Oktober 2017

hoga AKTIV

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

AKTUELL

DEHOGA BERLIN STARTET EIGENEN WHATSAPP-KANAL

SEITE 4

WIR IN BERLIN

JOB UND WOHNUNG GEHEN ZUSAMMEN

SEITE 10

MÄRKTE UND PRODUKTE

HOTELSICHERHEIT

SEITE 24

PRESSE Ball BERLIN

~ TRADITION SEIT 1872 ~

13. JANUAR 2018

MARITIM HOTEL BERLIN

TANZEN, STAUNEN & GENIESSEN

VERLEIHUNG DES DEUTSCHEN MITTELSTAND MEDIA AWARD
BIG BAND | DISKOTHEK | CHARITY TOMBOLA | CASINO

STARBAND DES ABENDS

Boney M.

MIT IHREN GRÖSSTEN HITS

Ballkarten Hotline
030 351 03 446

Infos & Karten
www.presseball.de

4

10

24

AKTUELL

DEHOGA Berlin startet eigenen WhatsApp-Kanal 4

Flüchtlinge im Gastgewerbe 6

WIR IN BERLIN

Job und Wohnung gehen zusammen 10

Belieferung nur noch mit Lastenfahrrad? 12

Premiere für neue Konferenz Q Berlin Questions 14

Internationale Funkausstellung IFA 16

Berliner Meisterköche 2017: „Geballtes Potenzial für Gutes!“ 17

AUSGEKOCHT! 20

Arbeitswelt von morgen 22

Dosenfisch kommt! 23

MÄRKTE UND PRODUKTE

Hotelsicherheit 24

Wir liefern Energie und managen Sie auch 25

Von der Rock‘n‘Roll-Bude zum MICE-Dienstleister 26

NEWS

News 28

MITGLIEDER

Die Kleine Nachtrevue wird 25 32

Mitglieder-News 33

RECHT UND RAT

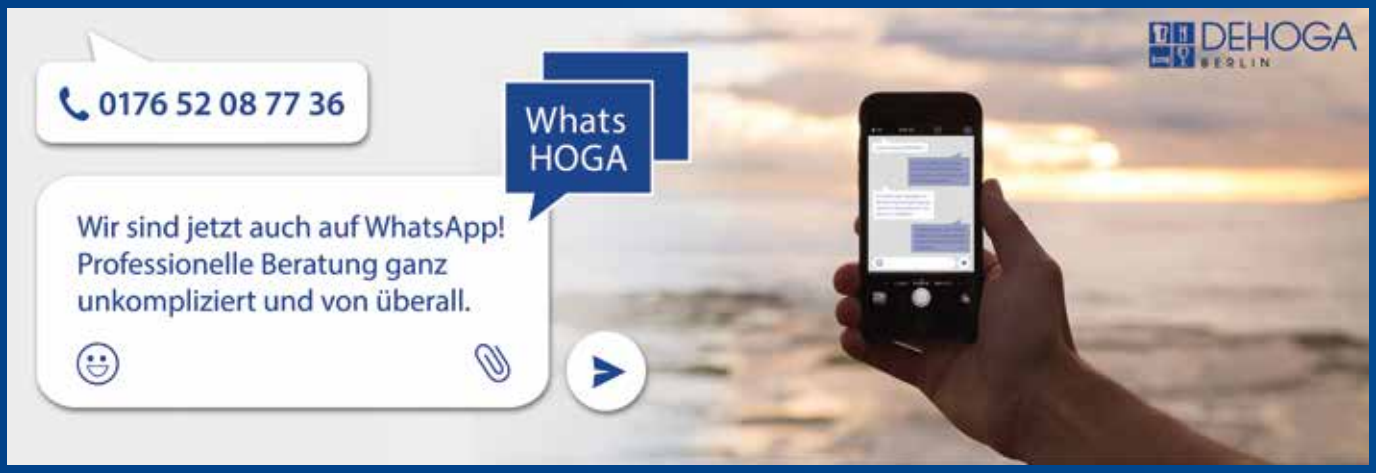
Arbeitsrecht: Mutterschutzgesetz 34

Energiespartipp Nr. 10/17 34

Impressum
Herausgeber: Hotel- und Gaststättenverband Berlin e. V. (DEHOGA Berlin), 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: Grischa Puls, +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. 206267-3, Fax: 030. 206267-50 (Geschäftsführer); Jürgen H. Blunck, Objektleitung: Antje Naumann, Layout: Josef Hekmat, Titelbild: Whatshoga Foto: HAUF + FREUNDE, 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 01.01.2016.

DEHOGA Berlin startet eigenen

WhatsHOGA jetzt für Mitglieder und Nicht-Mitglieder in Berlin verfügbar



Seit dem 16.10.2017 ist der DEHOGA Berlin über WhatsApp unter der Rufnummer 0176 52 08 77 36 erreichbar und beantwortet dort sowohl für Mitglieder als auch für Nicht-Mitglieder im Berliner Raum Fragen zu allen DEHOGA-relevanten Themen. Mit dem WhatsHOGA-Service wird die Kontaktaufnahme zum DEHOGA Berlin vereinfacht und weiterentwickelt. Neben Mitgliedern und Nicht-Mitgliedern der Berliner Hotellerie- und Gastronomiebranche werden in einem zweiten Schritt auch Schüler*innen und Student*innen von dem „WhatsHOGA“ Service profitieren.

WhatsApp-Kanal

In der ersten Pilotphase bis Ende des Jahres wird der WhatsHOGA-Kanal werktags zwischen 12 und 15 Uhr antworten, Nachrichten an den Kanal können jedoch naturgemäß jederzeit und rund um die Uhr gesendet werden.

Es können sämtliche Fragen, die Gastronomen, Hoteliers, Student*innen und andere Parteien während ihrer regelmäßigen Berührungspunkte mit dem Gewerbe haben, auf diesem Kanal ganz unkompliziert gestellt werden. Aus Datenschutzgründen kann es in Einzelfällen passieren, dass Betriebswirtschafts- oder Rechtsfragen zwar über den WhatsHOGA-Kanal angenommen werden, jedoch auf analogem Wege telefonisch dann im Nachgang der Kontakt fortgeführt wird. Der neue WhatsApp-Kanal WhatsHOGA ist Teil einer Digital-Initiative des DEHOGA Berlin in Zusammenarbeit mit der Firma L.I.K.E. Hospitality Consulting (www.like-consulting.com), um sich im digitalen Raum zukünftig zugänglicher und relevanter aufzustellen.

„Weitere Schritte in diese Richtung werden folgen. Wir wollen mit dem DEHOGA Berlin mittelfristig beweisen, dass auch wir die digitalen Herausforderungen und Möglichkeiten der Branche erkannt haben, und nun die Chance bieten, über einen weiteren zeitgemäßen Kanal mit uns in Kontakt zu treten und Informationen zu beziehen. Natürlich soll mit diesen Maßnahmen auch eine jüngere Zielgruppe an Nachwuchsgastronomen und -hoteliers erschlossen und die zeitgemäße Relevanz des DEHOGA aufgezeigt werden", so Hauptgeschäftsführer Thomas Lengfelder. ■

www.dehoga-berlin.de

Flüchtlinge im Gastgewerbe

Mahmood und Omid – über die geglückte Integration von Auszubildenden und die Hürden bei der Vermittlung

Restaurant- und Ausbildungsleiter Manuel Finster, Auszubildender Mahmood Anwar und F&B Managerin Julia Hannemann im Restaurant Facil im The Mandala Hotel v.l.n.r.

Mahmood Anwar dekoriert Tische mit der gastronomischen Leiterin Julia Hannemann im Restaurant Facil des Fünf-Sterne-Hotels The Mandala am Potsdamer Platz. Der 31-Jährige, der in seinem Heimatland Pakistan einen Bachelor in Politik gemacht und in Unternehmen für Sportbekleidung und medizinische Instrumente als Qualitätskontrolleur gearbeitet hatte, brach 2015 in Richtung Deutschland auf.

Zu Fuß durchquerte er in drei Monaten den Iran, die Türkei – wo er vier Wochen in Istanbul jobbte – Griechenland, Mazedonien, Ungarn, Österreich und Tschechien. In München angekommen, fuhr Mahmood per Bus nach Berlin, wo er wegen der vielen hier ansässigen Kulturen gern leben wollte. Nach zehn Monaten im Flüchtlingsheim konnte er eine eigene Wohnung in Neukölln beziehen. Zum The Mandala kam er durch das Projekt ARRIVO-Hospitality (Ankommen-Gastfreundschaft) der kiezküchen gmbh. Zunächst gab es zwei Probetage als Tellerwäscher und im Zimmerservice.

