUTZ

Das RUTZ gehört zu den absoluten Spitzenadressen in Berlin und ist als eines der wenigen Restaurants in Deutschland mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, ein beeindruckendes Zeichen für höchste kulinarische Präzision, Kreativität und Konstanz. Herzlichen Glückwunsch! Anja und Carsten Schmidt, Inhaber und Geschäftsführende, nahmen die Urkunde zum 25-jährigen Betriebsjubiläum persönlich von Jörn Brinkmann (r.) und Jens Strobl (l.) entgegen.

Wir freuen uns auf viele weitere genussvolle Kapitel dieser außergewöhnlichen Erfolgsgeschichte!



H4 Hotel feiert 15-jähriges Betriebs- und Mitgliedsjubiläum!



Das H4 Hotel Berlin Alexanderplatz prägt mit seiner zentralen Lage und seinem modernen Komfort seit Jahren die Berliner Hotellerie – besonders geschätzt als lebendiger Treffpunkt für Gäste aus aller Welt und als starke Adresse für Tagungen und Events. Zum 15-jährigen Betriebs- und Mitglieds-

jubiläum nahm Roberto Körber, Area Manager Region Berlin, die Urkunde und die Glückwünsche entgegen. Danke für das langjährige Engagement!

Restaurant Dittmann feiert 35 Jahre Mitgliedschaft – und über 130 Jahre Familiengeschichte!

Seit der Gründung 1892 steht das Haus für gelebte Gastfreundschaft und echte Familientradition. Über Generationen hinweg hat sich das Restaurant zu einer festen Größe entwickelt und begeistert Gäste bis heute mit regionaler Küche, persönlichem Service und besonderem Wohlfühlcharakter. Wir gratulieren Geschäftsführer Jens Dittmann herzlich zu 35 Jahren Mitgliedschaft sowie zu dieser beeindruckenden, über 130-jährigen Erfolgsgeschichte. Auf viele weitere gemeinsame Jahre!



Three Little Pigs feiert 20 Jahre Betriebs- und Mitgliedsjubiläum!

Im Rahmen einer großen Jubiläumsparty überreichte Hauptgeschäftsführer Gerrit Buchhorn (r.) die Urkunde an Veronika Rothe, Hostelmanagerin, und Thomas Blessing, Inhaber. Das zentrale, nahe Potsdamer Platz gelegene Hostel ist ein besonderes Zuhause auf Zeit: Es befindet sich in einem charmanten ehemaligen Klostergebäude und verbindet historischen Charakter mit entspannter Hostel-Atmosphäre. Wir gratulieren herzlich zu 20 erfolgreichen Jahren!



10 Jahre im Verband – herzlichen Glückwunsch Tulus Lotrek



Das Kreuzberger Restaurant hat sich mit einer ganz eigenen Handschrift längst einen Namen gemacht als ungezwungenes Sternerestaurant: Fine Dining bewusst entspannt interpretiert, kreativ, überraschend, nahbar und mit einer großen Prise Humor. Gastgeberin und Geschäftsführerin Ilona Scholl nahm die Auszeichnung persönlich entgegen. Seit der Eröffnung 2015 prägt sie das Restaurant zusammen mit Küchenchef und Geschäftspartner Max Strohe. Wir gratulieren herzlich zum 10-jährigen Mitgliedsjubiläum und sagen: Danke!

Neue Mitglieder im Verband

ASIA DREAM RESTAURANT

Pankow
Prenzlauer Allee 89,
10405 Berlin
Vielfältige Küche, klassische
vietnamesischen Spezialitäten.

JAYDEN RESTAURANT

Mitte
Manfred-von-Richthofen-Straße 6,
12101 Berlin
International & asiatisch
ausgerichtete Küche.

