Oktober 2014

hoga AKTIV

Das Mitgliederjournal des Hotel- und Gaststättenverbandes Berlin e. V.

BRENNPUNKT

Allergiekennzeichnung

Seite 4

AKTUELL

Olympia in Berlin – was sagen die Hoteliers dazu?

Seite 10

Verlosung Eisbären-Premium-Tickets
siehe S. 22

WIR IN BERLIN

Berlin schmeckt so wunderbar

Seite 20

JETZT NEU.
EXKLUSIV FÜR BERLIN.

Cadillac

Service, Verkauf und
deutschlandweite Anlieferung!

www.autohaus-kramm.de

3 Jahre oder **100.000 km**
Herstellergarantie

für alle Neufahrzeuge der Marken
Cadillac, Camaro und Corvette

AUTOHAUS-KRAMM.DE
KRAMM
MIT HERZ & KOMPETENZ.

Autohaus Kramm GmbH
Hauptstraße 24
13127 Berlin
Fon: +49 (0)30 474 906-0
Fax: +49 (0)30 474 906-22

Cadillac CORVETTE CAMARO

BRENNPUNKT

Auch das noch ... **4**
Gesetzlicher Mindestlohn ab Januar 2015 **8**
Experten warnen: Richtig Kasse machen **8**

AKTUELL

Olympia in Berlin **10**
Das mobile Business und die Custumer Journey **12**

WIR IN BERLIN

Messe Berlin: Capital Catering betreibt neue Großküche **14**
visitBerlin: Lichtspektakel erleuchten Berlin im Oktober **16**
Fairmas: Spätsommerstimmung trotz Regen **18**
Berlin schmeckt so wunderbar **20**
Bürgerfest des Bundespräsidenten **21**
Eisbären Berlin **22**

MÄRKTE UND PRODUKTE

Feine Happen **23**
KraftCom + Versatel **24**

NEWS

News **26**

MITGLIEDER

Grund zum Feiern **32**
Mitglieder-News **33**

RECHT UND RAT

Sachgrundlos befristeter Arbeitsvertrag mit Betriebsratmitglied **34**
Energiespartipp **34**

Impressum
Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V., Willy Weiland (Präsident), Lutz Freise (Schatzmeister), Thomas Lengfelder (Hauptgeschäftsführer), Keithstraße 6, 10787 Berlin, Telefon +49 30. 318048-0, Telefax +49 30. 318048-28, info@dehoga-berlin.de, www.dehoga-berlin.de; Redaktion: Michaela Piotrowski, +49 30. 318048-16, projekte@dehoga-berlin.de
Verantwortlich für den Inhalt: HOGA Berlin Service GmbH, Thomas Lengfelder (Geschäftsführer)
Verlag und Gesamtherstellung: TMM Marketing & Medien Verlag GmbH, Kantstraße 151, 10623 Berlin, www.tmm.de; hogaaktiv@tmm.de, Tel: 030. 20 62 67-3, Fax: 030. 20 62 67-50
Geschäftsführer: Jürgen H. Blunck, Objektleitung: Antje Naumann, Layout: Hartmut Orschel, Titelfoto: Timo Klostermeier/pixelio.de
Erscheinungsweise 11 Mal pro Jahr. 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 01.01.2012.

Auch das noch …

Am 13. Dezember treten die neuen Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung in Kraft

Der Sachverhalt: Im Dezember 2011 schickte die EU die europäische Lebensmittelinformations-Verordnung auf die Reise. Die Verordnung Nr. 1169/2011, die am 13. Dezember 2014 in Kraft tritt, beinhaltet, dass die allergenen Zutaten in nicht verpackten Lebensmitteln, also in loser Ware, gekennzeichnet sein müssen. Definiert sind 14 Hauptallergene, die als Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-Reaktionen verantwortlich sind (siehe Infokasten). Diese und die daraus hergestellten Speisen müssen in Restaurants und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen, Kantinen und Krankenhäusern, ebenso im Handwerk, also bei Bäckern und Fleischern, auf der Zutatenliste aufgeführt werden, auch wenn nur kleinste Mengen davon verwendet werden. Ausnahmen gibt es nicht. Die Allergenkennzeichnung gilt in allen Ländern der Europäischen Union.

Das Problem: Alle EU-Länder haben bis zum 13. Dezember 2014 die Möglichkeit, durch nationale Verordnungen die Allergenkennzeichnung und -information selbstständig zu regeln. Das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Juli 2014 einen ersten Verordnungsentwurf vorgelegt. Zu spät, sagen die Fachleute. Noch dazu, weil sich Nachbesserungsbedarf anmeldete.

Zu diesem Entwurf hat der DEHOGA Bundesverband fristgerecht und ausführlich ganz im Sinne der Branche Stellung genommen und nachdrücklich gemahnt, dass viele Fragen zur Kennzeichnung von loser Ware im Entwurf unbeantwortet bleiben, missverständlich oder schlichtweg unverhältnismäßig sind.

Noch immer ist das „Wie“ ungeklärt. Festgelegt ist aber schon die die Strafhöhe für Verstöße gegen die Informations- und Kennzeichnungspflicht: Bis zu 50.000 Euro (!) drohen.

Das ist also keine Nischen- oder Randgruppenproblematik.

Erste Medienberichte bringen eher Verwirrung und Panik statt Lösungsansätze und Klarheit.

Allergien, Allergene und Allergiker

Laut einer repräsentativen Forsa-Umfrage für die Deutsche Dermatologische Gesellschaft (DDG) aus dem Jahr 2012 sind 27 Prozent aller Männer und 39 Prozent aller Frauen in Deutschland Allergiker. Das entspricht rund 25 Millionen Menschen und damit fast einem Drittel der Gesamtbevölkerung. 20 Prozent der Betroffenen sind gegen Lebensmittel allergisch. Für Berlin liegen lediglich Schätzungszahlen vor und die gehen von 80.000 Allergikern aus. Experten beziffern, dass jährlich eine Viertelmillion Touristen in die Stadt reist, die unter Allergien leiden. Das ist also keine Nischen- oder Randgruppenproblematik. Viele der Betroffenen haben eine lange Leidensgeschichte hinter sich.
Inhaltlich abzugrenzen sind Allergien von Intoleranzen gegenüber Lebensmitteln. Rebelliert bei Allergien das Immunsystem, ist es bei Intoleranzen der Stoffwechsel. Die häufigsten Formen sind Laktose-, Histamin-, Gluten- und Glutamatintoleranz. Hinzu kommen Gäste, die aus religiösen und persönlichen Gründen bestimmte Lebensmittel ablehnen.
Allergische Reaktionen reichen von Hautrötungen und -schwellungen bis hin zu Asthmaanfällen und dem lebensgefährlichen anaphylaktischen Schock. Für den Allergiker ist es daher existenziell notwendig zu wissen, was in seinem Essen steckt. Servicekräfte kennen die Nachfrage nach bestimmten Lebensmitteln oder die Restaurantkarten „Eine Bitte an den Koch“. Für Caterer ist es eine längst gelernte Übung, schon bei den ersten Absprachen nach Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten zu fragen.

Fotos: Tim Reckmann / pixelio.de

Informationen, Defizite und Chancen

Es scheint ein Widerspruch in sich zu sein: eine moderne Küche, täglich marktfrische à-la-carte-Gerichte, saisonale Angebote, kleine regionale Produzenten – und dazu eine streng geregelte Kennzeichnungspflicht? Führt das dazu, dass anstelle frischer und regionaler Zutaten immer mehr abgepackte und etikettierte Waren für standardisierte Gerichte verwendet werden? Das Aus für kulinarische Kreativität und Innovation? Jens Schneider, Hygienetechniker und Vorstand der Berliner Hygiene Fachschule, setzt die Akzente anders: „Es ist eine Chance“, und er erklärt: „An der Kennzeichnung führt kein Weg vorbei: Ab 13. De-

Foto: BrandtMarke / pixelio.de

zember muss deklariert werden. Wer das gut umsetzt, kann sich neue Gästegruppen erschließen. Also ist es doch viel effektiver zu überlegen, wie der Weg ist, statt über die Höhe der Berge zu stöhnen." Das notwendige Marschgepäck für diesen Weg vermitteln Schulungen. „Es müssen alle Mitarbeiter geschult werden, also nicht nur die Küchenchefs, sondern auch die Servicekräfte, die Mitarbeiter in der Küche, selbst die Saisonarbeitskräfte", weiß Jens Schneider.

Die 14 Verdächtigen sind zu identifizieren.

„Die besondere Serviceleistung der Allergenkennzeichnung – wie wir sie ja schon ähnlich von den Zusatzstoffen kennen – kann langfristig die Zufriedenheit der Gäste sichern und nachhaltig auch das Image der Branche stärken", so der Experte. Essen wird in jedem Fall transparenter.

Spannend ist das „Wie". Der gegenwärtig vorliegende Entwurf sowie die bereits umgesetzte Praxis in Nachbarländern lassen auch mündliche Informationen über die Allergenkennzeichnung zu. Das ist sicherlich die einfachste Form der Umsetzung. Und doch folgt gleich das Aber, denn „es geht immer um die Haftung und dabei ist die mündliche Information die denkbar schlechteste", rät der Fachmann. Neben Tafeln an der Wand ist die Speisekarte das wohl rechtlich sicherste Mittel zur Kennzeichnung der Allergene. Und schon melden sich die Skeptiker: Speisekarten, die sich lesen wie Inventarlisten eines chemischen Labors? Zutatenhinweise auf Buffets statt appetitweckender Namen von Gerichten? „Unsere Nachbarländer Österreich und Belgien, die sich mit der Umsetzung der Allergenkennzeichnung weit weniger schwer tun als wir, zeigen, dass es keine Speisekarten im Telefonbuchformat gibt", berichtet Jens Schneider.

In diesen Ländern hatten die zuständigen Regierungsstellen frühzeitig nationale Durchführungsbestimmungen erlassen und damit dem Handeln der Gastgeber Impulse und Richtung gegeben.

Allergen-Management

Jeder Koch weiß, was in seinen Gerichten enthalten ist. Die 14 Verdächtigen sind zu identifizieren. Assistenten bei dieser Ermittlungsarbeit sind die Lieferanten, die ja gerade jetzt von vielen Kunden analoge Fragen erhalten und rechtssichere Antworten geben müssen. „Es wird sich einspielen, dass bereits bei der Planung der Karte die Allergenkennzeichnung berücksichtigt wird", prophezeit Jens Schneider. Dass die Deklaration unbedingt exakt sein muss, fordert die Ernsthaftigkeit der Problematik.

Inzwischen haben sich Layouter, Grafiker und spezialisierte Dienstleistungsunternehmen mit der Gestaltung von Speisekarten nach den neuen Vorschriften beschäftigt und damit nicht nur die Politik temporeich überholt, sondern auch pfiffige Lösungen geschaffen. Das reicht von Fußnoten (beispielsweise die Zusatzstoffe in Zahlen und die Allergene in Buchstaben) bis hin zu originellen Piktogrammen.

Betriebe, die sich für eine Form der Kommunikation entschieden haben, müssen diese konsequent durchhalten. Es funktioniert nicht, bei den Vorspeisen auf die Wandtafeln zu verweisen, die Hauptgerichte in der Karte zu kennzeichnen und bei den Desserts auf die mündliche Information zu bauen.

Der Milchspezialist frischli unterstützt Profi-Köche nicht nur mit einem Poster, das die wichtigsten Informationen zur Allergenkennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung zusammenfasst, sondern hat bei allen Foodservice-Produkten die Allergene auf der Zutatenliste fettgedruckt und somit optisch hervorgehoben. Zusätzlich werden sie unter der HACCP- und Qualitätsgarantie noch einmal separat aufgelistet. Diejenigen frischli-Produkte, die keine Zusatzstoffe enthalten, sind auf dem Etikett mit einem extra Hinweis „Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe" versehen. So sehen Profi-Köche auf einen Blick, welche Speisen wie zu deklarieren sind und welche nicht.