Sein Aufenthaltsbescheid vom BAMF fiel negativ aus, doch durch den dreijährigen Ausbildungsvertrag mit The Mandala konnte er in Deutschland bleiben. Restaurant- und Ausbildungsleiter Manuel Finster ist sehr zufrieden mit dem hoch motivierten Mann, einem von 30 Auszubildenden im Hause. Neben ihm gibt es einen weiteren Pakistaner und einen Ägypter. Manuel Finster berücksichtigt bei der Einsatzplanung, dass Mahmood seine Deutschkenntnisse in zwei Kursterminen pro Woche verbessern kann. Leider gibt es keine Integrationskurse für Pakistaner, beklagt Mahmood. In der Berufsschule ist er in einer Klasse mit vielen Abiturienten. Das Niveau ist hoch und es wird schnell gesprochen, sodass er sich anstrengen muss, um zu folgen. „Und dann diese schwierige Fachsprache", so Mahmood, dem die viel jüngeren Mitschüler*innen

Neben 50 Azubis gab es bisher 13 Vermittlungen in eine Einstiegsqualifizierung, 19 in Arbeitsverhältnisse sowie 7 in eine Nachqualifizierung.

Auch Geflüchtete, die ohne jegliche Deutschkenntnisse kamen und in kürzester Zeit die nötige Ausbildungsreife erwarben und erfolgreich in ihre Ausbildungen starteten, zeugen von der Stimmigkeit unseres Konzeptes. Die Abbruchquote liegt bisher weit unter dem Branchendurchschnitt."

oft helfen. Was in Deutschland anders ist als in Pakistan? Mahmood berichtet, dass dort keine Frauen in einem solchen Hotel arbeiten würden, und schon gar nicht als Chefin. Hier hat er im Housekeeping eine Ausbilderin und Patin. Außerdem gebe es viel mehr Hierarchien. Undenkbar, dass Chef und Mitarbeiter einen gemeinsamen Umkleideraum nutzen so wie hier. Ob er nach seiner Lehre übernommen wird, klärt sich in einem Karrieregespräch im letzten Halbjahr. Generell werden eigene Azubis natürlich gern eingestellt, so Manuel Finster.

Omid Mohammadi, Azubi im Sheraton Grand Hotel Esplanade, ist 32 und vor drei Jahren aus dem Iran geflohen. Seine Familie hat er dort zurückgelassen. Zu Fuß, im Lkw und mit der Fähre kam er über die Türkei und Griechenland, wo er fast zwei Jahre überall und nirgendwo unter schwierigsten Bedingungen lebte.

Seit April 2016 in Berlin, wurde er von ARRIVO-Hospitality zunächst als Praktikant vermittelt, so Esplanade-Personalchefin Martina von Thadden: „Wir waren sehr begeistert von Omid und haben ihn nach einer Einstiegsqualifizierung im Februar 2017 als Koch-Auszubildenden übernommen. Omid lernt fleißig Deutsch, schlägt sich tapfer in der Schule und macht einen tollen Job hier im Hotel."

Gastgewerbe ist Vorreiter bei der Vermittlung

Insgesamt sind 200 bis 400 Flüchtlinge in Berlin zurzeit in Ausbildung oder Einstiegsqualifizierung. Die Angaben schwanken je nach Quelle. Mahmood und Omid wurden durch ARRIVO-Hospitality vermittelt, so Koordinator Alexander Fourestié. Das Projekt unterstützt in Kooperation mit dem DEHOGA Berlin seit 2015 geflüchtete junge Männer und Frauen beim Einstieg in Ausbildung und Arbeit in Berliner Hotels und Gaststätten und wird von der Senatsverwaltung für Integration, Arbeit und Soziales gefördert.

Neben 50 Azubis gab es bisher 13 Vermittlungen in eine Einstiegsqualifizierung, 19 in Arbeitsverhältnisse sowie 7 in eine Nachqualifizierung. Das Durchschnittsalter beträgt 25 Jahre, rund 10 Prozent sind weiblich. Bei den Herkunftsländern der vermittelten Flüchtlinge führt Afghanistan mit 23, es folgen Syrien mit 8, Pakistan mit 6, Ägypten und Iran mit jeweils 4. Vorerfahrungen, besonders in der Zubereitung von Speisen, bringt ein Teil von ihnen mit. Unter den Vermittlungen gab es laut Alexander Fourestié auch einige in die Gastronomie, z. B. zum Le Buffet Wintergartenrestaurant im KaDeWe, in die Salumeria Culinario, zum Sunshine Catering Service und zur Kindertagesstätte Yuvam. „Besonders gefreut haben wir uns über unseren ersten ‚Auslerner', der seine Ausbildung zum Hotelfachmann verkürzte und vor wenigen Monaten seinen Facharbeiterbrief erhielt. Auch Geflüchtete, die ohne jegliche Deutschkenntnisse kamen und in kürzester Zeit die nötige Ausbildungsreife erwarben und erfolgreich in ihre Ausbildungen starteten, zeugen von der Stimmigkeit unseres Konzeptes. Die Abbruchquote liegt bisher weit unter dem Branchendurchschnitt."

Foto: Florian Exner

Omnid

Insgesamt nur sehr wenige Flüchtlinge in Ausbildung

Trotz dieser Erfolge sind es erstaunlich wenige Menschen, bedenkt man, wie viele Flüchtlinge Berlin über die bundesweite Verteilung aufgenommen hat. Laut Sozialverwaltung kamen 2015 rund 55.000 Asylsuchende nach Berlin, 2016 waren es etwa 17.000 und 2017 bis August 5.000, insgesamt also rund 77.000 Personen. Arbeits- und Sozialsenatorin Elke Breitenbach forderte kürzlich ein besser abgestimmtes Vorgehen bei der Vermittlung in den Arbeits- und Ausbildungsmarkt. Zum geplanten „Gesamtkonzept Integ-

Insgesamt sind 200 bis 400 Flüchtlinge in Berlin zurzeit in Ausbildung oder Einstiegsqualifizierung. Die Angaben schwanken je nach Quelle.

Foto: Grischa Puls

Mahmood Anwar und F&B Managerin Julia Hannemann

ration Partizipation" gab uns ihr Haus bis Redaktionsschluss leider keine Auskunft, denn: „Das Konzept ist in Arbeit und noch sind keine näheren Informationen dazu möglich."

Woran liegt es, dass nur so wenige in Ausbildung kommen? Was sind die größten Hürden, um Flüchtlinge in Gastronomie und Hotellerie zu bringen? Für eine erfolgreiche Vermittlung sind nicht nur sehr gute Deutschkenntnisse gefragt, so Alexander Fourestié, sondern auch eine generelle Orientierung in Bezug auf Fragen rund um das Leben und Arbeiten in Deutschland: „Für einen hier sozialisierten Jugendlichen mag dies keine große Hürde darstellen, für einen erst spät und unter erheblichem emotionalen Druck Zugezogenen ist dies gar nicht so einfach. Als besonders belastend erweisen sich in der Praxis die teils jahrelange Hängepartie vor der Beendigung des Asylverfahrens, die bedrückenden Lebensverhältnisse in den Gemeinschaftsunterkünften sowie die fast immer fehlende familiäre Anbindung der Geflüchteten."

Betriebe, die Bedarf an Azubis haben, sind bei ARRIVO-Hospitality jederzeit willkommen. Das Projekt freut sich über ein stetig wachsendes Netzwerk und die Unternehmen über neue motivierte Mitarbeiter*innen. Alexander Fourestié rät, Geflüchteten in den ersten Monaten Zeit einzuräumen, um sich an die Arbeitsabläufe zu gewöhnen und ihr Deutsch weiter zu verbessern, damit auch die Berufsschule erfolgreich gemeistert werden kann.

Will man als Hotel oder Restaurant Praktikumsplätze anbieten, gelten gleiche Voraussetzungen wie für alle Praktika: „Die Praktikanten freuen sich über einen breiten Einblick in die verschiedenen Tätigkeitsfelder und über das Praktikum hinausgehende Perspektiven." Erfolgt die Vermittlung über ARRIVO-Hospitality, absolvieren sie die berufsorientierende Phase und das Kennenlernen verschiedener Berufsbilder des Gastgewerbes in den Ausbildungsrestaurants der kiezküchen. Und eine Jobbörse speziell für Geflüchtete soll es im Februar 2018 wieder im Hotel Estrel geben. ■

von Gerald Backhaus

LEBENSMITTELHYGIENE GEHT AUCH ONLINE:

Gut für Gäste. Gut für Lebensmittel. Gut für Dich.