RESTAURANT TASHKENT

Friedrichshain-Kreuzberg
Samariterstraße 13, 10247 Berlin
Feine Kiez-Perle, zentralasiatische
& usbekische Spezialitäten.
■ www.anastasia.eatbu.com

BEEF GRILL CLUB**ADENAUERPLATZ**

Charlottenburg-Wilmersdorf
Kurfürstendamm 72, 10629 Berlin
Steakhouse mit Fokus
auf hochwertige Grillkultur.
■ www.beefgrillclub.com

MIZUMI

Charlottenburg-Wilmersdorf
Joachimsthaler Straße 15,
10719 Berlin
Asiatische Fusion-Küche mit Sushi
& japanischen Spezialitäten.
■ www.mizumi-berlin.de

ROKKET GASTRO

Charlottenburg-Wilmersdorf
Güntzelstraße 42,
10717 Berlin
Dienstleister & Entwickler
für professionelle Gastro-Konzepte.

BEEF GRILL CLUB**AM LEIPZIGER PLATZ**

Mitte
Leipziger Platz 12, 10117 Berlin
Modernes Steakhouse
mit hochwertiger Fleischauswahl.
■ www.beefgrillclub.com

OBERBAYERISCHE FLEISCH**& WURST GMBH**

Neukölln
Mierstraße 7-9, 12055 Berlin
Herstellung & Vertrieb von Fleisch-
und Wurstwaren
■ www.konradhof.de

SCHWARZE HEIDI

Friedrichshain-Kreuzberg
Mariannenstraße 50,
10997 Berlin
Kult und MUSS für Fondue & beste
Laune.
■ www.schwarzeheidi.de

BOTANICAL AFFAIRS

Mitte
Torstraße 95, 10119 Berlin
Cosy-schickes Bar- und
Gastronomiekonzept mit
botanisch inspirierten Drinks.
■ www.botanical-affairs.com

PHO 39

Charlottenburg-Wilmersdorf
Berkaer Straße 39,
14199 Berlin
Traditionelle Pho-Suppen,
authentisch & familiär.
■ www.pho39-berlin.de

TADKA INDISCHES RESTAURANT

Tempelhof-Schöneberg
Feurigstraße 38,
10827 Berlin
Currys, Tandoori & Streetfood.
■ www.tadka.de

HASIR NOLLENDORFPLATZ

Tempelhof-Schöneberg
Maaßenstraße 10,
10117 Berlin
Traditionsbetrieb mit türkischer
Küche, Meze & Döner.
■ www.emsalgastro.de

RESTAURANT ADLERMÜHLE

Tempelhof-Schöneberg
Mariendorfer Damm 320,
12107 Berlin
Familiengeführtes Gasthaus
mit kroatischer Küche
■ www.restaurant-adlermuehle.de

TANUKI RESTAURANT

Lichtenberg
Dolgenseestraße 8b,
10319 Berlin
Asiatisch-japanisch inspirierte Küche,
Sushi & Co.
■ www.tanuki-restaurant.de

HOTEL AM WASSERTURM

Spandau
Staakener Straße 23,
13581 Berlin,
Hotel in historischer Umgebung
am namensgebenden Wasserturm.
■ www.haw-spandau.de

RESTAURANT PASCARELLA

Charlottenburg-Wilmersdorf
Schlüterstraße 69,
10625 Berlin
Elegante Italian Grill-Bar,
Sicily meets Dry-Aged.
■ www.pascarella.de

TIRREE

Moabit
Birkenstraße 46,
10551 Berlin
Vegane Kuchen, Bagels & Cocktails
in Wohnzimmerambiente.
■ www.tirree.berlin

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





DEUTSCHE

HOTELKLASSIFIZIERUNG

Folgeklassifizierungen:

★★★★ First Class Garni
Leonardo Boutique Berlin City South

★★★ + Komfort Superior Garni
Novotel Suites Berlin City
Potsdamer Platz

★★★ Komfort Garni
Hotel Morgenland



BETRIEBSJUBILÄEN IM MAI

5 Jahre

Funa Sushi Berlin-Mahlsdorf

10 Jahre

Babbo Bar

15 Jahre

Block House Friedrichstraße
Burgerie | Cafe Blume an der
Hasenheide | Hüttenpalast