Der Schulungsbedarf ist enorm. Entsprechende Weiterbildungen in Sachen betriebsindividuelle Allergenkennzeichnung bieten verantwortliche Mitarbeiter für Lebensmittelsicherheit, staatlich geprüfte Diät-Assistenten oder externe Experten an.
Natürlich entstehen für die einzelnen Betriebe Kosten für Schulungen und für den Neudruck der Speisekarten.
Das steht allerdings in keinem Verhältnis zu den Straf- und Bußgeldvorschriften der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Der DEHOGA fordert von Beginn an, die unverhältnismäßige Ahndung von Verstößen gegen die Kennzeichnungspflicht mit Geldbußen in Höhe von bis zu 50.000 Euro zu relativieren. Derart hohe Geldbußen haben teils dramatisch wirtschaftliche Folgen für die Betroffenen, sie sind nicht selten existenzvernichtend. Zudem fordert der DEHOGA zwingend Übergangsfristen, um die Vorgaben vollständig und rechtssicher umzusetzen.

Wie Sie sich jetzt schon vorbereiten können

- Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter und Kollegen für das Thema Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sowie die damit verbundenen gesundheitlichen Risiken.
- Informieren Sie Ihre Mitarbeiter über die 14 Allergene mit Hilfe von Schulungen und der DEHOGA-Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker". Jeder Mitarbeiter muss wissen, dass er niemals eine Auskunft geben darf, die unsicher ist.
- Identifizieren und kontrollieren Sie allergene Zutaten und Stoffe in Ihren Speisen.
- Bereiten Sie Betrieb und Küche (Warenannahme, Lagerung, Produktion und Ausgabe) auf den korrekten und sicheren Umgang mit allergenen Zutaten und Stoffen vor.
- Erkundigen Sie sich bei Ihren Lieferanten über allergene Lebensmittel.

Fazit

Es ist kurz vor 12, aber eben noch vor 12 und damit Zeit – sowohl für die Politik, um endgültige und akzeptable Lösungen zu erarbeiten, als auch für die Gastgeber-Branche. Deren Weg ist aber schon festgelegt und beschrieben. Er heißt Schulen, Lernen, Umsetzen, denn „nur ein bisschen Kennzeichnen" funktioniert ganz und gar nicht. Die Umsetzung in den Nachbarländern Österreich und Belgien zeigt, dass die befürchteten Speisekarten in Telefonbuch-Umfang ausblieben.

Der Diskussions- und Handlungsbedarf mit den nationalen politischen Entscheidungsträgern ist nach wie vor groß. Auf der Agenda steht u. a. die noch immer nicht verabschiedete Durchführungsbestimmung bis hin zur Forderung nach Übergangsfristen.
Bei Fragen lieber jetzt an den DEHOGA wenden als später die Anwälte bezahlen.

Mehr Informationen und Termine:

„Verordnung betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel" unter
www.ec.europa.eu

Für DEHOGA-Mitglieder steht im DEHOGA Shop die Broschüre „Gute Gastgeber für Allergiker" zum kostenfreien Download sowie als Printversion zum Versand (3,90 Euro Versandkosten) zur Verfügung.
www.dehoga-shop.de

20.10. im Hotel Palace Berlin
Jens Schneider
Vortrag zum Thema Allergenkennzeichnung auf der Fachgruppensitzung Gastronomie und Hotellerie

Alle aktuellen und weiterführenden Informationen unter
www.dehoga-berlin.de
www.hygienefachschule.de

von Brigitte Menge

Fotos (von oben nach unten): Rosel Eckstein, Dieter Schütz, Uschi Dreiucker, Tim Reckmann, Timo Klostermeier / alle pixelio.de

Die 14 Verdächtigen: Allergie auslösende Zutaten

- Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cachewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO_2 angegeben
- Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- Weichtiere (Mollusken) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Gesetzlicher Mindestlohn ab Januar 2015

DEHOGA Berlin informiert und unterstützt seine Mitglieder

Vom 1. Januar 2015 an gilt in Deutschland ein gesetzlicher Mindestlohn in Höhe von 8,50 Euro pro Stunde. Wer darauf hofft, den Mindestlohn umgehen zu können, geht ein hohes Risiko ein: Zusätzlich zu den bisher beschäftigten 6.250 Kontrolleuren erhält der Zoll weitere 1.600 Mitarbeiter, die die Einhaltung des Mindestlohns kontrollieren. Bei dessen Nichtzahlung drohen Bußgelder bis zu 500.000 Euro.

Foto: Andreas Hermsdorf/pixelio.de

DEHOGA Berlin informiert seine Mitglieder

Umsetzungshilfen wie das umfangreiche Informationsmaterial „Was bedeutet der gesetzliche Mindestlohn für Hotellerie und Gastronomie? Fragen und Antworten für die betriebliche Praxis im Gastgewerbe“ vom DEHOGA Bundesverband können sich die DEHOGA Berlin-Mitglieder exklusiv und kostenlos von der Verbands-Website downloaden:
www.dehoga-berlin.de/mindestlohn

DEHOGA Berlin unterstützt seine Mitglieder

Gilt der gesetzliche Mindestlohn auch für mitarbeitende Ehepartner oder Kinder? Können Nacht- und Feiertagszuschläge auf den Stundenlohn angerechnet werden oder nicht? Und wie verhindere ich, dass ich für Rechtsverstöße von Lieferanten und Dienstleistern haftbar gemacht werde? Die Einführung des gesetzlichen Mindestlohns wirft viele Fragen auf. Der DEHOGA Berlin unterstützt seine Mitglieder mit fundierten Informationen auf der Verbands-Website und über die Beratung des Justiziars Albrecht Winkler.
E-Mail: albrecht.winkler@dehoga-berlin.de
Tel.: 030 318048-19

Experten warnen: Richtig Kasse machen

Fälschungssicherer Chip soll kommen

Jeder gastronomische Betrieb muss spätestens zum 1. Januar 2017 eine elektronische Kasse führen, die eine Schnittstelle aufweist zu den Rechnern der Prüfer des Finanzamtes. Das heißt, der Prüfer muss seinen Rechner anschließen und alle Daten auslesen können. Im Mai hat die Finanzministerkonferenz beschlossen, noch in diesem Jahr einen Gesetzesentwurf vorzulegen, nach dem unter anderem alle Kassensysteme mit einem fälschungssicheren Kontrollchip – dem sogenannten INSIKA-Chip – ausgerüstet werden sollen. Dann geht nichts mehr an den Kassen vorbei, weil jede Buchung protokolliert wird. Wann der INSIKA-Chip Pflicht wird, ist noch offen. Der Gesetzesentwurf liegt noch nicht vor. Gastronomen sollten sich jedoch bereits vorsorglich bei ihren Kassen-Herstellern informieren, ob ihre Kasse mit dem INSIKA-Chip nachrüstbar ist. Andernfalls ist eine neue Kasse erforderlich. ■

www.dehoga-berlin.de

may®

COLOURFUL
INDOOR | OUTDOOR | FURNITURE

648 | SEITIGER | HAUPTKATALOG | KOSTENLOS | UNTER | WWW.MAY-KG.DE

Weihe

...denn so
schmeckt
Frische.®

Weihe –
einer der führenden
Frischegroßhändler in
Berlin und Brandenburg.
Lernen Sie uns kennen!

Service- und
Bestellhotline (030) 39890 0 | www.weihe.de

Weihe GmbH · Beusselstr. 44 n-q · 10553 Berlin-Großmarkt · Fax (030) 39890 200 · info@weihe.de · weihe.berlin

Olympia in Berlin

Was sagen die Hoteliers dazu?

Berlin oder Hamburg? Am 6. Dezember wird der Deutsche Olympische Sportbund (DOSB) bekanntgeben, mit welcher Stadt Deutschland ins Rennen um die Olympiabewerbung für die Spiele 2024 oder 2028 geht. Wir haben Berliner Hoteliers danach gefragt, was sie sich für ihr Unternehmen und die Stadt wünschen, wenn Berlin den Zuschlag für die Olympischen Spiele bekommt.
Hier können Sie Teil 1 unserer Umfrage lesen, die Fortsetzung folgt in der Novemberausgabe.

Michael Czernik

„Die Olympia-Bewerbung finde ich super. Das ist eine weitere exzellente Chance für die Präsentation eines modernen, freundlichen und weltoffenen Berlins – und, sollte Berlin den Zuschlag erhalten, auch für die Weiterentwicklung der Stadt und natürlich die Hotels, die die Sportler, Offiziellen, Sponsoren und Gäste dann willkommen heißen. Alles, was ich bisher über die Ideen der Verantwortlichen hinsichtlich der Nutzung einer solchen Olympia-Vorbereitung für die nachhaltige Stadtentwicklung und Bürgerfreundlichkeit gehört habe, stimmt mich sehr optimistisch."

Michael Czernik leitet das Pullman Berlin Schweizerhof in der Budapester Straße 25.
pullmanhotels.com
accorhotels.com

Foto: Accor

Michael Czernik

Foto: Jan L. M. Mul

Jan L. M. Mul

Foto: Studioline Photographie

Bernd Mensing

Jan L. M. Mul

„Wir würden uns natürlich sehr freuen über eine Olympiade in Berlin. Es wird der Stadt (und Deutschland) über Jahre hinaus weltweit große Aufmerksamkeit einbringen. Es wird sicherlich dazu beitragen, die Stadt noch schöner zu machen, als sie schon ist. Und letztendich wird es der entscheidende Schub sein, um BER fertigzustellen."

Jan L. M. Mul ist Holländer und 30-jähriger Marriott-„Veteran". Er lebt mit Frau und Kindern seit 2004 in Berlin („und mit viel Vergnügen!") und darf das Courtyard By Marriott Berlin Mitte mit 267 Zimmern und 1.000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche seit 2010 führen. Vorherige Stationen waren Lissabon, Frankfurt, Hongkong und Amsterdam.
www.marriott.com

Bernd Mensing

„Hotellerie ist in allen Kulturen zu Hause und es wäre uns eine besondere Freude, die Welt in Berlin zu begrüßen. Durch Olympische Spiele können wir weithin die Aufmerksamkeit auf unsere Stadt lenken."

Bernd Mensing durchlief nach seiner Ausbildung zum Hotelkaufmann mehrere Stationen der Hotellerie und war immer wieder eine Zeit lang in Berlin tätig: von 1998 bis 1992 im damaligen Schweizerhof, von 2002 bis 2004 im jetzigen Mercure Airport Tegel und seit 2012

im Mercure Hotel Berlin City. Er liebt Berlin, da sich keine andere Stadt so vielfältig entwickelt hat und so viele Möglichkeiten der Freizeitgestaltung bietet.
www.mercure.com/de/hotel-5341-mercure-hotel-berlin-city/index.shtml

Roberto Klimsch

„Mit Voranreisen der Orga-Teams, Logistiker etc. bekommt die Stadt eine enorme nationale und internationale Nachfrage (bestimmt über einen Zeitraum von ca. 6 Wochen). Die gesamte Dienstleistungsbranche der Stadt würde hiervon profitieren. Meine Kollegen und ich könnten über einen längeren Zeitraum eine sehr gute Belegung zu höheren Preisen als sonst um diese Jahreszeit generieren. Damit wäre ein guter RevPar in der Stadt gewährleistet. Auch die Gastronomie vom Caterer bis zum Biergartenbewirtschafter könnte ihre Umsätze sehr verbessern."

Zusätzlich nennt er zwei Aspekte, die so ein Jahr für Nachkommende einzigartig machen wird : *„Auf der eine Seite sind natürlich hohe Investitionen für eine moderne und innovative Infrastruktur zu leisten bis hin zu Instandhaltungskosten und Renovierungsprozessen jeglicher Art. Darüber muss gesprochen werden und die Kosten müssen transparent erklärt werden. Auf der anderen Seite erfährt die Stadt einen unermesslichen Marketing- und Imageerfolg, der nachhaltig die wirtschaftliche und soziale Entwicklung positiv beeinflussen wird. Alles in allem ein Wunschtraum, der hoffentlich in Erfüllung gehen wird."*

Roberto Klimsch ist Direktor des Maritim proArte Hotels in der Friedrichstraße 151. Er verfügt über fast 15-jährige Erfahrung am Berliner Hotelmarkt.
www.maritim.de

Jürgen Gangl

„Berlin im Jahr 2024 ist eine Weltstadt in Europa und die Ausrichtung der Olympischen Spiele im Berliner Stil wäre nicht nur eine große Chance für die Stadt, sondern es würde die Gelegenheit bieten, Olympia neu zu definieren. Berliner Stil – kreativ, bescheiden und nachhaltig – steht für Olympia der Zukunft. Auch die vorhandenen Unternehmen, insbesondere die Hotellerie und Tourismuswirtschaft, würden von einer solchen Ausrichtung lange und nachhaltig profitieren. Dies sehe ich auch ganz eindeutig für das Park Inn Berlin Alexanderplatz."