BHFS

ONLINE-Pflicht-Schulung gemäß § 4 LMHV
(inklusive Bescheinigung)

www.lebensmittelhygiene.online/pflichtschulung

Ein Service der Berliner Hygiene Fachschule.
Telefon: (030) 930 269 720

Weihe

...denn so
schmeckt
Frische.®

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

Job und Wohnung gehen zusammen

Sensibilisierung für ein Thema der Zukunft

Foto: andreasbohlender.de

Grischa Puls, Projektassistent DEHOGA Berlin und Blogger

Ein junger Mann unterschreibt einen Ausbildungsvertrag für eine Hotelfachausbildung in Berlin. Kurz vor Ausbildungsbeginn melden sich die Eltern, dass die Ausbildung nicht angetreten werden kann, weil man keine Wohnung für den Sohn gefunden habe. Einzelschicksal? Noch. Aber die Situation auf den Wohnungsmärkten in deutschen Ballungszentren verschärft sich. Sich eine Wohnung vom Azubi-Gehalt in München oder Hamburg zu finanzieren, ist Utopie. Alternative: Jeden Tag 100 km pendeln.

Kaum Arbeitgeber*innen, die Wohnraum anbieten

Dass das Zurverfügungstellen von Wohnraum für Fachkräfte, Azubis oder Praktikant*innen ein Argument für das Gewinnen von Mitarbeitenden ist, wird mir von der Zentralen Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit bestätigt. „Fachkräfte, zum Beispiel aus Spanien, kommen in deren Off-Season für einige Monate nach Deutschland, um in hiesigen Hotels Geld zu verdienen. Praktikant*innen aus England suchen Arbeitgeber*innen, die ihnen vorübergehend eine Bleibe stellen. Für beide Gruppen finden wir in Berlin kaum Unternehmen, die Wohnraum anbieten. In Brandenburg oder der Nord- und Ostseeregion sieht das anders aus."

Das Stellen von Mitarbeiterquartieren für Hotelangestellte in Ferienregionen hat u. a. in Deutschland Tradition. Eine Personalwohnung in der Großstadt anzubieten, eher weniger. Zu hohes Risiko, zu hohe Investition, zu hoher Aufwand. Wirklich?

„Bisher haben sich die Bewerber*innen selbst organisieren können", heißt es aus den Reihen der Personalchefs der Hotels. „Es zählt nicht zu den originären Aufgaben eines Hoteliers, sich um den Wohnraum seiner Mitarbeiter*innen zu kümmern. Wir überreichen denjenigen, die neu in der Stadt sind, eine Liste mit Wohnungsportalen." Reicht das?

Grundgehalt aufwerten

Im Battle for Talent konkurrieren Hotels untereinander. Neben anderen Benefits wie Monatskarten oder vergünstigten Fitnesskursen, mit denen Unternehmen das Grundgehalt ihrer Mitarbeiter*innen aufwerten, kann auch die zumindest übergangsweise zur Verfügung gestellte Unterkunft zum Competitive Advantage werden.

So sucht ein Berliner Hotel gerade ein Grundstück für den Bau von Mitarbeiter-Apartments. Andere offerieren, ein Zimmer im Hotel bewohnen zu können, bis die eigene Wohnung gefunden ist. Viele gehen auf die Wünsche ihrer wohnungssuchenden Mitarbeiter*innen ein und berücksichtigen Besichtigungstermine in der Dienstplangestaltung.

Gutes Argument im Battle for Talents

Menschen für die Arbeit im Hotel zu begeistern, braucht viele individuelle Argumente. Gute Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Wertschätzung durch die Arbeitgeber*innen, Freiräume für die persönliche Weiterentwicklung u. v. m. Viele Unternehmen haben das erkannt und reagieren darauf, auch weil diese Themen in der Branche ausgiebig diskutiert wurden und werden.

Günstigen Wohnraum in Arbeitsnähe anzubieten, alternativ finanzielle Unterstützung bei den Mietzahlungen zu leisten oder aktiv bei der Suche nach der geeigneten Bleibe zu unterstützen, mag ein Thema sein, das bisher weniger präsent war – aber zukünftig an Bedeutung gewinnen wird.

Für mich eine Frage der Zeit, bis sich Vorreiter*innen des Themas nicht nur in ihren Resort-Destinationen annehmen, sondern den griffigen Vorteil auch für ihre Employer Branding-Maßnahmen in Großstädten nutzen. Denn Job und Wohnung gehen zusammen. ■

von Grischa Puls

Belieferung nur noch mit

Berlins geplantes Mobilitätsgesetz und die Reaktion der Wirtschaftsverbände

Foto: Marco Aprile / Shutterstock.com

Von der Verkehrswende in der Hauptstadt ist die Rede, weniger Autos, dafür mehr Rad- und Nahverkehr. Der Entwurf für das bundesweit erste Mobilitätsgesetz steht im Senat zur Abstimmung. Stimmt das Abgeordnetenhaus diesem Gesetz zu, bekommt die Stadt ein lückenloses Netz an Radwegen. Als Verbände und Experten mit der rot-rot-grünen Landesregierung dieses Gesetz verhandelten, saß der „Volksentscheid Fahrrad" mit am Tisch. Neben Radverkehr soll das Gesetz Bus, Bahn und Fußverkehr stärken. 2018 soll eine eigene Strategie für den Fußverkehr kommen. Auf Straßen mit viel Bus-, Bahn- und Radverkehr sollen diese dann Vorrang gegenüber Autos haben. Noch ist das Gesetz nur ein „Entwurf zur Neuregelung gesetzlicher Vorschriften zur Mobilitätsgewährung". Diesen Entwurf haben die Unternehmensverbände Berlin-Brandenburg (UVB), der Spitzenverband der Wirtschaft, dem neben rund 60 Arbeitgeber-, Wirtschafts- und Fachverbänden aus Industrie und Dienstleistungen, Handel, Handwerk und Startup-Wirtschaft auch der DEHOGA Berlin angehört, kommentiert. Die Verbände vertreten die Auffassung, dass der Wirtschaftsverkehr – aufgrund seiner herausragenden Bedeutung für die wachsende Stadt – im Mobilitätsgesetz mit Vorrang behandelt werden muss. Er kann nicht mehr, wie in der Vergangenheit, als eine Unterkategorie des Autoverkehrs gelten. Damit steht er auf einer Stufe mit Öffentlichem- und Privatverkehr. Das muss sich in einem zukunftsorientierten Gesetz niederschlagen. Ein solch grundlegendes Gesetz sollte auf der Basis aktueller Verkehrsdaten und verlässlicher Prognosen erstellt werden.

Dass das Lastenfahrrad bis zu 50 Prozent des Gütertransports übernimmt, ist unrealistisch.

Reibungsloser Wirtschaftsverkehr

Seit der letzten Verkehrsdatenerhebung 2013 hat sich Berlin wirtschaftlich sehr gut entwickelt. Durch den dynamischen Arbeitsmarkt nahmen auch die Pendlerbewegungen deutlich zu: rund 200.000 Menschen pendeln täglich aus Brandenburg nach Berlin und 80.000 nach Brandenburg. Berlin hat 170.000 Einwohner mehr als vor vier Jahren. Der Wohnungsbau boomt. Zehntausende neue Wohnungen entstehen. Massive Bautätigkeiten und Baustellenverkehr sind die Folge. Nicht zu vergessen der Tourismus: 2016 besuchten

Lastenfahrrad?

täglich rund 500.000 Gäste die Stadt. Knapp 70 Mio. Übernachtungen (31 Millionen Hotelübernachtungen, 33 Millionen Übernachtungen von Besuchern, die bei Freunden und Verwandten nächtigten und 5 Millionen Übernachtungen in Ferienwohnungen) stellen eine besondere logistische Herausforderung für den Wirtschaftsverkehr dar. Er hat übergeordnete Bedeutung für Berlin. Ein neues Mobilitätsgesetz muss deshalb einen reibungslosen Wirtschaftsverkehr als zentrales Element enthalten.

Gesetzesvorrang des Wirtschaftsverkehrs gehört ins Mobilitätsgesetz

Gesellschaftliche Trends verändern das Mobilitätsverhalten. Neben dem wachsenden Radverkehr werden Autos heute oft anders genutzt, z. B. durch Car-Sharing. Neue Kaufgewohnheiten, bedingt durch Internet-Handel und 24h-Lieferservice, lassen den Wirtschaftsverkehr in Ballungsräumen massiv ansteigen. Die Zahl der zugestellten Kurier-, Express- und Paketsendungen stieg in den letzten 15 Jahren um über 75 Prozent. Privatverkehr wird zum Wirtschaftsverkehr, wenn Dienstleister wie Amazon Fresh und REWE-Lieferservice Wege übernehmen, die bisher privat gefahren wurden.