20 Jahre

Ishin Bundesallee
Weilands Wellfood

25 Jahre

KLIPPER Segelschiffrestaurant
Taverne Pikilia

30 Jahre

Richtershorn am See

MITGLIEDSJUBILÄEN IM MAI

5 Jahre

AMRIT Restaurant Berlin Mitte

10 Jahre

AXICA
Hotel Gat Point Charlie

15 Jahre

Hotel Neuer Fritz
Zur Gerichtslaupe

20 Jahre

Call a Pizza Berlin Wedding

25 Jahre

SOS-Berufsausbildungs-
zentrum Berlin

SAVE THE DATE

Wichtige Termine für Mitglieder



DEHOGA Berlin
Wahlcheck Live
EUREF Campus Schöne-
berg, Wasserturm



Präsidenten-Cup
Golfresort Semlin



YoungStars BB –
Der Karrieretag
für die Gastgebernden
von Morgen
Hotelfachschule Berlin



Sommerfest
DEHOGA Berlin
visitBerlin und visit-
Berlin Partnerhotels
TIPI am Kanzleramt

Mit dem Café Tiergarten ist im Berliner Hansaviertel ein besonderer Ort entstanden. Im denkmalgeschützten Schwedenhaus haben Simon Freund, Leonie Herweg und Nicolas Mertens einen zeitgemäßen Ort geschaffen, der Geschichte, Design und Gastlichkeit verbindet. Hier lädt ein lichtdurchflutetes Café mit Terrasse, hochwertigem Design und bewusst ausgewählten Produkten zum Verweilen ein. Was das Konzept auszeichnet und wie viel Herzblut darin steckt, erzählt Geschäftsführer Simon Freund im Interview.

EIN ORT ZWISCHEN

ARCHITEKTUR, KUNST UND ALLTAG

Das Café Tiergarten ist Café, Ausstellungsort, Veranstaltungsfläche und Shop zugleich. Stand dieses vielseitige Konzept von Anfang an fest oder hat es sich erst durch den Ort entwickelt?

Anders hätten wir es gar nicht gekonnt. Leonie kommt aus der Kunst, ich habe jahrelang in der Mode gearbeitet und all diese Dinge sind einfach Teil unserer DNA. Unsere Leidenschaft ist es, Menschen und Dinge miteinander zu verbinden. So war von Anfang an klar, dass wir mit unseren Nachbarn der KPM zusammenarbeiten und deren Lampen für unser Interior Design benutzen und diese dann auch über unseren Online-Shop anbieten.

Sie sind im Hansaviertel stark vernetzt: mit Popup-Projekten, Galerieformaten und Kooperationen vor Ort. Warum ist Ihnen diese Nachbarschaftsarbeit so wichtig, und woran arbeiten Sie aktuell?

Die Vernetzung im Viertel ist uns ein besonders wichtiges Anliegen, da wir alle drei im Viertel wohnen. Die Hansabibliothek und unser neues Schaufenster für Galerie GROTTO sind ein wichtiger Teil für uns als Anwohner und unmittelbare Nachbarn des Cafés. Unseren Winzersekt bekommen wir vom Weinhändler am Hansaplatz, das Vanilleeis für unseren Affogato beziehen wir von der Eisbox nur wenige Gehminuten entfernt. Gerade sprechen wir mit dem GRIPS Theater, ob eine Zusammenarbeit möglich ist. Das würde uns erlauben, unsere Vision von nachhaltigem, lokalem und gesundem Essen auch Kindern und Jugendlichen näherzubringen.

Was hat Sie bei der Gründung und im laufenden Betrieb bislang am meisten gefordert?

Das Thema Toiletten war für uns eine große Herausforderung. Uns war es wichtig, eine barrierefreie Toilette anbieten zu können, aber aufgrund des aktuellen Gaststättengesetzes hieß es im Grunde: alles bleibt so, wie es ist. Das hat uns emotional ganz schön belastet. Die allergrößte



© Marina Hoppmann

Herausforderung sind allerdings negative Kritiken. Wenn man einen Laden mit so viel Herzblut betreibt, ist ein negativer Kommentar ein direkter Stich ins Herz.

Warum haben Sie sich für eine Mitgliedschaft im DEHOGA Berlin entschieden?