Roberto Klimsch

Jürgen Gangl

Frank Hörl

Jürgen Gangl, der zuvor fünf Jahre für das Grand Hotel Esplanade arbeitete, leitet seit Januar 2014 das Hotel Park Inn Berlin Alexanderplatz und ist seit März 2014 erster Vorsitzender der Hoteldirektorenvereinigung (HDV).
www.parkinn.com

Frank Hörl

„Eine Olympiade wird neuen Schwung und den Zwang zur Weiterentwicklung bringen, man wird gefordert, was einer Stadt wie Berlin, die im internationalen Vergleich immer noch hinter London, New York und anderen Städten liegt, sehr gut tun wird. Außerdem haben wir eine Historie mit den Olympischen Spielen, die es zu betrachten gilt und die viele neue Ansätze zur Völkerverständigung und Aufarbeitung der Geschichte beitragen wird. In diesem Sinne – Yes, we can!"

Frank Hörl ist General Manager des Mövenpick Hotels Berlin. Er war von 2004 bis 2008 Direktor im Hilton Cologne in Köln und auch ehrenamtlich im Wirtschaftsrat der Stadt Köln tätig. Aus dieser Zeit berichtet er: „Wir hatten im Jahr 2005 den Weltjugendtag und damit auch den Besuch des Papstes in Köln; im gleichen Jahr zur Vorbereitung der Fußball-WM den Confederations Cup 2005 und 2006 die WM. Köln und das gesamte Einzugsgebiet und ich als Hotelier waren Gastgeber für diverse Nationalmannschaften (in unserem Hotel residierten Frankreich, Portugal, England, Ukraine und Ghana). Zeitgleich war Paris Hilton bei mir einige Tage zu Gast. Alle Events waren nicht nur für die Region NRW und die Stadt Köln ein tolles Marketing, man entwickelte plötzlich ein WIR-Gefühl, das durch alle politischen und wirtschaftlichen Gremien und Ebenen ging. Auch Andersgesinnte mussten sich überzeugen lassen, dass die Region in Folge dieser Veranstaltungen nicht nur einen Aufschwung erleben konnte, sondern sowohl von einer besseren Infrastruktur als auch von besseren wirtschaftlichen Voraussetzungen und Mitteln profitieren konnte. Die Region war im Fokus wie nie und gefragt wie nie."
„Für Berlin wäre ein Zuschlag, die Olympischen Sommerspiele austragen zu dürfen, grandios. Wir alle haben noch das Sommermärchen von der Fußball-WM 2006 in Erinnerung. Fan-Meile, tolles Wetter, viele Tausende Besucher."
www.moevenpick-hotels.com

von Gerald Backhaus

Das mobile Business und die Customer Journey

„Jederzeit, einfach, flexibel und schnell“ – der Trend holt die Branche ein!

Dr. Christian Janssen, Managing Director Deutschland der MICROS-FIDELIO GmbH

Im Interview: Dr. Christian Janssen, Managing Director Deutschland der MICROS-FIDELIO GmbH.

Der Trend zur mobilen Buchung setzt sich rasant fort. Was bedeutet dies für die Hoteliers?

Dr. Janssen (DJ): An erster Stelle steht für die Hoteliers, den Direktvertrieb zu forcieren. Es gilt, die eigene Homepage struk turiert und übersichtlich zu gestalten, um dem User das Buchen so leicht wie möglich zu machen. Die Web-Seite sollte ein sogenanntes Responsive Design haben. Das heißt: Die Buchungsmaschine muss erkennen, über welches mobile Endgerät der potenzielle Gast zugreift.

Was bedeutet das für Technologie-Anbieter wie MICROS?

DJ: Wir denken, dass das Business in Zukunft wesentlich stärker vom Endkunden getrieben wird als in der Vergangenheit. Um diese neuen Herausforderungen zu meistern, sollten sich alle Beteiligten darauf besinnen, Lösungen und die damit einhergehenden Prozesse möglichst simpel zu gestalten und zu schauen, ob das Geschäft nachhaltig ist. Eine schrittweise Integration der Geschäftsprozesse macht Sinn. Wenn wir die Systeme zu schnell zu komplex machen, wird aus ‚mobil‘ ganz schnell wieder ‚immobil‘.

MICROS hat sich intensiv mit der Customer Journey beschäftigt, die sich von der Planung über die Buchung bis zu Aktivitäten nach dem Aufenthalt erstreckt. Welche Erkenntnisse können Sie hier weitergeben?

DJ: Die Customer Journey beginnt, bevor der Gast am Empfang steht. Wir beginnen also beim Thema ‚Suchen & Finden‘ beziehungsweise Meta Search: Hoteliers müssen sich darüber Gedanken machen, wie es ihnen gelingt, frühzeitig bei der Suche nach einer geeigneten Unterkunft mit dabei zu sein. Die Frage ist: Wie gelingt es, das Hotel bestmöglich auf den Seiten von Meta-Search-Portalen zu positionieren und den Gast dann auf der gesamten Strecke der Customer Journey – bis hin zur Post-Sale-Kommunikation – zu begleiten? Hierfür müssen gastspezifische Daten für das Management optimal aufbereitet und die Zielgruppen klar definiert werden. Ganz wichtig ist der richtige Mix im Online-Vertrieb.

An welchen Stellen wird sich die Customer Journey in den kommenden Jahren am schnellsten verändern?

DJ: Am einfachsten kann man sich das an einem U-Bahn-Fahrplan vorstellen, welcher mit der Zeit immer komplexer werden kann: Die Horizontale umfasst die Stationen der Customer Journey. Die Vertikale bildet die sogenannten Customer Touch Points, Berührungspunkte zwischen Kunden und Unternehmen. Mit anderen Worten: Die Sache wird komplizierter. Und das macht es für die Hoteliers umso wichtiger, technologisch versierte Partner zu haben. Sie müssen die Möglichkeit haben, aussagekräftiges Zahlenmaterial zur Hand zu haben, um auf dieser Grundlage die richtigen Entscheidungen treffen zu können.

Hotels und Restaurants müssen ihre Kunden an jedem einzelnen Customer Touchpoint überzeugen.

Die Customer Journey, die der Kunde auf dem Weg zu einer Kaufentscheidung, über den eigentlichen Kauf und die Inanspruchnahme der (Dienst) Leistung bis zum erneuten Kauf unternimmt, hat sich extrem gewandelt. Touchpoints zwischen Käufer und Anbieter vervielfältigen sich auf-

grund der erhöhten Mobilität zu jeder Zeit. Die Customer Journey ist und wird komplexer und erfordert bei Anbietern ein breitgefächertes Konsumenten-Wissen.
Während früher „Hochglanz"-Publikationen von Hotels bzw. Reisekataloge oder Zeitungsanzeigen die einzigen Informationsquellen waren, bietet sich heute eine Vielzahl von Möglichkeiten, um sich vor einer Hotelbuchung oder dem Restaurantbesuch zu informieren. Auf Online-Bewertungsplattformen wie HolidayCheck und TripAdvisor finden sich detaillierte Berichte anderer Hotelgäste. Und Yelp oder Google+ Local bieten bereits vor einem Restaurantbesuch Eindrücke anderer Besucher und geben Einblick in die Speisekarte.

Über soziale Netzwerke, wie z. B. Facebook, nimmt man nun selbst am Urlaub von Freunden und Bekannten teil und bekommt so eigene Inspirationen. Ganze 42 Prozent der auf Facebook geteilten Inhalte haben einen Reisebezug, so eine Studie des ITB.* Buchungen selbst erfolgen immer häufiger digital über den Rechner zu Hause, das Smartphone oder Tablet.
Jede Phase der Customer Journey, jeder einzelne Berührungspunkt, muss mit positiven Erfahrungen verknüpft werden, denn nur so bucht der Gast erneut oder empfiehlt das Produkt weiter. Mobilität und Social Media sind im Auge zu behalten, denn: Das nächste Angebot ist im Internet immer nur einen Klick entfernt! ■

www.micros-fidelio.de

**http://www.focus.de/reisen/diverses/studie-itb-reisebranche-entdeckt-facebook-fuer-sich-42-der-inhalte-auf-facebook-haben-einen-reisebezug-und-inspirieren-menschen-jetzt-entdeckt-auch-die-deutsche-reisebranche-das-potential-von-facebook_id_3664707.html*

objekt-m.com®
Ihr Partner für Gastro & Hotel!
Mehr als 800 Artikel im Shop!
NUR BEI OBJEKT-M.COM EXKLUSIV
MINKA ab € 79,90
✓ echtes Eichenholz
MINKA-P
MUNDO
MUNDO-P
PANKO-P
Qualitätsmöbel: echte Eiche zum attraktiven Preis!
VIELE ARTIKEL AB LAGER LIEFERBAR!
ab 45,90
AKINA
BISTRO-170
ab 79,90
AMONA
SYSTEMBÄNKE – ZENTIMETERGENAU!
GROSSE AUSWAHL IM WEB-SHOP!
ab 155,90
ECONA-103
ab 349,90
TORA-105-S
Preise zzgl. 19 % MwSt. und ab Lager Sonnefeld. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.
Tel. (+49) 09562 20296824
www.objekt-m.com

Messe Berlin: Capital Catering betreibt neue Großküche

Mit Prime Catering – exklusives Outside-Catering für die Hauptstadt am Start

Mit der in diesem Frühjahr eröffneten Großküche der Capital Catering GmbH hat eine der aktuell modernsten Großküchen Berlins ihren Betrieb aufgenommen. Die Leistungsfähigkeit der Industrieküche liegt bei 15.000 Speisen pro Tag. Sie erstreckt sich über zwei Etagen und befindet sich direkt auf dem Messegelände in Halle 7. Rund 4,5 Millionen Euro wurden investiert, etwa 20 Tonnen Stahl und 50.000 Fliesen verbaut. Mit Spülzentrum und Wirtschaftsräumen beläuft sich die Gesamtfläche der Küche auf knapp 2.000 Quadratmeter, auf der in Spitzenzeiten über 100 Mitarbeiter tätig sind.
Die Eröffnung dieser Hightech-Küche war gleichzeitig der Startschuss für die neue exklusive Catering-Marke des Unternehmens: Prime Catering. Damit erweitert Capital Catering ihr Portfolio und bietet in Berlin ein erlesenes Outside-Catering für glanzvolle Galaabende und gehobene Veranstaltungen aller Couleur an, das höchsten Event-Ansprüchen gerecht wird. Erfahrung, Spitzenqualität sowie erstklassiger und individueller Service gehen dabei Hand in Hand.

Vier Berliner Meisterköche und der Chefkoch der Capital Catering GmbH bereiten exklusive Menüs für Prime Catering zu (Matthias Buchholz, Franz Ranneburger, Kolja Kleeberg, Andreas Hardi Flechtner, Herbert Beltle v.l.n.r.).

Fotos: Capital Catering GmbH

Die neue Großküche hat den Betrieb erfolgreich aufgenommen.

Prime Catering betreibt zudem exklusiv Events by Berlin's Best. Berlin's Best sind das Premium-Highlight auf jedem Event, bei dem sich die Kunden auf Wunsch auf ihren Veranstaltungen von verschiedenen renommierten Berliner Meisterköchen kulinarisch verwöhnen lassen können.
Die Capital Catering GmbH ist eine hundertprozentige Tochter der Unternehmensgruppe Messe Berlin. Das Kerngeschäft der Capital Catering GmbH liegt auf dem Berlin ExpoCenter City und dem Berlin ExpoCenter Airport. Dort übernimmt Capital Catering die gastronomische Betreuung von Tagungen, Seminaren, Kongressen und Ausstellungen. Zudem werden der Funkturm und das Funkturm-Restaurant von Capital Catering betrieben. Mit der exklusiven Marke Prime Catering ist die Capital Catering auch im Outside-Catering aktiv. Bei der Capital Catering sind 120 festangestellte Mitarbeiter und bei großen Ereignissen bis zu 400 Aushilfen beschäftigt. ■

www.capital-catering.de

Fidelio webSuite

WEBBASIERTE HOTELSOFTWARE FÜR KLEINE HOTELS, GASTHÖFE UND PENSIONEN

Was die Zukunft bringt? Viele neue Gäste!