Da die Pflegebedürftigen deutlich zunehmen, ist mit einem massiven Ausbau der mobilen Pflege vorwiegend per PKW zu rechnen. Alle diese Entwicklungen führen zu einem weiteren Anstieg des Wirtschaftsverkehrs. Dieser ist heute deutlich mehr als Güterverkehr. Er umfasst Ver- und Entsorgung von Industrie, Gewerbe, Handel und Handwerk. Bereiche des Gütertransports und des Personenverkehrs zählen auch zum Wirtschaftsverkehr, wie innerbetriebliche Transporte oder Dienstreisen. Während allerdings der Personenwirtschaftsverkehr inklusive Tourismus zunehmend per Fahrrad erfolgen kann, sind dem Lastenfahrrad im Güter- und Dienstleistungsverkehr enge Grenzen gesetzt. In der Industrie, der Bauwirtschaft, im Gast- und Hotelgewerbe sowie im Handel muss der überwiegende Teil des Transports aufgrund der großen Volumina und des hohen Gewichts auch zukünftig mit LKW und Transportern erfolgen. Lastenfahrräder sind nur bei geringem Transportgewicht und -volumen sowie kurzen Transportwegen vorstellbar.

Dass das Lastenfahrrad bis zu 50 Prozent des Gütertransports übernimmt, ist unrealistisch. Der Gesetzesvorrang für den Umweltverbund aus ÖPNV, Radverkehr und Fußgängerverkehr im aktuellen Entwurf des Senats muss daher um den Wirtschaftsverkehr erweitert und im Gesetz verankert werden.

Neue Datenerhebung vor einem neuen Gesetz

Obwohl gerade der Wirtschaftsverkehr eine dynamische Entwicklung durchläuft, sind die aktuell verfügbaren Daten von 2011. Vor einem neuen Gesetz sollte die Datenbasis aktualisiert werden.

Komplettes Gesetzespaket verabschieden

Das Mobilitätsgesetz soll in mehreren Teilschritten verabschiedet werden. Die Abschnitte 1 bis 3 sollen möglichst noch im Jahr 2017 verabschiedet und 2018 um drei weitere Teile ergänzt werden. Dieses Vorgehen ist unüblich. Zudem besteht insbesondere die Gefahr, dass mit dem ersten Teil vollendete Tatsachen geschaffen werden, die einem ausbalancierten Gesetz entgegenstehen. Dies ist vor allem dann problematisch, wenn kein eigener Teil zum Wirtschaftsverkehr vorgesehen ist. ■

von Gerald Backhaus

Foto: Marco Aprile / Shutterstock.com

Premiere für neue Konferenz *Q Berlin Questions*

Rund 400 internationale Gäste am 19. und 20. Oktober im Schiller Theater erwartet

Foto: Wolfgang Scholvien

VisitBerlin ist Initiator einer neuartigen Konferenz: *Q Berlin Questions*. Am 19. und 20. Oktober werden im Schiller Theater die wesentlichen Herausforderungen in den Bereichen Arbeit, Governance, kulturelle Identität, soziale Gerechtigkeit und Urbanisierung diskutiert. Zur Premiere von *Q Berlin Questions* in diesem Jahr werden rund 400 internationale Gäste in Berlin erwartet. Am zweiten Tag öffnet sich die Konferenz im sogenannten Marathon für bis zu 600 Berlinerinnen und Berliner.

Impulse zu den fünf Themenbereichen geben mehr als zwanzig internationale Top-Speaker. Mit ihren Erfahrungen und Ideen bieten sie einen neuen Blick auf die globalen Fragen der Gegenwart. Zu ihnen zählen der niederländische Stararchitekt Rem Koolhaas und die chinesische Multimedia-Künstlerin Cao Fei, aber auch die Politikerin Hlomela Bucwa, jüngstes Mitglied der Democratic Alliance in Südafrika.

Das Besondere an *Q Berlin Questions*: Die Konferenz bezieht die gesamte Stadt mit ein und macht Berlin zum Schauplatz. *Q* wird aktuelle Fragen auch aus Sicht des Gastgebers Berlin beleuchten. Vor-Ort-Recherchen in Berlin sind Bestandteil des Konferenzprogramms. Die Teilnehmenden sollen auf diese Weise die Herausforderungen und Chancen Berlins erleben, die beispielhaft sind für viele andere Metropolen.

Die internationale Konferenz *Q Berlin Questions* ist eine Veranstaltung im Auftrag der Stadt Berlin. Mit Q soll die deutsche Hauptstadt im internationalen Kongress-Business noch stärker als Ort der Toleranz und des offenen Diskurses über die wichtigen Fragen der Gegenwart und ihre Folgen positioniert werden. ■

Weitere Informationen auf:
www.q.berlin

Die Story dahinter

Mit den Trends wachsen: Wie regionale Produkte auf hauptstädtische Tische kommen

Foto: Eberswalder Gruppe

Sebastian Kühn, Geschäftsführer der EWG Eberswalder Wurst GmbH

Mit dem Trend der Regionalität haben sich in den vergangenen Jahren auch Marktchancen für Anbieter von Spezialitäten und Frischeprodukten aus Brandenburg deutlich verbessert. Kein kleiner Happen, denn rund 3.500 Unternehmen im Land rund um Berlin arbeiten im Bereich Ernährungswirtschaft, die neben den Erzeugern auch die Verarbeitung, den Vertrieb und die Logistik umfasst. Leuchttürme wie Spreewälder Gurken, Werderaner Ketchup, Eberswalder Würstchen und Beelitzer Spargel kennt wohl jeder, aber da sind eben auch die vielen kleinen Produzenten mit hervorragenden Erzeugnissen, für die oftmals gerade Vertrieb und Logistik große Herausforderungen sind. Die Nachfrage jedenfalls steigt. „Es kann nicht genug Brandenburg sein", weiß Michael Kunzmann, Geschäftsführer von Havelland Express. Das Unternehmen, das gerade 25. Geburtstag feiert, entstand in einer Kühlzelle am Schwielowsee, um die neue Hauptstadt mit frischen Produkten der Brandenburger Erzeuger zu versorgen. Rund 25 Prozent aller Erzeugnisse der Havelland-Express-Palette kommen heute aus Brandenburg. „Das ist eine wachsende Zahl, da wir wachsen", so Michael Kunzmann, für den Qualität das entscheidende Kriterium ist, um gelistet zu werden und es zu bleiben. Er erlebt alltäglich, wie wichtig die Partnerschaft zu den Erzeugern ist, „denn wir wissen, was die Gastronomie erwartet und verlangt." Schließlich geht es da dem Landwirt wie jedem Unternehmer: Eine Investition gibt nur Sinn, wenn man sicher ist, dass die Produkte verlässliche Abnehmer finden. Diese Partnerschaften zu pflegen und stetig weiterzuentwickeln haben sich gleich mehrere Netzwerke zur Aufgabe gemacht. Jüngstes Kind ist die Einkaufsgemeinschaft „Gemeinsam besser GmbH", die in Brandenburg startete und inzwischen bundesweit arbeitet.

Regionalität als Qualitätskriterium

Dabei geht es durchaus um mehr als frische Produkte, die gut schmecken – was ja schon eine ganze Menge ist! Produkte aus Brandenburg geben dem Gast die Gewissheit, dass er Erzeugnisse konsumiert, die im Land Arbeitsplätze schaffen, nach den Werten und Regeln hierzulande erzeugt und verarbeitet werden und mit denen er die klein- und mittelständische Wirtschaft in Brandenburg nachhaltig fördert. Einfacher gesagt: Es verschafft gute Gefühle, Brandenburger Originale auf die Tische zu bringen. „Wenn Verbraucher und Gäste die Gelegenheit haben, sich von den Produktionsbedingungen ein Bild zu machen, den Herstellern in der Nähe transparent zu begegnen, ist viel gewonnen. Allein die Herkunft und Adresse reicht aber nicht: Wir müssen auch Werte definieren. Dazu gehört Umwelt, Tierwohl, aber eben auch wirtschaftliche Stärke, faire Bezahlung der Arbeitnehmer. Das macht den Begriff Regional erst einzigartig", so Sebastian Kühn, Geschäftsführer der EWG Eberswalder Wurst GmbH, zu den Möglichkeiten, Regionalität als Qualitätskriterium weiter zu stärken. Bleibt die Frage, ob die Regionalität oder allein der Preis zählt? „In aller Regel zählt der Preis. Wenn wir aber das Thema ernst nehmen wollen – auch in Punkto Arbeitsplätze in der Region, Wertschöpfung und Herkunft – dann müssen wir auch über den Preis sprechen, schließlich geht es zugleich um den Erhalt des Lebensumfeldes und der Lebensqualität." Um für die Hauptstadtregion entscheidende Impulse zu mehr Regionalität zu schaffen, wurden Ende 2016 die „Perspektivgespräche Ernährungswirtschaft" ins Leben gerufen. Unter Schirmherrschaft des brandenburgischen Wirtschaftsministers Albrecht Gerber sitzen nun regelmäßig landwirtschaftliche Produzenten, die Ernährungsindustrie und der Handel an einem Tisch. Das Ziel ist die Intensivierung von regionalen Lieferketten zu fairen Bedingungen. ■