Als komplette Quereinsteiger war es uns wichtig, mit Menschen zu sprechen, die wissen, was sie tun, und uns Hilfe zu suchen. So bin ich auf den DEHOGA Berlin aufmerksam geworden.

Mit Vitali Müller haben wir den perfekten Ansprechpartner gefunden. Gemeinsam haben wir unseren Finanzplan und das generelle Konzept bis ins kleinste Detail durchgesprochen und ich habe Mut bekommen, dass wir das schaffen können. Außerdem war die DEHOGA Berlin ein Türöffner für unser Darlehen bei der BBB zusammen mit der Sparkasse. Für mich spielt die DEHOGA Berlin damit eine entscheidende Rolle. Als Delegierter kann ich nun dazu beitragen, die Arbeit des Verbandes zu unterstützen.

■ www.cafetiergarten.berlin



© Simon Menges

Krisenbonus 2026

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

- **Bis zu 1.000 Euro steuerfrei:** Beschlossen am 13. April. Für Beschäftigte gilt „brutto gleich netto“. Auszahlung im Laufe des Jahres 2026 möglich.
- **Freiwillige Leistung:** Kein gesetzlicher Anspruch. Arbeitgeber entscheiden, ob und in welcher Höhe gezahlt wird. Teilbeträge (z.B. 200 oder 500 Euro) sind zulässig.
- **Keine Staatsleistung:** Finanzierung ausschließlich durch den Arbeitgeber – Voraussetzung ist die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des Unternehmens.
- **Mitbestimmung beachten:** Gibt es einen Betriebsrat, muss dieser bei Verteilung und Kriterien eingebunden werden.
- **Zusätzlichkeitserfordernis:** Der Bonus darf nicht anstelle von ohnehin geschuldetem Arbeitslohn gezahlt werden – Gehaltsumwandlungen sind kritisch.
- **Flexible Auszahlung:** Verteilung auf mehrere Zahlungen innerhalb 2026 möglich, insgesamt max. 1.000 Euro.
- **Gleichbehandlung:** Differenzierungen nur bei objektiven, nachvollziehbaren Kriterien **zulässig**; willkürliche Ungleichbehandlung ist unzulässig.



© Ibrahim Boran - Unsplash

FAZIT

Der Krisenbonus bietet eine attraktive, steuerfreie Zusatzleistung. Für Arbeitgeber bleibt er freiwillig, erfordert aber eine rechtssichere und transparente Umsetzung.

Weitere Informationen:

■ www.dehoga-berlin.de/News
oder schauen Sie in die oneDEHOGA-App.

ENERGIEPREISE IM IRAN-KONFLIKT

Geopolitische Krisen wirken sich direkt auf den Alltag von Unternehmen aus – vor allem durch steigende und stark schwankende Energiepreise.



Ko-generiertes Bild

Der aktuelle Konflikt im Nahen Osten rund um den Iran sorgt erneut für Unruhe an den Energiemärkten: Gas- und Strompreise reagieren sensibel auf Lieferketten, Transportwege und politische Eskalationen.

Doch was bedeutet das konkret für Hotels und Gastronomiebetriebe? Wie stark ist die Versorgungssicherheit betroffen – und worauf sollten Betriebe jetzt achten?

Der Artikel im Onlinemagazin von Vattenfall ordnet die Lage verständlich ein, erklärt die Hintergründe der Preisentwicklungen und zeigt, wie sich Unternehmen strategisch gegen volatile Energiepreise absichern können. Ein kompakter Überblick für alle, die Energiekosten besser einschätzen und vorausschauend handeln möchten.

Zum Artikel:

■ www.vattenfall.de



VATTENFALL

weltweit
einzigartig:
**Sitcom
LIVE**

IN-ECHT-FLIX

präsentiert

**FOLGE
141**

**GUTES WEDDING
SCHLECHTES WEDDING®**



Wedding, mon amour



premiere
15. Mai 2026

**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.



Rheinisch-Bergische
DRUCKEREI



Bank



SPIELBANK BERLIN



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

**DU NIMMST
BISSCHEN SCHARF
UND EXTRA MILD.**

NEU!



**ICH BIN DEIN
BERLINER**