Die Fidelio webSuite
– Hotelverwaltung und Verkaufsinstrument in einem

- mobiles Arbeiten dank webbasierter Lösung
- transparente monatliche Kosten
- Umsatzsteigerung durch integrierte Onlinebuchbarkeit über die eigene Webseite und Buchungsportale
- mehr Zeit für Ihre Gäste durch Gestaltung effizienter Arbeitsabläufe
- immer bestens informiert dank zentraler Datenpflege: Zimmerstatus, Anreisen, Abreisen, Belegungsplan und vieles mehr auf Knopfdruck

FIDELIO WEBSUITE

Professionelle Zimmer- und Gastverwaltung

BUCHUNGSMASCHINE

Erhalten Sie provisionsfreie Reservierungen über Ihre Website

BUCHUNGSPORTALE

Machen Sie Ihr Angebot in wichtigen Online-Portalen buchbar

SOCIAL MEDIA

Promoten Sie Angebote über Ihr Facebook- und Twitter-Profil

ORACLE | micros

visitBerlin: Lichtspektakel erleuchten Berlin im Oktober

Das „Festival of Lights“ und das „Lichterfest“ verwandeln Berlin in eine funkelnde Erlebniswelt

Die Lichtspektakel „Lichterfest“ und „Festival of Lights“ bieten im Oktober Gelegenheit, die Hauptstadt in einem ganz neuen Licht zu entdecken. Die Künstler und Lichtgestalter werden markante Hausfassaden, Brücken und andere Wahrzeichen der Hauptstadt spektakulär beleuchten und so ungewöhnliche Anblicke bieten.

Den Auftakt macht das vom Berlin leuchtet e. V. organisierte Lichterfest, bei dem vom 2. bis zum 19. Oktober 70 Objekte vor allem in Berlin-Mitte und in der City West beleuchtet werden. Die Macher wollen die Stadt dabei unter dem Motto „Weltbühne Berlin“ als eine große urbane Bühne voller Dynamik präsentieren. So bietet das Lichterfest am Gendarmenmarkt eine Reise durch die bewegte Geschichte des Platzes und der Stadt, eine illuminierte City West und Lichtspiele, die von Schiffen auf Spree und Havel aus auf die Fassaden am Ufer projiziert werden. Am DomAquarée wird eine Licht-Show rund um das Element Wasser gezeigt.

In der City West dienen unter anderem das Neue Kranzler Eck, das Waldorf Astoria, Bikini Berlin und das Europa Center als Kulissen für kreative Lichtinszenierungen. Detaillierte Informationen finden sich unter

berlin-leuchtet.com

„Weltbühne Berlin“ – eine große urbane Bühne voller Dynamik

Bereits zum zehnten Mal findet das „Festival of Lights“ statt, das die Stadt zehn Nächte lang vom 10. bis zum 19. Oktober erleuchtet. Am 11. Oktober bietet es bei der „Nacht der offenen Türen“ die Gelegenheit, Orte und Gebäude außerhalb der normalen Öffnungszeiten in ein neues Licht getaucht zu entdecken. Nach dem großen Erfolg der Premiere im vergangenen Jahr geht das Konzert „Lumissimo“ am 10. und 11. Oktober im Berliner Dom in die zweite Runde. Erstmalig wirken bei der Aufführung der „Ode an die Freude“ aus der 9. Sinfonie von Ludwig van Beethoven eine moderne Laserharfe und die große Sauerorgel des Doms zusammen. Informationen zum „Festival of Lights“ auf

festival-of-lights.de

Foto: Christian Kruppa

Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das Beste!

Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Lesezirkel Brabandt
Zeitschriften mieten statt kaufen

Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE

... oder freie Auswahl
aus mehr als 170 Zeitschriften

nur 6.90 wöchentlich

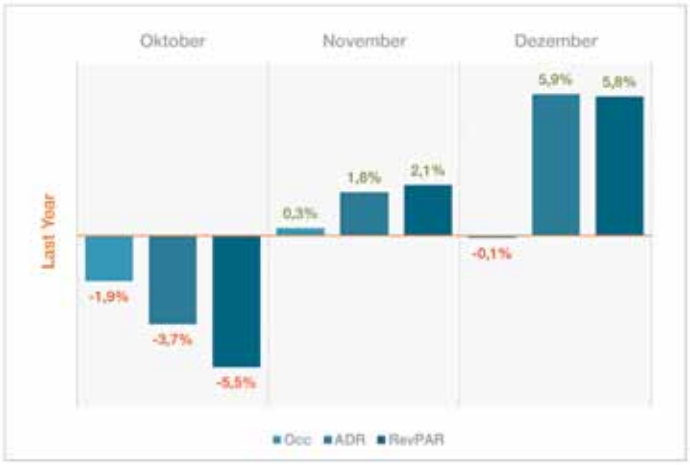
2.FW - 25%
3.FW - 30%
4.FW - 35%
5.FW - 40%

www.lesezirkel-brabandt.de | TEL. 030 - 25 20 19 70

Fairmas: Spätsommer-stimmung trotz Regen

Positiv hatte man ihn erwartet, den September, und so kam es dann auch (OCC: 83 %, ADR: 123 €, RevPar: 102 €). Für die starke Ratensteigerung von 12 % sorgte allem voran die im 2-Jahres-Turnus stattfindende Innotrans (23.–26.09.2014). Auch die IFA (05.–10.09.2014) hatte einen sehr positiven Einfluss auf die Performance. Beide Messen erzielten deutlich bessere Ergebnisse als in den Vorjahren. Zusätzlich wartete der September mit starkem Convention- und Business-Geschäft auf. Die Belegung stieg um erfreuliche 3 % (RevPar: +16 %) im Vergleich zum letzten Jahr. Der Berlin-Marathon (28.09.2014) hinkte lange hinter den Vorjahren her, sorgte jedoch am Ende dann doch noch für eine gute Belegung, wenn auch ein wenig auf Kosten der Rate.

Tendenz: Goldener Herbst?



Die Einschätzungen für den Oktober sind noch sehr zurückhaltend (OCC: -2 %, ADR: -4 %, RevPar: -6 %). Dabei hatten in den letzten Wochen die Vorausbuchungen für das Feiertagswochenende um den 03.10.2014 stetig zugenommen. Auch der ECNP-Kongress (18.–21.10.2014) entwickelt sich immer besser. Hinzu kommen einige kleinere Kongresse, die durchaus noch für Pickup sorgen dürften. In den Jahren, in denen die Innotrans stattfindet, verschiebt sich regulär viel Business-Geschäft in den Oktober, doch Vorausbuchungen werden immer seltener und die Hoteliers sind mit ihren Prognosen vorsichtig geworden. Da aber in den letzten Jahren auch die Herbstferien stark nachgefragt waren, kann man wohl davon ausgehen, dass sich die Zahlen noch ein wenig ins Positive verschieben.
Der November entwickelte sich in den letzten Jahren zu einem guten Geschäftsmonat: kaum Feiertage und Ferien, das verspricht vier volle Business-Wochen. Die Kongress-Vorausbuchungen sind in vielen Häusern bereits jetzt auf Vorjahresniveau. Das stimmt die Hoteliers zuversichtlich (Occ: +0,3 %, ADR: +2 %, RevPar: +2 %). Wenn nun noch individueller Pickup hinzukommt, schließlich finden auch einige Kongresse und Messen statt, kann man sogar mit noch größeren Zuwächsen rechnen.
Positiv blicken die Hoteliers auch in Richtung Jahresende. Der Dezember verspricht ein guter Businessmonat zu werden (Occ: -0,1 %, ADR: +5,9 %, RevPar: +5,8 %). Vor Weihnachten bleiben drei volle Business-Wochen. Dazu waren die Adventswochenenden in den letzten Jahren bereits gut nachgefragt, darum gehen die Hotels mit höheren Raten in die Vorweihnachtszeit. Auch Silvester gestaltet sich vielversprechend, die Hoteliers geben sich sehr zuversichtlich. ■

Aktuelle Kennzahlen für Deutschland gesucht? Der Fairmas Hotel-Report liefert die Antwort.
Scannen Sie den Code und erfahren Sie mehr.

Sie benötigen einen Code-Reader? Mehr erfahren unter www.i-nigma.com.

ℹ DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden:
🌐 www.dehoga-berlin.de/daten-a-fakten/cityreport
ℹ Fairmas GmbH, Sachsendamm 6, 10829 Berlin, Tel.: 030. 3229405-20, Fax: 030. 3229405-21
@ E-Mail: office@fairmas.com 🌐 www.fairmas.com

Auch Dry Aged und Wagyu

Wache: Rund um die Uhr, allzeit zuverlässig und immer frisch

Jürgen Wache

Für Jürgen Wache genügt schon ein Blick und er weiß, welche Qualität da auf dem Tisch liegt. Seit 40 Jahren im Geschäft, kennt der Inhaber und Geschäftsführer sein Business genauso gut wie die Wünsche seiner Kunden.

Wie gelang es Ihnen, dass das Schwein in Ihrem Logo in Berlin so bekannt ist wie ein bunter Hund?

Mit einer konsequenten Orientierung auf Qualität und auf die individuellen Anforderungen der Kunden, einem breiten Sortiment und dem Gespür für Trends. Dazu kommen 60 versierte und motivierte Mitarbeiter sowie eine leistungsfähige Logistik mit 16 Lkws die rund 1.400 Unternehmen in Berlin und Brandenburg beliefern. Wir haben einen eigenen hochmodernen Zerlegebetrieb, ein hauseigenes Hackfleischzentrum und stellen selbst Wurst her. So können wir die Wünsche der Gastronomie passgenau erfüllen.

Wie schnell sind Sie bei der Wunscherfüllung?

Wir sind rund um die Uhr erreichbar. Wer bis 6.00 Uhr morgens bestellt, bekommt noch am gleichen Tag seine Ware.

Die Wünsche sind ja manchmal auch außergewöhnlich …

… was heißt schon außergewöhnlich? Gerade in letzter Zeit wurde die Liebe zu Fleisch entdeckt, das eine Geschichte erzählt. Ob Dry-Aged-Steak vom Simmentaler Rind, zartes Wagyu Beef oder Kotelett vom Apfelschwein – wir können diese Top-Produkte nicht nur liefern, sondern haben auch das Know-how, sie fachgerecht zu verarbeiten.

www.fleisch-wache.de

Berlin schmeckt so wunderbar

„Welches Restaurant in Berlin ist perfekt …“

… zum Geschäftsessen mit dem großen Firmenchef?

Sterneküche, Ambiente und einen unvergleichlichen Blick aus dem 14. Stock bietet das „Hugos“. Bei Thomas Kammeier, der kontinuierlich mit internationaler Sterneküche überzeugt, passt einfach alles.

… für einen kuscheligen Abend mit dem geheimen Date?

Spontan würde ich den „Kiez“ wechseln und sogar das Dunkelrestaurant „Nocti Vagus“ in Erwägung ziehen. Oder in das Restaurant e.t.a. hoffmann nach Kreuzberg gehen. Egal, ob geheimes Treffen, die Küche muss einfach stimmen, so wie bei Thomas Kurt.

… um Sohn oder Tochter nach bestandenem Abitur, bestandener Prüfung auszuführen?

Mit meinem Sohn war ich im Midtown Grill (Marriott Hotel) Steak essen, denn bei „Jungs“ ist immer Fleisch angesagt. Meine Tochter geht lieber in „Veggie-Restaurants“. Mit ihr war ich auch schon mal im Cookies Cream und sie würde bei nächster Gelegenheit gerne wieder hingehen (wollen).

… um die künftigen Schwiegereltern zu beeindrucken?

Italienische Küche authentisch und zudem regional zu genießen, heißt die Antwort „Trattoria Muntagnola“ in der Fuggerstraße. Padrone Pino Bianco präsentiert die lukanische Küche aus seiner Heimat Basilikata.

… um auch mal mit Hund auszugehen?

Ich denke, dass sich Hunde durchaus in einer veganen Umgebung wohlfühlen. Pflanzenkost vom Feinsten serviert Jean Jury vom Gourmetrestaurant La Mano Verde in der Uhlandstraße.

… um Besuch mal so richtig vorzuführen, was Berlin zu bieten hat?