Foto: Eberswalder Gruppe

Brandenburg deckt die Tische reich und gut

von Brigitte Menge

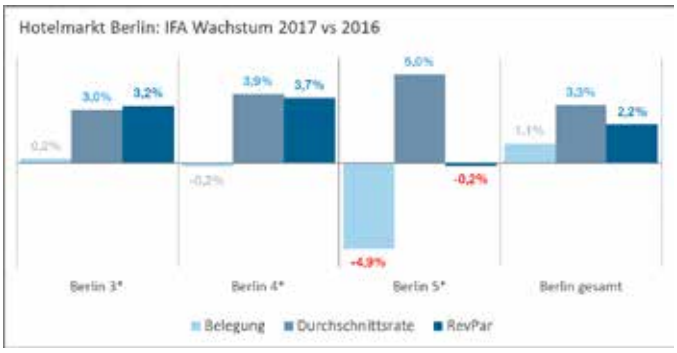
www.wfbb.de
www.havelland-express.de
www.gemeinsam-besser.com
www.eberswalder.de

Internationale Funkausstellung IFA

Wie gelungen war der Start in den September ohne Innotrans?

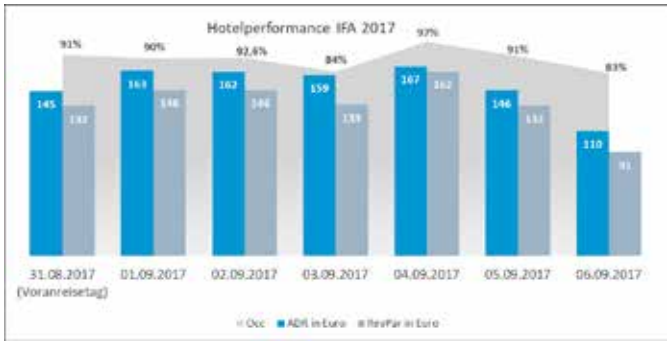
In Berlin gilt der September als recht starker Monat. Aus der Sicht der Hotelbranche vor allem in den Jahren, in denen die Innotrans stattfindet. Bekanntermaßen pausiert die Innotrans 2017, welches die verhaltene Erwartung der Berliner Hotelbranche bei den Wachstumsraten der Hotelkennziffern erklärt. Laut Trendbarometer vom August rechnet die Berliner Hotellerie mit einer Reduzierung der Auslastung um 1,3 % im Vergleich zum Vorjahr, verbunden mit einem Preisabschlag von ca. 10 % bei der durchschnittlichen Zimmerrate. So betrachtet, nicht rosig. Dabei begann der September mit einer der traditionsreichsten Elektronikmessen.

Die Internationale Funkausstellung (IFA) wieder im Wachstum



Die Internationale Funkausstellung (IFA) in Berlin ist eine der ältesten Industriemessen Deutschlands. Das erste Mal öffnete sie 1924 ihr Tore, fand dann in der Zeit von 1950 bis 1970 mit wechselnden Standorten alle zwei Jahre statt, um 1971 wieder als jährliche Veranstaltung nach Berlin zurückzukehren. Dieses Jahr zählte die Messe 235.000 Besucher. Das sind im Vergleich zu 2016 plus 5 %, absolut aber immer noch weit weg von den Besucherzahlen von beispielsweise 1991 mit 515.752 Besuchern.

Occupancy konstant auf hohem Niveau bei höheren Preisen



Die Steigerungsrate der Messe-Besucher wurde leider nicht eins zu eins an die Hotels weitergegeben. In der Gesamtbetrachtung über alle Hotelkategorien stieg die Belegungsrate im Messevergleich 2016 zu 2017 um 1,1 %. Wie bereits in den Monaten Juli und August 2017 insgesamt, bei einem höheren durchschnittlichen Zimmerpreis.

Der Blick auf die Analyse der Hotelperformance nach Messetagen verrät, warum Preissteigerungen durchgesetzt werden konnten: Die Auslastung, in der Spitze am 4. September mit 97 % und im Mittel über alle Messetage inklusive dem Anreisetag in Höhe von knapp 90 %, lässt wenig Luft nach oben.

Da nach der Messe vor der Messe ist, sind wir gespannt, mit welchen Neuheiten die Austeller sich nächstes Jahr auf der IFA präsentieren werden. Eines ist sicher: Je innovativer die Produkte, desto größer die Anziehungskraft und damit der wirtschaftliche Effekt für die Berliner Hotelbranche. ■

DEHOGA Berlin angeschlossene Unternehmen können sich immer tagesaktuelle Auswertungen von der Verbands-Website downloaden:
www.dehoga-berlin.de/brancheninfos/daten-fakten/fairmas-cityreport/
Fairmas GmbH, Sachsendamm 2, 10829 Berlin, Tel.: 030. 3229405-20, Fax: 030. 3229405-21
E-Mail: office@fairmas.com www.fairmas.com

Berliner Meisterköche 2017: „Geballtes Potenzial für Gutes!“

© Berlin Partner | Peter-Paul Weiler

„Berliner Meisterköche 2017“ mit dem Jury-Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein (li.) und Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer Berlin Partner (re.)

Die „Berliner Meisterköche“ des Jahres 2017 stehen fest. Die 14 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2017“, „Meisterkoch der Region 2017“, „Aufsteiger des Jahres 2017“, „Berliner Gastgeber 2017“, „Berliner Szenerestaurant 2017“ und „Gastronomischer Innovator 2017“ gewählt.

Erwartungen übertroffen

Der „Berliner Meisterkoch 2017“ ist Sebastian Frank aus dem Restaurant „HORVÁTH“. Aus der Begründung der Jury: „Berühmt ist unser Meisterkoch dafür, dass er Traditionelles aus seiner niederösterreichischen Heimat virtuos neu komponiert. Er hat weiter am ganz eigenen Stil gefeilt und es ganz bis nach oben geschafft“.

Die Auszeichnung „Meisterkoch der Region 2017“ geht an René Klages, Küchenchef im Gourmetrestaurant „17fuffzig“ im Bleiche Resort & Spa in Burg im Spreewald. Mit einem Paukenschlag ist unser „Meisterkoch der Region“ in der Mark bzw. der Lausitz aufgeschlagen. Wie er kocht rundum keiner. Und schon im „Le Noir“ in Saarbrücken hat er für Aufsehen gesorgt. „Berlins bester neuer Junger, unser „Aufsteiger 2017“ ist Christopher Kümper. Im Restaurant „Schwein“ in Mitte setzt er auch auf beste Produkte aus der Region.

In der Kategorie „Berliner Gastgeber 2017“ ist die Wahl der Jury auf Ilona Scholl aus dem Restaurant „tulus lotrek“ gefallen. Aus der Begründung der Jury: „Unsere Gastgeberin 2017“ macht alles so ein bisschen anders, mit Verve, Charme und Schnauze ist sie lebensfroher Teil vom Gesamtkunstwerk „tulus lotrek“.

Das „Berliner Szenerestaurant 2017“ ist in diesem Jahr das „BRLO BRWHOUSE“. Alles passt, Genuss rundum, für alle Sinne. In unserem Szenerestaurant in der „BRLO Craft Beer“-Brauerei am Gleisdreieck haben sich Berliner Lebensgefühl und neue deutsche Drinks und Küche ideal verbunden.