Ich würde den Besuchstag zweiteilen: Morgens in die Markthalle 9 nach Kreuzberg gehen und zeigen, was die regionale Küche Berlins zu bieten hat. Abends (November bis Februar) würde ich das Restauranttheater Palazzo von Hans-Peter Wodarz buchen, zumal Sternekoch Kolja Kleeberg das Dinner kocht. Oder zu Sternekoch Matthias Diether ins „First Floor“ gehen.

Foto: © Jörg Lehmann

Rose Marie Donhauser ist Mitglied der Meisterköche-Jury. Kulinarisch kennt sie unsere Stadt ganz genau …

… und nun noch der perfekte Berliner Ort für den Absacker danach?

Die Vox-Bar im Hyatt am Potsdamer Platz liegt zentral und hat die größte Whiskyauswahl in Berlin. Schön ist es auch im Grand oder in der Cordobar, immer wieder mal ein Erlebnis zu später Stunde. ■

www.donhauser-essklasse.de

Bürgerfest des Bundespräsidenten

Stolze 21 Hotels hatten in diesem Jahr ihre Bereitschaft erklärt, sich mit 37 Mitarbeitern an der Ausrichtung des Bürgerfestes des Bundespräsidenten am 5. September zu beteiligen. Sie alle leisteten eine hervorragende Arbeit, waren hoch motiviert und haben zum Erfolg der Veranstaltung maßgeblich beigetragen, was sowohl vom Bundespräsidialamt als auch von den Gästen sehr gewürdigt und mit einem Zertifikat des Bundespräsidenten belohnt wurde:

Foto: Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg

Unterstützt haben:
Abba Berlin Hotel, Denis Bohnhoff; Akademie Berlin-Schmökwitz GmbH, Rita Janas, Torsten Schadenberg; Albrechtshof Berlin, Franziska Franzke; Bleibtreu Hotel, Yasmin Julia El Dayelch, Janic Kramm; Golden Tulip Berlin - Hotel Hamburg, Linda Lettow, Marte Horbank, Robert Schunk; H10 berlin ku'damm, Secacetten Alimci, Charmaine Zaretzki, Jean-Paul Bordeci; Jugendgästehaus & Hotel St. Michaels Heim, Björn Fleschmann; Pfefferbett Hostel Berlin, Niklas Czarnecki; Sana Berlin Hotel, Benjamin Castillo Frias; Sana Berlin Hotel, Alexandra Schilling; Hotel Sylter Hof, Jana Kehler; Hotel Sylter Hof, Tim Zerrentin; Hotel Tiergarten Berlin, Patricia Wernicke; Hotel Tiergarten Berlin; Marina Ostapenko; InterCityHotel Berlin, Steven Szilinski; Leonardo Royal Hotel Berlin; Piconi Marco, Julia Reich; NH Berlin City West, Patrick Warman; NH Berlin Kurfürstendamm, Julia Jacob; NH Hotel Friedrichstrasse, Markus Heydenreich; Novum Hotels Berlin, Fabian Behlau, Josephine Marx; Park Inn Hotels, Vanessa Wauer, Victoria Große, Josefine Teich, Klaus Rech; Regent Berlin, Lukas Mittelbach; Hotel TRYP Berlin Mitte, Robert Gorka, Marike Volmer; Wyndham Grand Berlin Potzdamer Platz, Marcel Witt, Ali Hariri.

Eisbären Berlin

Neuer Schwung beim Eishockey-Rekordmeister

Mit neuem Schwung starteten die Eisbären Berlin in die Eishockey-Saison 2014/15. Der Rekordmeister der Deutschen Eishockey Liga (DEL) will beweisen, dass die vergangene Spielzeit nur ein Ausrutscher war. Nach drei Meistertiteln in Folge und sieben Meisterschaftsfeiern in neun Jahren landeten die Eisbären 2013/14 nach der Hauptrunde der 1. Bundesliga nur auf dem achten Tabellenplatz. In der 1. Play-off-Runde schieden sie dann gegen den späteren Champion ERC Ingolstadt in drei Spielen aus.

Dem schlechtesten Abschneiden seit sieben Jahren soll nun eine bessere Saison folgen. Geschäftsführer Peter John Lee, der Architekt des Erfolges bei den Eisbären, hat nicht viel am Team verändert. Einige entscheidende Positionen aber wurden dennoch neu besetzt. So zum Beispiel haben die Hauptstädter jetzt mit dem finnischen Ex-Weltmeister Petri Vehanen und Nationalmannschaftskandidat Mathias Niederberger ein komplett neues Torhüter-Duo. Zwei neue Stürmer laufen dieser Tage ebenfalls in der o2 World Berlin auf. Antti Miettinen, ein weiterer Finne, bringt viel Erfahrung und Medaillen von Weltmeisterschaften und olympischen Spielen nach Berlin. Petr Pohl kam aus der tschechischen Extraliga und führte sich mit einer Reihe von Toren gleich sehr gut ein.

Fotos: Eisbären Berlin / City-Press

hogaAKTIV-Leser können die Eisbären live erleben: Wir verlosen 3x2 Premium-Tickets. Mit einer E-Mail mit dem Betreff „DEHOGA Berlin-Tickets“ an info@eisbaeren.de können Sie teilnehmen und sind mit ein bisschen Glück dabei.

Die größte Veränderung aber gab es in der Organisationsstruktur des Clubs. Mit Ex-Eisbären-Kapitän Stefan Ustorf kehrte eine der bekanntesten Eishockey-Persönlichkeiten der Republik als neuer Sportlicher Leiter zurück nach Berlin. Ustorf war an sechs der sieben Eisbären-Meistertitel beteiligt. Er musste seine Karriere aufgrund einer Gehirnerschütterung beenden und findet nun langsam ins Arbeitsleben zurück.

Im Oktober laufen die Eisbären übrigens auch in diesem Jahr wieder, initiiert von Stefan Ustorf, als Zeichen für den Kampf gegen Brustkrebs am 24.10.2014 (in Krefeld) und am 26.10.2014 (zu Hause gegen Iserlohn) in pinkfarbenen Trikots auf. Wie in den beiden Jahren zuvor werden die Trikots und Stutzen des Deutschen Meisters dann komplett und für den guten Zweck in der Signalfarbe erstrahlen. Seit Anfang Oktober wird bereits mit pinken Handschuhen gespielt.

Wenn auch Sie mal wieder bei einem Heimspiel der Eisbären Berlin vorbeischauen wollen, buchen Sie Ihre Tickets am einfachsten unter:

www.eisbaeren.de/tickets/

Happen-Spezialitäten

Feines von Friesenkrone jetzt auch mit leckerem Winter-Duo

Die feinen Happen-Spezialitäten von Friesenkrone geizen nicht mit besonders zarten und saftigen Stücken bester Heringsfilets. Hinzu gesellen sich leckere Früchte, frisches Gemüse, würzige Kräuter und – quasi als Krönung – feincremige Saucen, die gleichermaßen geheim wie geschmackvoll sind.

Wer sich zwischen Curry-, Senf-Honig und Sahne-Joghurtsauce oder zwischen würzig, fruchtig und mediterran nicht entscheiden kann, probiert einfach alle! Diese Vielfalt macht nicht nur Fischliebhaber froh, sondern garantiert auch jedes Buffet zum echten Hingucker.

Pünktlich zur kalten Jahreszeit gibt es bei der Firma Friesenkrone seit Oktober sogar noch zwei weitere, leckere Winter-Kreationen, die in ihrer Geschmacks-Vielfalt exakt in die kalte Saison passen. Verbunden mit den typischen Gewürzen und Früchten des Winters in sahnig-feiner Sauce, verspricht das neue Friesenkrone-Winterduo garantiert den reinen Fischgenuss – und dies wie gewohnt in altbewährter Spitzen-Qualität:

Herings Happen mit Apfel, Preiselbeere und Calvados: Milde süßsaure Happen, feinste Beeren und knackige Apfelstückchen in einer feinen Sahnesauce mit angenehmer Calvadosnote.

Herings Happen mit Kürbis, Birne und Kardamom: zart marinierte Heringsstücke mit Kürbis und fruchtiger Birne, in einer raffinierten mit Kardamom abgeschmeckten Sahnesauce.

Die beiden Winter-Happen versprechen absolutes Gaumenglück! Schon die beiden Sommer-Happen haben es erfolgreich vorgemacht, denn diese wurden in diesem Jahr mit dem Catering Star und dem Küche Award 2014 ausgezeichnet.

Ebenso wie alle Friesenkrone Herings-Happen, bieten auch die beiden NEUEN zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten. Egal ob als Bereicherung eines abwechslungsreichen Buffets, als schmackhafte Vorspeise oder auch als Hauptgericht in Verbindung mit einer Kartoffel- oder Brotbeilage – die leckeren Happen-Spezialitäten von Friesenkrone eignen sich perfekt für die verschiedensten Arten an Zubereitung – der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt! ■

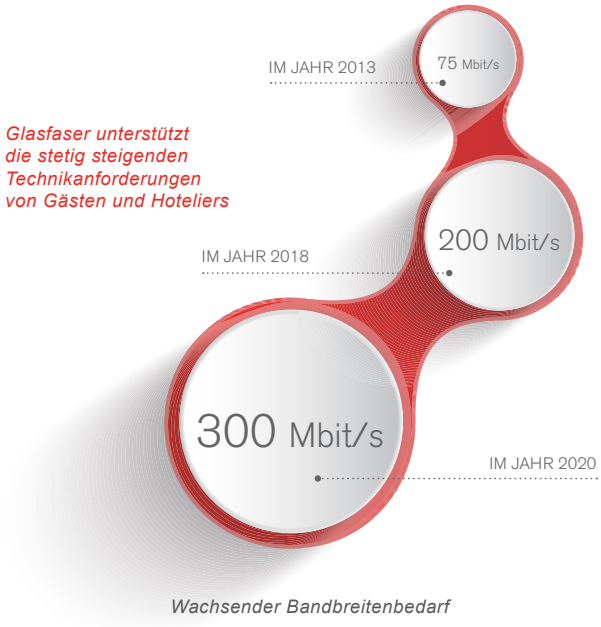
www.friesenkrone.de

Foto: Friesenkrone Feinkost

KraftCom +Versatel:

Eine starke Verbindung.

Sich richtig wohlfühlen – oder noch besser! Das wünscht sich jeder Hotelier für seine Gäste. Denn zufriedene Gäste kommen wieder, empfehlen weiter und bleiben länger. Das Frühstücksbuffet entscheidet immer seltener bei der Hotelauswahl. Es ist die schnelle und kostenlose Internetverbindung, die den Unterschied macht. Egal ob Skype-Besprechung, E-Mail-Abruf oder Location-Check: Urbane Hotelkunden erwarten ein stabiles, breitbandiges und sicheres WLAN.



Wachsender Bandbreitenbedarf

Für Sie als Gastgeber bedeutet das ein Umdenken bei den Telekommunikationsanforderungen. Mit einer schnellen und sicheren Glasfaserleitung kann der Bandbreitenbedarf heute und in Zukunft abgedeckt werden. Kein anderes Übertragungsmedium bietet mehr Bandbreitenreserven und Ausbaumöglichkeiten.

Aber nicht nur Ihre Gäste schätzen eine schnelle Verbindung – auch für die eigenen Mitarbeiter bedeutet Geschwindigkeit Erfolg.

Verpassen Sie Ihren Geschäftsprozessen den Turbo:

- Effektiveres Arbeiten durch weniger Wartezeiten beim Down- und Upload von Dokumenten
- Schnelle Bearbeitung von Web-Applikationen wie Rechnungseinsicht, Check-in/-out oder Bestellungen
- Verbesserte Produktivität durch IT-gestützte Systeme
- Geringere Telefonkosten durch die Nutzung einer VoIP-Anlage

Eine Leitung – trotzdem à la carte

Versatel ist einer der führenden Anbieter von Daten-, Internet- und Sprachdiensten in Deutschland für das Hotelgewerbe. Wir sind deutschlandweit in über 230 Städten mit eigener Netzinfrastruktur und knapp 1.000, hoch qualifizierten Mitarbeitern vertreten. Über ein hochmodernes, flächendeckendes Glasfasernetz bieten wir Ihnen zuverlässige Highspeed-Verbindungen mit fast grenzenlosen Übertragungsraten.

Gemeinsam mit unserem strategischen Partner KraftCom GmbH bieten wir Hotels aller Kategorien und Größen individuelle Gesamtlösungen aus einer Hand zu attraktiven Konditionen an.

Unter dem Motto „Technologien für Gastlichkeit“ bietet die KraftCom GmbH Lösungen für den Hospitality-Markt. Von Multimedia-Angeboten, digitalen Türschildern, über LAN/WLAN im gesamten Gebäude, Tablet-PCs für Gäste bis hin zur Einbindung von Gäste-Smartphones – alle Lösungen sind in einer einheitlichen Architektur (ASE – Advanced Service and Entertainment) gebündelt. Pappschilder vor Konferenzräumen und veraltete Gästemappen gehören endgültig der Vergangenheit an.

KraftCom entwickelt die Software für alle Kernprodukte im eigenen Haus. Damit sind kundenspezifische Anpassungen jederzeit realisierbar. Auch nach der Installation sorgt der 24/7-Service von KraftCom für einen reibungslosen Betrieb – damit Sie sich weiterhin Ihren eigentlichen Aufgaben widmen können. Ingo Kraft, Geschäftsführer der KraftCom GmbH, sieht in der Kooperation mit Versatel einen enormen strategischen Vorteil: „Die Produkte von Versatel sind eine Ergänzung für unser Portfolio und ermöglichen es uns, auch im Carrier-Bereich alles aus einer Hand anzubieten.“

Egal, welche Anforderungen Sie haben, mit einem Anschluss von Versatel und den Lösungsmodulen von KraftCom decken Sie alles ab.

Service der Extraklasse

Die Partnerschaft von Versatel und KraftCom bietet Ihnen einmaligen Service aus einer Hand. Alle Produkte sind aufeinander abgestimmt und zertifiziert. Über 1.000 hoch qualifizierte Mitarbeiter deutschlandweit beraten Sie individuell vor Ort, denn persönliche Betreuung wird bei uns großgeschrieben.

Sie möchten mehr erfahren?

Checken Sie am besten gleich ein unter www.hotel-vernetzung.de/dehoga-aktion

Kontakt:
Anja Reuter
KraftCom GmbH
08344. 9213326
anja.reuter@kraftcom.net

Foto: © Berlin Partner | goenz.com

v. l. n. r. Matthias O. Winter, Tilo Roth, Dr. Stefan Elfenbein, Peter Frühsammer, Marcus Zimmer, Carsten Rettschlag, Roel Lintermans, Melanie Bähr, Tim Raue

Berliner Meisterköche 2014

Jury-Chef Dr. Stefan Elfenbein lüftete nicht nur die Geheimnisse, sondern zeigte sich nach langen Diskussionen auch zufrieden: „Das ist einer der besten Jahrgänge", erklärte er bei der Pressekonferenz Mitte September, auf der die „Meisterköche" des Jahres 2014 bekannt gegeben wurden. In sechs Kategorien wählte die mit 14 Fachleuten besetzte Jury die Preisträger aus. Die Ausgezeichneten:

- „Berliner Meisterkoch 2014"
  Roel Lintermans, Restaurant LES SOLISTES by Pierre Gagnaire im Hotel Waldorf Astoria Berlin
- „Brandenburger Meisterkoch 2014"
  Carsten Rettschlag, Restaurant Juliette
- „Aufsteiger des Jahres 2014"
  Marcus Zimmer, Restaurant am Steinplatz im Hotel am Steinplatz
- „Berliner Gastgeber 2014"
  Peter Frühsammer, Restaurant „Frühsammers"
- „Berliner Szenerestaurant 2014"
  The Grand
- „Gastronomischer Innovator 2014"
  Tim Raue

Dieser erklärte auf der Pressekonferenz, dass er von nun an in jedem Jahr ein neues Restaurant eröffnen werde – alle in Berlin.

www.berliner-meisterkoeche.de

Melanie Bähr verlässt Berlin Partner

Melanie Bähr, Geschäftsführerin von Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie, wird das Unternehmen zum Jahresende auf eigenen Wunsch verlassen. Sie wird ab Anfang 2015 ihre neue Tätigkeit als stellvertretende Hauptgeschäftsführerin bei der IHK Berlin aufnehmen. Die Aufgabenbereiche von Melanie Bähr werden nach ihrem Ausscheiden von ihrem Geschäftsführerkollegen Dr. Stefan Franzke übernommen.

www.berlin-partner.de

Keine grenzüberschreitenden Interbankenentgelte von MasterCard

Der Europäische Gerichtshof (EuGH) hat mit einem Urteil am 11. September die Entscheidung der Europäischen Kommission vom 19. Dezember 2007 gegen MasterCard bestätigt. Die vom Kreditkartenunternehmen erhobenen multilateralen Interbankenentgelte sind wettbewerbswidrig und von der EU-Kommission zu Recht untersagt worden. Dazu erklärt Fritz G. Dreesen, Vorsitzender des Hotelverbandes Deutschland (IHA): „Mit der Entscheidung des EuGH herrscht nun

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK, WIR MACHEN DAS FÜR SIE!

Unser Komplettservice umfasst:

Leasingsystem
Unsere textile Vollversorgung nach Ihren individuellen Wünschen.

Hoteleigene Wäsche
Wir waschen Ihre Wäsche schonend nach höchsten Qualitätsstandards.

Mitarbeitergarderobe
Vom Designeranzug bis zur Kochjacke – wir reinigen die Kleidung Ihres Personals, egal ob hoteleigen oder geleast.

Gästewäsche
Wenn Ihre Gäste mal privat etwas zu waschen haben.
Wir machen ´s – morgens geholt, abends gebracht.

Mietwäsche
Nutzen Sie unser Wäschelager zur flexiblen Überbrückung kurzfristen Bedarfs.

Textilhandel
Natürlich können Sie bei uns auch sämtliche Hoteltextilien kaufen, vom Teppichboden bis zur Serviette.

... und noch vieles mehr!

Sie haben darüber hinausgehende Wünsche an textilen Dienstleistungen?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

Tel.: +49 (0)30 3116290 – 20 | Fax: +49 (0)30 3116290 – 30
www.fliegel-textilservice.de | info@fliegel-textilservice.de

FLIEGEL TEXTILSERVICE

endlich höchstrichterliche Klarheit. Jahrzehntelang wurden der Branche überhöhte Gebühren der Kreditkartenorganisation in Rechnung gestellt."

www.hotellerie.de

Küchenparty im Fischers Fritz

Der raue Norden zu Gast in Berlin: Die traditionelle Küchenparty im 2-Sterne-Restaurant Fischers Fritz im Regent steht in diesem Jahr unter dem Motto „Die Wikinger in Berlin". Chef de Cuisine Christian Lohse hat als Gastgeber am 26. Oktober fünf Köche des Nordens zu sich eingeladen und verwandelt zusammen mit ihnen die Küche in eine Bühne der Genüsse mit Food Stations, Live-Music und Live-Cooking. So konnte das Berliner Luxushotel drei Spitzenköche aus Kopenhagen gewinnen: Per Thøstesen vom Bistro Boheme, Mikkel Maarbjerg vom Kirk-Maarbjerg sowie Jacob de Neergaard vom Rossini-Neergaard. Nahe Kopenhagen in Holte liegt das Restaurant Dagens Maaltid des dänischen Starkochs Allan Schultz, der bereits für das Königshaus kochte und ebenfalls kommt, sowie Thomas Pasfall vom Restaurant Pasfall aus Odense.

www.regenthotels.com

Einstein eröffnet in Mitte exklusive Bistrolounge „71"

Rote Bete Confit, gereifte Bergkäseknödel oder geschmorte Ochsenbäckchen in Johannisbeeren – diese und andere Food Kreationen werden seit Mitte September in der neuen Bistrolounge „71" in der Friedrichstraße Nr. 71 im Quartier 206 angeboten. Die Küche der neuen Lounge – im ersten Stock des dortigen Einstein Coffeeshops gelegen – wird von den Gebrüdern Eggert verantwortet: eine leichte und frische Businessküche für Mittagessen, den nachmittäglichen Snack oder eine After-Work-Kleinigkeit. Matthias und Stefan Eggert haben sich in den vergangenen Jahren als zwei der kreativsten Berliner Köche einen Namen gemacht, so im Restaurant „Goldneun" und ihren Pop-up-Restaurants.

Foto: Einstein Coffeeshops

www.einstein-kaffee.de

ARCOTEL Hotels goes vegan

Damit vegan lebende Menschen auch im Urlaub oder auf Geschäftsreise auf nichts verzichten müssen, bietet ARCOTEL Hotels bereits seit fast einem Jahr auch rein pflanzliche Gerichte an. Seit Mitte September verwöhnen die Küchenchefs mit einem vegane Frühstücksangebot und Herbstmenü. Nun gibt es nicht nur laktosefreie und lokale Produkte, auch rein pflanzliche Speisen stehen zur Auswahl. Das heißt, alle veganen Produkte sind speziell gekennzeichnet, um es für Gäste so einfach wie möglich zu machen. Außerdem werden in den Hotels unterschiedliche vegane Frühstücksspezialitäten wie z. B. Aufstriche, marinierter Tofu oder Baked Beans angeboten. Für Genießer der gehobenen Küche kreierten die ARCOTEL Hotels Küchenchefs ein pflanzenbasiertes Menü.

Foto: © ARCOTEL Hotels

Kartoffel-Soja-Puffer mit Ratatouille, gegrillten Zucchini und Karottenstroh

www.arcotelhotels.com

Pale Ale im Weihenstephaner

Für viele Iren gibt es zum Feierabend nichts Besseres als ein kühles Pale Ale vom Fass und dazu traditionelles Irish Stew. Jetzt hält das kupferfarbige Bier mit seinem ausgeprägten Hopfenaroma auch in Deutschland Einzug. „Ein Nischenprodukt, durchaus nicht jedermanns Geschmack", so Patric Neeser, Wirt Weihenstephaner am Hackeschen Markt. Die Wirtsleut' Patric und Cornelia Neeser haben sich für die Premiere des irischen Klassikers in Berlin etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Sie servieren ihren Gästen zum Hopfensaft ein „Bayrisch Stew", eine eigene Kreation des irischen Eintopfgerichts. Statt Lammfleisch wie beim Original verwendet Patric Neeser jedoch Rindfleisch seines Hausmetzgers Huber aus Kitzbühel.

Foto: Wolfgang Brückner

Cornelia und Patric Neeser

www.weihenstephaner-berlin.de

a.spa im neuen Glanz

Im andel's Hotel genießen Gäste auf 550 Quadratmetern Spa- und Wellnessbereich den Luxus „Zeit". Warum also nicht noch ein bisschen mehr Glamour hinzufügen? Dank der außergewöhnlichen Künstler von Innerfields erstrahlt der Eingangsbereich der Wohlfühloase nun im goldenen Glanz. Dies setzt sich fort in luxuriösen Behandlungen, wie z. B. dem hauseigenen Honigzuckerpeeling oder einer revitalisierenden Massage sowie Kosmetikbehandlung mit 23-Karat-Blattgold.

www.andelsberlin.com

Berliner Lifestyle trifft britischen Charme

Mit dem nhow, dem ersten Musik-Hotel Europas, und der britischen Kultmarke MINI treffen zwei Marken aufeinander, die nicht nur bei Design und Lifestyle in ihren Branchen Maßstäbe setzen. Seit Juli 2014 sind drei außergewöhnliche MINIs in den Farben Black Metallic und De ep Blue vor dem Haupteingang des Hotels ein echter Blickfang. Während im MINI Countryman die VIP-Gäste des Hauses chauffiert werden, stehen den Bewohnern der Suiten der MINI Hatch und der MINI Paceman kostenfrei für Probefahrten zur Verfügung. So wird der Berlin-Trip schon durch die Wahl des Übernachtungsortes zum echten Erlebnis.

www.nhow-hotels.com

Viel Kultur im Myer's

Am 10. September eröffnete der Stadtrat für Kultur von Pankow, Dr. Torsten Kühne, im Myer's Hotel im Prenzlauer Berg die Ausstellung „Zeiget Euch im Lichte" mit Werken der beiden Weißenseer Künstler Skip Pahler und Marco Flierl. Projektmanager Sascha Hilliger verwies dabei auf das vielfältige kulturelle Engagement des Hauses, so die Lesungen zu den Berliner Märchentagen, der Krimimarathon und die Werkschau des Projektes „Diversity" des Vereins Ayekoo gehören. Hier hat das Hotel die Schirmherrschaft inne.