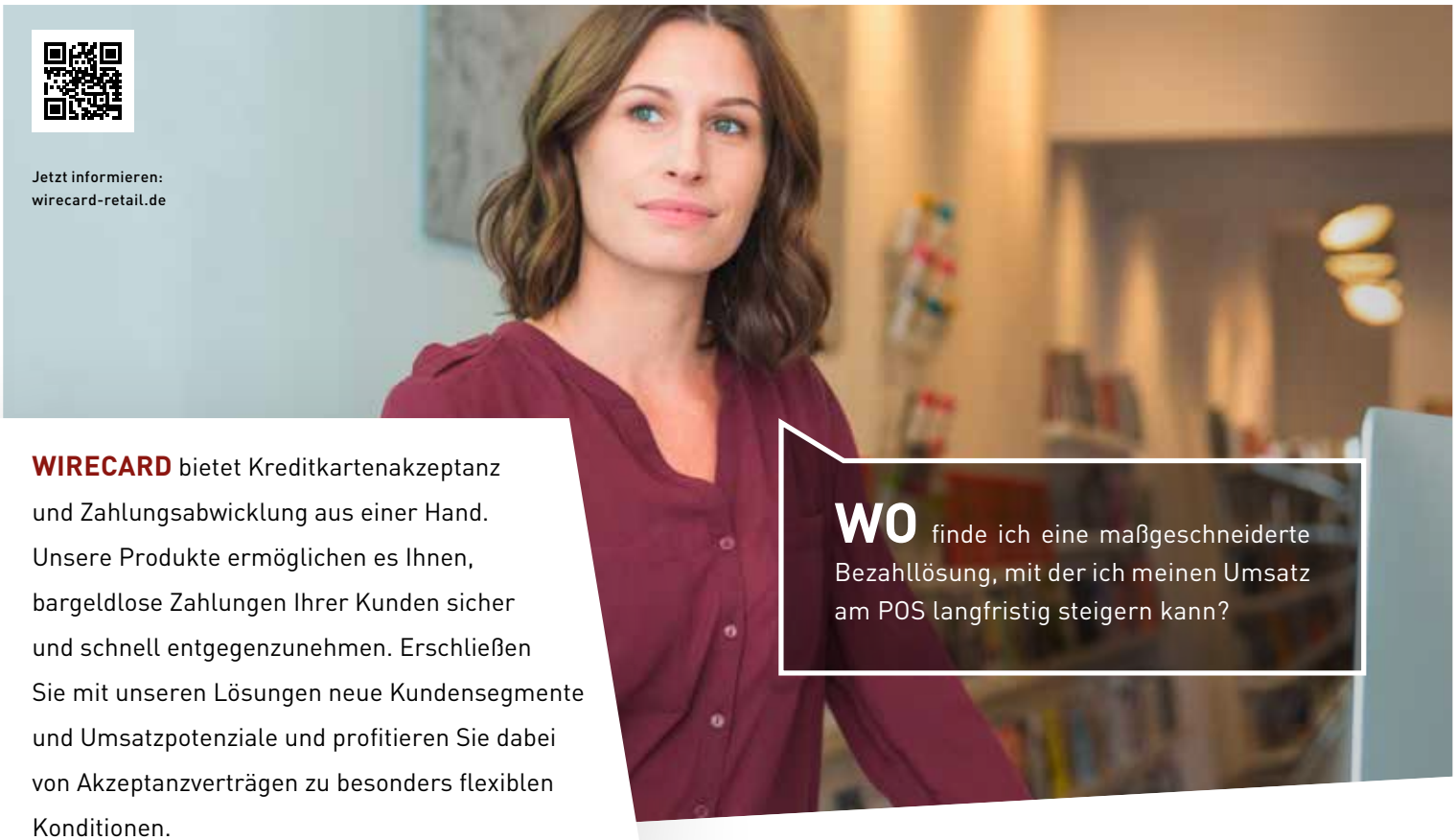
The Duc Ngo mit seinen Restaurants wie „Kuchi“, „Cocolo Ramen“, „Madame Ngo“, „893 Ryotei“, „Golden Phönix“ usw. erhält von der Jury den Titel „Gastronomischer Innovator 2017“. Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury „Berliner Meisterköche“: „Die Besten stehen fest, die Jury

„Berliner Meisterköche 2017" (v.l.n.r.): The Duc Ngo (Kuchi, Cocola Ramen u.w.), lona Scholl (tulus lotrek), René Klages (14fuffzig), Sebastian Frank (HORVÁRTH), „Aufsteiger des Jahres" Christopher Kümper, Ben Pommer & Katharina Kurz (BRLOBRWHOUSE)

hat entschieden: Und was macht ihn nun aus, den 2017er „Meisterköche-Jahrgang", was ist die Quintessenz? Top-Qualität, geniale Vielfalt, mehr potenzielle Meister, und Berlins Kulinarik ist weiter im Aufwind – trotz aufkommenden Gegenwindes.

Sage und schreibe 76 Kanditat*innen waren diesmal von den Jury-Mitgliedern zur Auswahl der Nominierten in den Ring geworfen worden, so viele waren es noch nie. Bei der Auswahl des Besten aus der jeweiligen Kategorie gab es nie gesehene Kopf-an-Kopf-Rennen. „Mit den Berliner Meisterköchen werden jedes Jahr Spitzenleistungen der Berliner Gastronomie ausgezeichnet", sagt Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Die Meisterköche stehen für Berliner Haute Cuisine, setzen Trends, sind Botschafter für Berlin und machen die gehobene Restaurantkultur der Hauptstadt als wichtigen Wirtschaftsfaktor sichtbar". Die Auszeichnung „Berliner Meisterköche" wird seit 1997 von Berlin Partner vergeben. Damit wird Jahr für Jahr die enorme und steigende Zahl an Kochtalenten in der Hauptstadt sichtbar gemacht und aufs Neue aufgezeigt: In der Hauptstadtregion wird auf höchstem Niveau gekocht. Kriterien für die Auswahl der Jury, die sich aus unabhängigen Fachleuten zusammensetzt, sind neben der Kochkunst die Originalität der Kreationen, die Präsentation der Speisen, der Service und das Ambiente. Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger und die Übergabe der begehrten Auszeichnungen in Form eines handbemalten Tellers der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin sowie einer personalisierten Magnumflasche Pommery Brut Royal findet im Rahmen eines festlichen Gala-Dinners am 21. Oktober im Kaufhaus Jandorf statt. ■

Top-Qualität, geniale Vielfalt, mehr potenzielle Meister, und Berlins Kulinarik ist weiter im Aufwind – trotz aufkommenden Gegenwindes.



WIRECARD bietet Kreditkartenakzeptanz und Zahlungsabwicklung aus einer Hand. Unsere Produkte ermöglichen es Ihnen, bargeldlose Zahlungen Ihrer Kunden sicher und schnell entgegenzunehmen. Erschließen Sie mit unseren Lösungen neue Kundensegmente und Umsatzpotenziale und profitieren Sie dabei von Akzeptanzverträgen zu besonders flexiblen Konditionen.

Kontaktieren Sie uns unter 0800-1111 227 oder retail@wirecard.com. | wirecard.com

wirecard

Die LESEBOX bietet eine große Auswahl an nationalen und internationalen Magazinen.

Unser Berliner Unternehmen hat den Lesezirkel-Gedanken modernisiert. LESEBOX ist der einzige Lesezirkel, der die Zeitschriften mit durchsichtigen Folien versieht und sich somit optisch und qualitativ von anderen Lesezirkeln abhebt.

MIETEN STATT KAUFEN – DIE BESONDERE MAGAZIN-AUSWAHL. KOSTENBEWUSST & ÖKOLOGISCH.

www.lesebox.com fb.com/Lesebox.GmbH E-Mail: info@lesebox.com Telefon: 030 75484742

AUSGEKOCHT!

Die JURY BERLINER MEISTERKÖCHE stellt Orte, Menschen und Trends vor, die die Hauptstadt kulinarisch vorangebracht haben.

Foto: Jörg Lehmann

Rose Marie Donhauser, Foodjournalistin und Kochbuchautorin. Seit 2007 ist Rose Marie Donhauser Mitglied der Jury der Berliner Meisterköche.

Rose Marie Donhauser geht gerne auf den Euref-Campus zum Mittagessen und ist immer wieder begeistert von so viel Zukunft. Auf dem Euref-Campus wachsen seit November 2015 Algen, montiert an Außenfassaden, es ist die weltweit erste tubuläre Algenanlage im urbanen Raum. Der Photo-Bio-Reaktor produziert Mikroalgen wie beispielsweise Chlorella vulgaris, andere Sorten werden folgen. Es ist der Start für eine größere Produktion, die zur Herstellung von Nahrungsmitteln, Kosmetik- und Pharmaartikeln sowie als Biokraftstoff Verwendung finden. Geschäftsführer Dr. Henning Heppner von der Firma Palmetto erklärt die Vorteile von Mikroalgen in der Nahrungsproduktion: „Die Biomasseproduktivität unserer Algen ist im Vergleich zu Landpflanzen 5 bis 10 Mal höher und wir können genau kontrollieren, was drin ist. Algen sind Energiespeicher, voll mit Enzymen, Proteinen, Fettsäuren, Aminosäuren, Vitaminen und Farbstoffen, sie enthalten u. a. auch hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren. Absehen von unserem eigenen Algen-Farming, ist es auch unser Ziel, in Zukunft Restaurants mit Algenanlagen für den eigenen Verbrauch auszustatten. Der Gast kann sehen, wie das grüne Gold wächst und was kulinarisch daraus entsteht." Bei Thomas Kammeier, Gastronomischer Leiter vom Euref-Campus, haben die Algen bereits in Form von Soßen, Schäumen, als Zutat in Marinaden oder in Getränken Einzug in die Küche gehalten. Ich probiere Kammeiers kreierten „Green Summer", ein Cocktail mit Spirulina-Alge, grünem Tee, Gurke, Limette sowie Tonic – und beschäftige mich dabei in dem neuen Restaurant „Werkstatt" mit Urban Farming. Kammeier erzählt, dass Salate und Kräuter aus den gestapelten Hochbeeten direkt in die Küche kommen, und sagt: „In meinen Augen gehört der Campus zu den spannendsten und innovativsten Projekten in Berlin. Das zukunftsweisende Konzept ermöglicht mir kreativen Raum für eine gesunde und hochwertige Küche." Insgesamt gibt es auf dem großen Areal mehrere Möglichkeiten zum Essen, entweder im Café im Wasserturm, in der Werkstatt von Kammeier – oder in der Schmiede bei Pino und im asiatischen Restaurant „bamboo bay". ■

Foto: Kammeier

Thomas Kammeier, Gastronomischer Leiter vom Euref-Campus

www.donhauser-essklasse.de

„In meinen Augen gehört der Campus zu den spannendsten und innovativsten Projekten in Berlin."