www.myershotel.de

Pfeffer- und Salzmischungen für zu Hause

„Lemon Lime Sense", „Tomato Mistura" oder „Gingers Cuke" heißen die Meersalzmischungen, die im THE POST Restaurant im Wyndham Grand Berlin Potsdamer Platz verwendet werden. Sie wurden von Küchenchef Sebastian Pergel aus besten Zutaten zusammengestellt, sorgfältig und frisch in Handarbeit hergestellt und können nun im Glas auch für zu Hause erworben werden. Die Salze werden ergänzt durch Zutaten wie Lemon Myrte, getrocknete Tomatenschalen oder Vanillemark und passen ideal zu Fleisch-, Fisch- und Geflügel-Gerichten. Gleiches gilt für die Pfeffer, die beispielsweise unter dem Titel „The Oriental P" in die exotische Küche aus 1.001 Nacht entführen. Die THE POST Pfeffer und Salze wiegen zwischen 40 und 70 Gramm und kosten zwischen vier und fünf Euro.

www.wyndhamgrandberlin.com

NEWS

MOTEL PLUS vs. MOTEL ONE

Dürfen sich Budget-Hotels in Deutschland bald nicht mehr „Motel“ nennen? Die Berliner Hotelkette „Motel Plus“ wehrt sich gegen die Klage des Branchenprimus „Motel One“. Dieser versucht bereits seit 2013 seinen Mitbewerber im Bereich Low Budget Design Hotels, die Motel Group Berlin GmbH und deren Marke „Motel Plus“, am erfolgreichen Markteintritt zu hindern. Brennpunkt der rechtlichen Auseinandersetzungen zwischen Motel One und Motel Plus ist ein Sachverhalt, der für die gesamte Hotellerie Bedeutung entfalten kann, denn Motel One beansprucht die alleinigen Rechte an der Bezeichnung „Motel“ für Budget-Hotels in Städten.
Ein Urteil steht aus. Wir informieren darüber.

www.knowbodies.de

IHA-Seminar „Direktvertrieb in der Hotellerie – wissen, wie es geht“

Der professionelle Onlinevertrieb gewinnt in der Hotellerie zunehmend an Bedeutung und ist entscheidend für den Erfolg des Hotels. Vor diesem Hintergrund hat der Hotelverband Deutschland (IHA) gemeinsam mit myhotelshop-Gründer Ullrich Kastner eine Seminarreihe entwickelt, die Teilnehmern neben einer Einführung in die Thematik wichtiges Praxiswissen vermittelt. Die Seminare richten sich primär an leitende Führungskräfte und E-Commerce-Verantwortliche in Hotels oder Hotelgruppen. Der Termin in Berlin: Freitag, 24.10.2014, Hotel Q!, Knesebeckstraße 67, 10623 Berlin.

www.iha-service.de/go/direktvertrieb-seminare

IKK BB: 17 Lehrstellen für 2015 zu besetzen

Die regionale Innungskrankenkasse Brandenburg und Berlin (IKK BB) sucht bereits jetzt Nachwuchs für den Ausbildungsbeginn ab 1. September 2015: Insgesamt sind siebzehn qualifizierte Lehrstellen in Brandenburg und in Berlin zu besetzen, als Sozialversicherungsfachangestellte und als Kaufleute für Büromanagement.
Bewerbungen für einen Ausbildungsplatz ab 2015 können bis zum 15. Oktober 2014 an das IKK-Personalmanagement gerichtet werden, an Klaus Techel, Gewerbeparkstr. 12, 03099 Kolkwitz. Telefonische Auskünfte zur Ausbildung gibt die IKK BB gern unter Tel.: 0355 / 2911 130.
Die IKK Brandenburg und Berlin betreut zurzeit 209.735 Versicherte und über 35.000 Arbeitgeber. (Stand: 01.09.2014)

www.ikkbb.de

Gehobene Küche mit Kolja Kleeberg

„Gehobene Küche für den alltäglichen Gebrauch – Kreativität bodenständig umgesetzt“ ist das Motto eines Seminars mit Sterne-Koch Kolja Kleeberg für Küchenchefs und kreative Profis am Herd. Sein Erfolgsrezept heißt: frische, saisonale Produkte und eine sinnliche, jedoch natürliche Präsentation auf dem Teller. Die Seminarteilnehmer schauen dem Trendsetter über die Schulter und lernen, wie man mit ausgewählten Spitzenprodukten köstliche, aber alltagstaugliche Gerichte kreieren kann. Dabei erhalten die Seminarteilnehmer einen wertvollen Einblick in ideenreiche, aber simple Menükreationen abseits von üblichen Standards – ein Extra-Motivationsschub für die eigene Küche. Am 4. November 2014, 10.00–16.00 Uhr, Olympiastadion, Cooking Club. Anmeldung unter:

www.chefsculinar-akademie.de

Food Blog Award 2014 wird im Grand Hyatt verliehen

304 Blogger haben sich um den Food Blog Award 2014 beworben, der am 1. November im Grand Hyatt Hotel vergeben wird. Die Agentur für Kooperationsmarketing connecting companies hatte über 800 Food-, Back- und Weinblogger aus dem deutschsprachigen Raum zur Teilnahme am ersten „Food Blog Award 2014“ eingeladen. Die 30 besten Blogger werden derzeit von einer Jury ausgewählt und vom 31. Oktober bis 2. November 2014 nach Berlin eingeladen.

„Wir sind überwältigt von der großartigen Resonanz. Die Anzahl und hohe Qualität der eingereichten Beiträge zeigen uns, dass wir mit dem Award den richtigen Nerv getroffen haben. Die Auswahl wird nicht einfach sein. Umso mehr freuen wir uns, mit Eva-Maria Hilker von EssPress eine weitere Genuss-Expertin in unserer Jury mit an Bord zu haben“, sagt Franz Bauer von der Agentur connecting companies.

www.food-blog-award.de

Aktionstag für ein schönes Berlin – der DEHOGA Berlin war mit dabei

Zu der Putzaktion am Freitag, dem 12. September, rief Service in the City auf, um sich an dem stadtweiten Aktionstag „Für ein schönes Berlin“ zu beteiligen. An dem stürmischen Nachmittag trafen sich rund 40 Partner und Freiwillige und beseitigten gemeinsam den Müll im Monbijoupark, im James-Simon Park, im Lustgarten sowie am Hackeschen Markt.
Ausgestattet von der BSR mit Besen, Handschuhen, Müllsäcken und Greifzangen, waren die Helfer bestens gerüstet. Einheitliche Bekleidung sorgte bei Touristen und Passanten für Aufmerksamkeit und dank des passenden Infomaterials blieben an diesem Nachmittag keine Fragen offen.
Die Hotels InterContinental, Waldorf Astoria und Palace sorgten beispielsweise für einen schöneren Olof-Palme-Platz, das Hotel am Steinplatz kümmerte sich um den gleichnamigen Platz vor seiner Tür und die Geschäftsstelle des DEHOGA Berlin zückte mit den anderen Helfern die BSR-Greifer und -Besen im Monbijoupark.
Service in the City bedankt sich für diese erfolgreiche Aktion bei allen Fleißigen, mit denen es geschafft wurde, ein gemeinsames Gesicht für ein schöneres Berlin zu zeigen und die Hauptstadt einfach sauberhafter zu machen.

Foto: visitBerlin/Dirk Mathesius

GROSSHANDEL
Indoor- & Outdoormöbel
Ausstellung mit über 1.000 Mustern

CONCEPTE
SITZMÖBEL

Sitzmöbel Concepte GmbH & Co. KG Berlin
Streustr. 12-13 | 13086 Berlin
Tel.: +49 30 92 70 56 - 0
Fax: +49 30 92 70 56 - 49
www.sitzmoebel-concepte.de
www.concepte.co
info@sitzmoebel-concepte.de

+ + + orangeline +

Polsterstühle – Holzstühle – Wiener Café – Bugholz – Stahlrohrstühle – Barhocker – Polstermöbel – Polsterhocker – Banksysteme – Loungemöbel – Polsterbänke nach Maß – Outdoormöbel – Garderobenständer – Tischplatten – Tischgestelle – Zubehör

KUNKEL
GROSSKÜCHENTECHNIK GMBH
Verkauf & Service

Hauptsitz
Ladewigstraße 2
16562 Hohen Neuendorf
Telefon (0 33 03) 53 23-0
Telefax (0 33 03) 53 23 99

Verkaufsbüro Berlin
Brunnenstraße 35
10115 Berlin-Mitte
Telefon (030) 4 48 47 00
Telefax (030) 4 48 47 02

eMail info@kunkel-grosskuechentechnik.de
Internet www.kunkel-grosskuechentechnik.de

Service-Telefonnr. 01 80 5 03 50 39

Verkauf / Vermietung

**Berlin, Bergmannstraßen-Kiez:
Restaurant mit bester Reputation.**

Seit über 20 Jahren am Platz.
Gesucht ist ein Nachfolger wegen altersbedingtem Ausscheidens.
100 Plätze innen. 48 Plätze aussen. InteressentInnen bitte an:
bergmannkiez30@gmx.de

Komplette hochwertige Marken-Kantinenküche

Kapazität ca.200 Essen tägl, neuwertig, günstig abzugeben in Berlin Mitte
Kontakt: 0177 7722077 oder hr-berlin@web.de

Unser Service Garantiert Ihre Hygiene

Schädlingsbekämpfung aller Arten – diskret, schnell & zuverlässig
gezielte Vor-Ort-Inspektion zur Befallsindizierung – kostenfrei

ADLER

ADLER Hygieneservice GmbH
Lindauer Allee 48 · 13407 Berlin
Tel. 030/ 466 081 01 · Fax 030/ 466 081 03 · info@adler-gmbh.de

T.C. HOTEL MARKETING

Ihre externe Marketing- und Verkaufs-abteilung . . .

Tel. 030-364 34 779

www.tc-hotelmarketing.de

Hier könnte Ihre Anzeige stehen!

Ein Anruf genügt.
Um den Rest
kümmern wir uns.

TMM Marketing und Medien Kantstr. 151
10623 Berlin
Telefon 030 / 20 62 67 58
E-Mail: anzeigen@tmm.de

Deutsche Hotelklassifizierung

Folgeklassifizierungen:

★★★ *Superior*
Hotel Augustinenhof

★★★ *Superior Garni*
Novum Style Hotel Berlin-Centrum

★★★ *Garni*
Hotel Allegra/Dependance des
Hotel Albrechtshof
Hotel Sachsenhof
Hotel Sedes

DEUTSCHE HOTELKLASSIFIZIERUNG

Grund zum Feiern

10 Jahre centrovital in Berlin

Seit nunmehr 10 Jahren erwartet den Gast in Berlins City West am Spandauer See eine einzigartige Kombination aus Hotel, SPA & Sportclub und Gesundheitszentrum. Anfang September wurde dieses Jubiläum im Rahmen eines festlichen Empfangs mit geladenen Gästen gefeiert. Der Bezirksbürgermeister von Spandau, Helmut Kleebank, zeigt sich dankbar: „Wir freuen uns sehr über den Erfolg des centrovital. Hier, wo einst die Schultheiss-Brauerei stand, zieht das Haus nun mit seinem ganzheitlichen Konzept viele Touristen und Berliner an und trägt damit nicht nur zur positiven Entwicklung der Wasserstadt Spandau und der Spandauer Neustadt bei, sondern auch zu erhöhten Besucherzahlen in der Altstadt Spandau."
Das centrovital: 158 moderne Zimmer, 11 multifunktionale Veranstaltungsräume für geschäftliche wie private Anlässe und ein vielfältiges gastronomisches Angebot bieten alle Vorzüge eines 4-Sterne-Hotels. Ein Day SPA und die Pool- & Saunalandschaft laden zum Entspannen ein. Im 2013 neu eröffneten Siddhalepa Ayurveda Center erwarten den Gast traditionelle ayurvedische Anwendungen, gestaltet nach dem 200-jährigen Wissen des sri-lankischen Familienunternehmens Siddhalepa. Der SPA & Sportclub für Mitglieder und Gäste verfügt über multimediale Technogym-Geräte, Kinesis-Strecke, Galileo-Vibrationstraining, Personal Training und ein umfangreiches Kursprogramm. Das Gesundheitszentrum unterstützt bei Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit in den Bereichen ambulante orthopädische Rehabilitation, Physiotherapie, Ergotherapie, Prävention, Ernährungsberatung sowie betriebliche Gesundheitsförderung. Des Weiteren bietet das centrovital unter dem Motto „Gesund trainieren" spezielle Gesundheits- und Sportprogramme für Einsteiger und Profis.

www.centrovital-berlin.de

Fotos: centromed Berlin-Spandau Betriebs GmbH & Co. KG

▶ Besondere Geburtstage im November

Jutte Gilow (Restaurant Florian) 70 Jahre ■ **Hans-Peter Goed** (Cafe-Bistro Evelin) 69 Jahre ■ **Günter Hacker** (Hacky' s Pub) 75 Jahre ■ **Gerd Hanschmann** (Restaurant Robbengatter) 66 Jahre ■ **Sibylle Hassfurther** (Gasthaus Alt Wien) 45 Jahre ■ **Robert Heller** ■ 45 Jahre ■ **Lutz Hesse** (The Mandala Hotel) 50 Jahre ■ **Kai-Uwe Jeserich** (Johannische Dienstleistungen GmbH) 45 Jahre ■ **Sascha Knese** (Pestana Berlin Tiergarten) 40 Jahre ■ **Alexandra Kniesing** (Montevideo) 40 Jahre ■ **Bork Melms** (Bar jeder Vernunft) 66 Jahre ■ **Jost Müller** (Restaurant Jost und Restaurant Eckstein) 30 Jahre ■ **Jozo Pavic** (Split-Grill) 45 Jahre ■ **Thomas Pfizenmaier** (New Action) 50 Jahre ■ **Lothar Rey** 71 Jahre ■ **Hans Richard** (Richard) 40 Jahre ■ **Matthias Roeder** (Wirthaus Moorlake) 60 Jahre ■ **Wilfrid Rogowski** (Hotel Zum Ziehbrunnen) 70 Jahre ■ **Vito Sardella** (La Riviera) 55 Jahre ■ **Dil Gurung Schauler** (Buddha Haus) 60 Jahre ■ **Gisela Scherfling** 80 Jahre ■ **Heinz Scholz** 83 Jahre ■ **Ilhami Terzi** (Restaurant Bötzow Privat) 45 Jahre ■ **Sivilay Thongpaseuth** (Kamala) 45 Jahre ■ **Deniz Topku** (Mustang) 25 Jahre ■ **Klaus Wendland** (Hotel-Restaurant Wendland) 70 Jahre ■ **Corinna Witt** (Hotel Ibis Berlin City West) 45 Jahre

▶ Betriebsjubiläen im November

Charlottenburg: Mattone Cotto (Katja Morici) 5 Jahre ■ **Kreuzberg:** Taverna Athene (Vassilios Drogidis) 30 Jahre ■ **Mitte:** Adina Apartment Hotel Berlin Hauptbahnhof (Sinaida Schmid) 5 Jahre ■ Peretti im Dom Aquarée (Patrick Bruch) 10 Jahre ■ Restaurant Peking Ente (Mengling Tang) 15 Jahre ■ **Prenzlauer Berg:** Entweder Oder (Andreas Voss) 25 Jahre ■ **Schöneberg:** Ivbergs Hotel Premium (Svetlana Suhorukova) 5 Jahre ■ dai ragazzi (Mauro Zanaglio) 5 Jahre ■ Restaurant April (Pamela Strohschein) 10 Jahre ■ STARS Guesthouse (Olaf Bölter) 10 Jahre ■ **Spandau:** Egon's Treff (Constanze Theim) 5 Jahre ■ Landhaus Perle (Frank Kempe) 5 Jahre ■ **Steglitz:** Imbiß Zur Bratpfanne (Matthias Mosgraber) 65 Jahre ■ **Tiergarten:** Motel One Berlin-Bellevue (Manuel Kolditz) 5 Jahre ■ **Weißensee:** La Romana (Oueslati Olfa) 10 Jahre

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im November

Charlottenburg: Gaststätte Alt Berlin (Thomas Grunke) 10 Jahre ■ **Kreuzberg:** Vogt's Bierexpress (Renate Vogt) 5 Jahre ■ E.T.A. Hoffmann (Thomas Kurt) 10 Jahre ■ Hotel Riehmers Hofgarten (Klaus-Peter Willhöft) 10 Jahre ■ **Lichtenberg:** Pension am Anger (Christiane Pyhan) 5 Jahre ■ **Mitte:** Adina Apartment Hotel Berlin Hauptbahnhof (Sinaida Schmid) 5 Jahre ■ **Schöneberg:** Ristorante Centro Sud Italiano (Salvatore Pisani) 10 Jahre ■ Cafe Aroma (Elisa Benzo) 20 Jahre ■ **Spandau:** Subway Bahnhof Spandau (Hans-Jürgen Quetscher) 5 Jahre ■ Treptow: Restaurant Brauhaus Bohnsdorf (Andreas Balster) 5 Jahre ■ **Wilmersdorf:** China-Restaurant Lon-Men (Cheng-Kuo Ting) 5 Jahre ■ Leonardo Hotel Berlin City West (Jens Reichel) 35 Jahre ■ **Zehlendorf:** Barbara Göppl Feste & Feiern (Barbara Göppl) 5 Jahre

Wir begrüßen herzlich unsere neuen Mitglieder

Foto: knispeline/pixelio.de

Charlottenburg:

■ Liliput Charlottenburg (Bernd Girulatis)

Friedrichshain:

■ Kürbiskern (Can Akpinar)

Kreuzberg:

■ Brockmann (Jörg Brockmann)

Neukölln:

■ Cafe Outlaw (Thomas Harnisch)

Schöneberg:

■ Pegasus (Marcus Kramer)

SAVE THE DATE – wichtige Termine für Mitglieder

- **Montag, 20. Oktober 2014:**
  DEHOGA Berlin Fachgruppensitzung
  Hotellerie und Gastronomie
  Hotel Palace Berlin
- **Dienstag, 21. Oktober 2014:**
  Forum Systemgastronomie
  Köln
- **Montag, 3. November 2014:**
  Tag des Tourismus
  bcc Berlin
- **Dienstag, 11. November 2014:**
  DEHOGA Branchentag
  Maritim Hotel Berlin
- **Montag, 24. November 2014:**
  DEHOGA Berlin Vollversammlung
  NH Berlin Mitte
- **Montag, 12. Januar 2015:**
  DEHOGA Berlin Neujahrsempfang
  Steigenberger Hotel Am Kanzleramt

Sachgrundlos befristeter Arbeitsvertrag mit Betriebsratsmitglied

Anspruch auf Abschluss eines Folgevertrags

Auch die Arbeitsverträge von Betriebsratsmitgliedern können nach Maßgabe des § 14 Abs. 2 Teilzeit- und Befristungsgesetz (TzBfG) wirksam ohne Sachgrund befristet werden. Die Weigerung des Arbeitgebers, nach Ablauf der Befristung mit dem Betriebsratsmitglied einen Anschlussvertrag abzuschließen, stellt aber eine unzulässige Benachteiligung dar, wenn sie wegen der Betriebsratstätigkeit erfolgt. Das Betriebsratsmitglied hat in einem solchen Fall einen Anspruch auf Abschluss eines Folgevertrags.

Nach § 14 Abs. 2 Satz 1 TzBfG ist die Befristung eines Arbeitsvertrags auch ohne Vorliegen eines sachlichen Grundes bis zur Dauer von zwei Jahren zulässig. Bis zu dieser Gesamtdauer von zwei Jahren ist auch die höchstens dreimalige Verlängerung zulässig. Wie der Siebte Senat des Bundesarbeitsgerichts bereits mit Urteil vom 5. Dezember 2012 (7 AZR 698/11) entschieden hat, gilt das auch für Betriebsratsmitglieder. Deren Betriebsratsamt steht der Anwendung des TzBfG nicht entgegen. Nach § 78 Satz 2 Betriebsverfassungsgesetz dürfen aber Betriebsratsmitglieder wegen ihrer Tätigkeit nicht benachteiligt oder begünstigt werden. Eine hiernach verbotene Benachteiligung liegt vor, wenn dem Betriebsratsmitglied im Anschluss an die Befristung wegen seiner Betriebsratstätigkeit der Abschluss eines Folgevertrags verweigert wird. Das Betriebsratsmitglied hat dann gegen den Arbeitgeber einen gerichtlich durchsetzbaren Anspruch auf Abschluss eines entsprechenden Vertrags. Im Prozess liegt die Beweislast für eine unzulässige Benachteiligung bei dem Betriebsratsmitglied, das sich darauf beruft. Legt es Indizien dar, die für eine Benachteiligung wegen der Betriebsratstätigkeit sprechen, muss sich der Arbeitgeber hierauf konkret einlassen und die Indizien ggf. entkräften.

Der Siebte Senat des Bundesarbeitsgerichts wies – wie bereits das Landesarbeitsgericht – die Befristungskontrollklage sowie die hilfsweise auf Abschluss eines Folgevertrags gerichtete Klage eines Betriebsratsmitglieds ab. Die Klägerin war bei dem beklagten Chemieunternehmen zunächst sachgrundlos befristet eingestellt worden. Danach wurde sie in den Betriebsrat gewählt. Später wurde ihr Vertrag befristet verlängert. Nach dessen Ablauf lehnte die Beklagte den Abschluss eines weiteren Vertrags ab. Die Klägerin sah darin eine unzulässige Benachteiligung wegen ihrer Betriebsratstätigkeit. Die Beklagte bestritt dies. Die vom Landesarbeitsgericht vorgenommene Gesamtwürdigung, die Klägerin sei nicht wegen ihrer Betriebsratstätigkeit benachteiligt worden, war nicht zu beanstanden.

Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Bundesarbeitsgericht Urteil vom 25. Juni 2014 – 7 AZR 847/12 –, Landesarbeitsgericht Niedersachsen Urteil vom 8. August 2012 – 2 Sa 1733/11 –

Energiespartipp Nr. 9/14:

Stand-by-Kosten

Versteckte Stromkosten, auch Stand-by-Kosten genannt, sind mittlerweile jedem ein Begriff. Aber was hilft wirklich, diese Kosten zu reduzieren?

Gerade Unterhaltungselektronik (TV/Hifi/DVD) kann sich als Stromfresser herausstellen. Grund ist der Stand-by-Betrieb. Trennen Sie daher solche Geräte bei längerer Nichtnutzung vom Netz, d. h. mit dem Power-Knopf ausschalten. Viele neue Geräte verfügen jedoch gar nicht mehr über einen „echten" Aus-Schalter; hier hilft nur, den Stecker zu ziehen. Oder ganz einfach: Benutzen Sie Steckdosenleisten mit einem Ein-/Aus-Schalter, so können Sie die Stand-by-Geräte mit einem Handgriff leicht abschalten. ■

Weitere Informationen rund ums Energiesparen unter www.vattenfall.de

VATTENFALL

Besuchen Sie unseren Webshop – www.ggmgastro.com

ggmgastro INTERNATIONAL

Die GGM Gastro International GmbH ist einer der größten Großhandel-Distributoren für Gastronomiegeräte. Weltweit vertreiben wir alle namhaften Hersteller & setzen seit Jahren Maßstäbe. Was Sie auch immer benötigen, ob ein einzelnes Gerät oder eine komplette Großküchenausstattung, bei uns erhalten Sie Ihr Wunschprodukt in erstklassiger Qualität zu einem extrem niedrigen Preis.

WELTWEITE LIEFERUNG

SICHER EINKAUFEN

EINFACHE RÜCKGABE

facebook.com/ggmgastro
twitter.com/ggmgastro
plus.google.com/+ggmgastro
youtube.com/wwwGGMGASTROcom

Weinkühlschrank 350 Liter WKM350-2
nur 639,90 €

Weinkühlschrank 120 Liter – WKM120-1
nur 315,90 €

Wandkühlregal 220 Liter WKRN220L
nur 909,90 €

Saftspender mit Edelstahl-Beinen
nur 105,90 €

Saftspender – 3 x 18 Liter
nur 425,90 €

Espresso/Kaffeemaschine 2 Gruppig – weiss
nur 1.835,90 €

Hochwertiger Hotel- und Cateringbedarf
viele verschiedene Artikel

Die GGMGastro App. Jetzt downloaden!

ANDROID APP ON Google play

Berliner, wählt die beste Kiezkneipe!