Dieter Fuhrmann
Obst & Gemüse Großhandels GmbH

Nur das Beste!

Lieferant der Berliner und Brandenburger Spitzengastronomie

Wir sind eine führende, internationale und unabhängige deutsche Wirtschaftskanzlei mit rund 280 Rechtsanwälten, Steuerberatern und Wirtschaftsprüfern an Standorten in Deutschland, Russland, China sowie Brüssel. In unserem Hauptstadtbüro stehen bei der Beratung die Branchen Öffentliche Hand, Immobilienwirtschaft, Gesundheitswesen, Energiewirtschaft, Dienstleistung und Medien im Fokus.

WWW.BEITENBURKHARDT.COM

BEITEN BURKHARDT

Arbeitswelt von morgen

Kapitel 7 – Employer Branding – mit einer starken Arbeitgebermarke zum Erfolg!

Foto: HTW

Prof. Dr. Astrid Nelke
Geschäftsführerin
[know:bodies]

Durch den demografischen Wandel gibt es in Deutschland immer weniger potenzielle Arbeitskräfte. Daraus resultiert der bereits an vielen Stellen diskutierte Fachkräftemangel in verschiedenen Berufsgruppen – Hotellerie und Gastronomie sind davon schon viele Jahre betroffen. Der so genannte ,,War for Talents" ist in vollem Gange, er bewirkt Personalknappheit und damit verpasste Wachstumschancen. Dies alles kann zu großem wirtschaftlichen Schaden für die Betriebe führen. Schon heute gibt es Betriebe in unserer Branche, die aus diesem Grund Öffnungszeiten reduzieren müssen oder im schlimmsten Fall ganz zumachen.

Als Gegenmaßnahme hat sich das Konzept des Employer Branding etabliert. Dies meint, dass Unternehmen mit einer starken Arbeitgebermarke im Kampf um potenzielle Talente sichtbar werden und so besser bestehen können. Hierbei geht es sowohl um das Finden neuer Beschäftigter als auch um das Binden vorhandener Kräfte. Aufbau und Pflege einer attraktiven Arbeitgebermarke sind eine langfristige Managementaufgabe, die strategisch geplant werden sollte. Nur so kann es gelingen, die richtigen Beschäftigten für das Unternehmen zu begeistern und an das Unternehmen zu binden.

Der Employer-Brand-Management-Prozess lehnt sich an den klassischen Managementkreislauf mit den Phasen Analyse, Planung/Strategie, Umsetzung und Evaluation an und geht nach dem Motto ,,Zuerst innen – dann außen" vor. Zunächst werden die Arbeitgebereigenschaften analysiert, die Zielgruppen des Unternehmens identifiziert und Unternehmensziele im Bereich Rekrutierung aufgestellt. Nach der Formulierung eines Konzeptes zur Arbeitgeberpositionierung werden passende Kommunikationsinstrumente nach innen und außen gewählt und umgesetzt. Die Evaluationsphase prüft anschließend die Ergebnisse der Arbeit und passt ggf. zukünftige Maßnahmen dementsprechend an. Neben Instrumenten der internen und externen Kommunikation wie Mitarbeitermeetings und klassische PR-Aktivitäten zählen auch Personalentwicklungsmaßnahmen wie individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und regelmäßiges Feedback für die Fachkräfte zu Maßnahmen der Personalentwicklung. Außerdem gehören die Ausbildung der Azubis und die Laufbahnplanung der Fachkräfte mit in den Bereich Personalentwicklung. Dabei gewinnt die spezifische Entwicklung der Arbeitskräfte in der Hotel- und Gaststättenbranche immer mehr an Bedeutung, denn den Beschäftigten sind Weiterentwicklungschancen sehr wichtig. Damit werden diese zu einem entscheidenden Argument bei der Wahl des Arbeitgebers und zu einem wichtigen Thema im Employer Branding. ■

Um auch zukünftig gut qualifizierte und motivierte Beschäftigte für das eigene Unternehmen begeistern zu können, gilt es, nach folgenden Grundsätzen zu handeln:

- Heute bewerben sich Betriebe bei den potenziellen Beschäftigten, nicht mehr umgekehrt
- Beschäftigtenzufriedenheit ist mindestens genauso wichtig wie Gästezufriedenheit
- Wer das beherzigt, wird im ,,War for Talents" bestehen können und auch zukünftig gute Bewerbungen für vakante Stellen erhalten.

www.knowbodies.de

Dosenfisch kommt!

Das Image wandelt sich

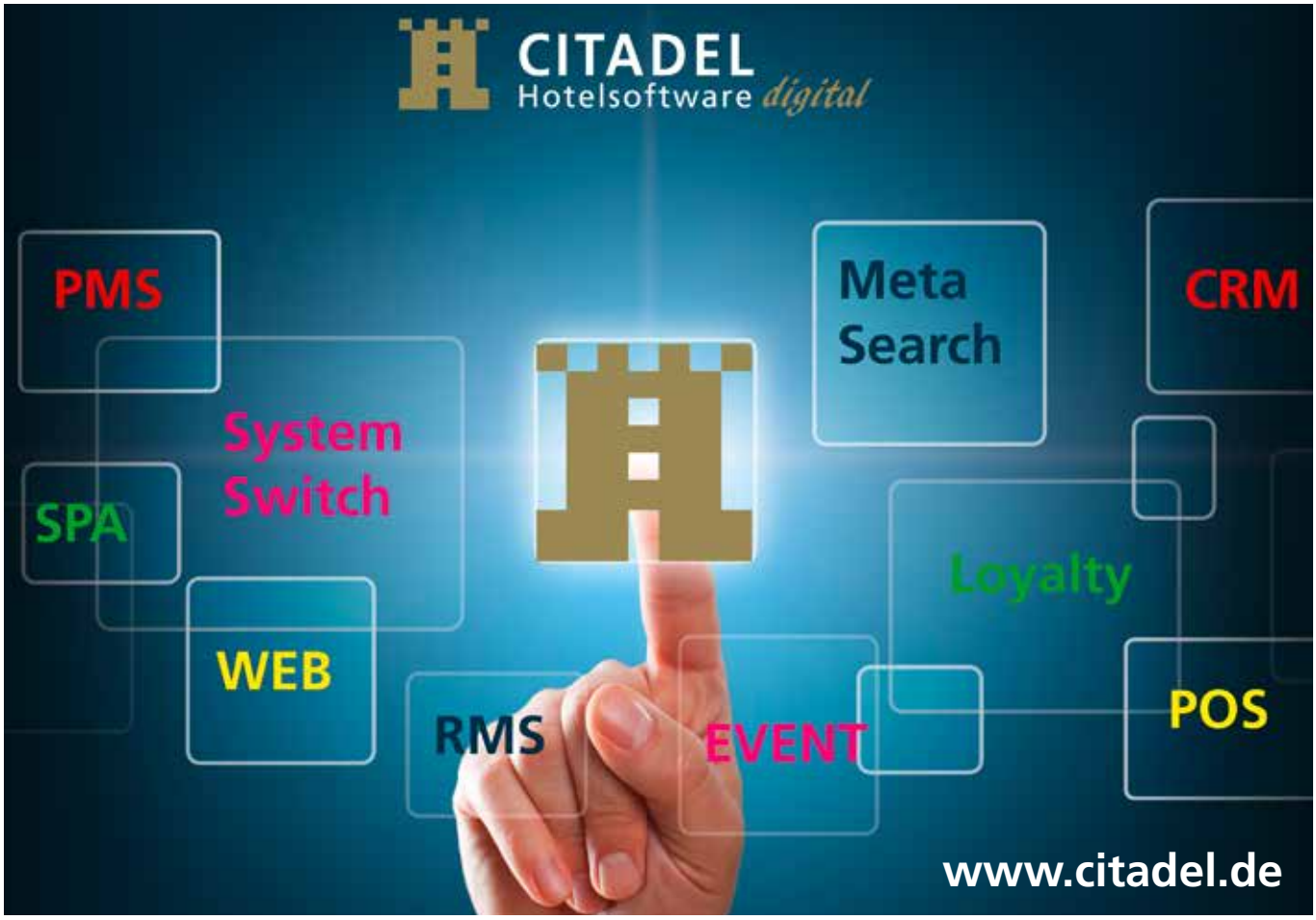
Was Thomas Vetter den Gästen seines Schöneberger Restaurants auf Holztrays serviert, ist ungewöhnlich: Fisch aus der Konserve. 80 unterschiedliche Sardinen und 40 weitere Fische aus der Dose hat er im Programm, sie stammen allesamt aus kleinen Familienbetrieben in Portugal und Frankreich. „Eine gut gemachte Konserve gehört dort in vielen Restaurants zum Angebot dazu", erklärt der gelernte Koch.

Den Unterschied macht die Qualität: Statt tiefgefrorener Billigware, die mit Tomatensauce oder minderwertigem Öl sprichwörtlich eingequetscht wird, werden die Fische seiner Bezugsquellen fangfrisch in gutem Öl und mit besonderen Zutaten wie Muscadet-Wein, schwarzer Olivenpaste oder mit Bayonner Schinken garniert. Besonders lecker sind die fetten „Jahrgangssardinen". Vetter ist sich sicher: Edle Fischkonserven wird man zukünftig häufiger in Restaurants sehen.

Premium-Dosenfisch gibt es jetzt auch von der Ostsee

Zumal jetzt auch deutscher Fisch in Premiumqualität fangfrisch in die Dose kommt: Auf Hiddensee hat soeben der erste Fischkonservenladen mit inselnah gefangenem Kutterfisch eröffnet. Die Fischkonserven werden nach traditionellen Methoden produziert – für den Bückling beispielsweise werden die Heringe filetiert und in kleinen Chargen traditionell mit Buchenspänen geräuchert, dann in Rügener Rapsöl eingelegt und mit Pfeffer verfeinert. Ein Projekt, das helfen will, den Fortbestand der regionalen Stellnetzfischerei zu sichern. ■

www.nomyblog.de



Hotelsicherheit

Individuell, elektrisierend, dynamisch

Einsatzbereit: René Fessen mit seinem Team von flash-security

Im Großstadtdschungel herrscht niemals Ruhe. Berlin ist eine pulsierende Stadt, in der nichts unmöglich scheint. Touristen und Partysuchende mit den unterschiedlichsten Mentalitäten aus verschiedenen Zeitzonen treffen aufeinander. Meistens bereichern sie das Stadtbild und sind freundlich. Leider ist das jedoch nicht immer der Fall. flash-security sorgt in Berlin dafür, dass sowohl Ihre Hotelgäste als auch Ihre Mitarbeiter*innen nicht mit dem Unmöglichen konfrontiert werden.

Die Anforderungen an Sicherheitsdienstleister steigen. Mehrsprachigkeit, ansprechendes Erscheinungsbild und ein professioneller Auftritt werden heute von Auftraggebern erwartet. Das Sicherheitspersonal soll dabei sowohl präventiv als auch unauffällig agieren. Diese Anforderungen erfüllt das Team von flash-security.

flash-security schwört seit Jahren auf den Einsatz von Elektrofahrzeugen bei seinen Streifenfahrten und auf ein Berichtswesen in Echtzeit. Darüber hinaus setzen die Sicherheitsprofis auf eine GPS-basierte Darstellung der Einsätze, welche den Auftraggebern zur Verfügung gestellt wird. Diese Dienstleistungen stellen sinnvolle Ergänzungen zur reinen personellen Sicherheitsdienstleistung dar und erzeugen Transparenz und Geschwindigkeit.

Das Team von flash-security besteht aus erfahrenen Sicherheitsmitarbeiter*innen und bietet Hotels eine Kombination aus fester Haussicherheit und Streifen-Präsenz, um so für schnelle Intervention im Bedarfsfall zu sorgen. So kann das Sicherheitsgefühl der Gäste und Mitarbeiter*innen gesteigert werden.

„Wir sind die Einzigen, die für die Berliner Hotellerie solch einen speziellen Dienst anbieten", sagt René Fessen, Prokurist des Unternehmens. „Aktuell vertrauen 21 Berliner Häuser unterschiedlicher Kategorien - teils seit vielen Jahren - auf die Zuverlässigkeit von flash-security und immer mehr auch auf die Hotelstreife." ■

http://hotelstreife.de/film

www.flash-security.de

Wir liefern Energie und managen Sie auch

Über die GASAG Solution Plus GmbH

Interview mit GASAG Solution Plus Geschäftsführer Frank Mattat und Vertriebsleiter Matthias Prennig

Foto: Gasag

GASAG Solution Plus Geschäftsführer Frank Mattat

Herr Mattat, die GASAG kommt aus dem Gashandel. Sie hat sich in der letzten Dekade massiv gewandelt. Neben dem Gas gibt es nun Strom, erneuerbare Energien und Energiedienstleistungen. Dafür stehen Sie und Herr Prennig bei GASAG Solution Plus, richtig?

FM: Wir haben gemerkt, dass im Markt die Anforderungen nach Energieeffizienz immer höher werden. Heute liefern wir nicht nur die Energie, wir managen sie auch. Hinzu kommen die Themen Assisted- und Smart Living. Diese helfen uns im Wohnungs- und Hotelmarkt, intelligente Lösungen anzubieten. Ein älterer Mensch kann sich mit Assistenzsystemen länger in seiner Wohnung zurechtfinden und Hotels können z. B. durch die Installation von smarten Schließsystemen, Heizungssteuerung oder Fensterkontakten die Sicherheit im Gebäude erhöhen und den Energieverbrauch reduzieren. Diese Systeme im Verbund anzubieten, das ist unsere Kompetenz.

Muss ich bei Ihnen Kunde sein, um Beratung zu bekommen?

FM: Für ein kostenloses Beratungsgespräch müssen Sie nicht Kunde bei uns sein. Was ein Hotelbetreiber benötigt, ist auch immer eine Einzelfallentscheidung. Es muss im ersten Schritt nicht die Smart-Home Lösung sein, sondern vielleicht der 40 Jahre alte Kessel im Keller, alte Pumpen im Haus oder ein 30 Jahre alter Rückkühler. Wenn ich eine 20 Jahre alte Wärmeerzeugungsanlage austausche, werde ich 15 bis 25 Prozent Heizkosten einsparen. Bei Klimageräten sind es 10 Prozent. Effizienzhebungen sind durch Smart-Home-Lösungen im zweistelligen Bereich zu erwarten. Denken Sie bloß mal an die Einsparpotentiale einer automatischen, zimmergenauen Heizungssteuerung in Abhängigkeit von der aktuellen Belegung.

Was heißt eigentlich Smart-Home oder Smart-Hotel? Soll der Gast selbst in der Lage sein, seine individuelle Wohlfühltemperatur im Zimmer über eine App regeln zu können?

MP: Smart-Home heißt, die Funktionalitäten im Raum zu digitalisieren und miteinander zu vernetzen. Die Frage nach dem „wie" der Steuerung ist nachrangig. Es geht darum, ein Haus und die einzelnen Räume mit Assistenzsystemen auszustatten, die das alltägliche Leben erleichtern. Das kann z. B. ein akustisches Signal beim Verlassen des Zimmers sein, das einen daran erinnert, das Fenster zu schließen. Es kann aber auch ein automatisches Verschließen der Fenster und Absenken der Wärmeanforderung beim Verlassen des Hotelzimmers sein. Das ist ein Effizienzgewinn, den wir gewährleisten können.

Foto: Gasag

GASAG Solution Plus Vertriebsleiter Matthias Prennig

Wie nehmen Sie bei der rasanten technischen Entwicklung die Menschen, z. B. die Haustechniker in den Hotels mit?

MP: Unsere Systeme und Dienstleistungen zeichnen sich dadurch aus, dass sie sehr stabil und wartungsarm sind. Zudem bieten wir Hoteliers das Sorglospaket an. Das heißt wir übernehmen alles was mit, dem Thema Energie und Steuerung zu tun hat, damit für die Hotellerie das Kerngeschäft Hotellerie heißt und nicht Energieversorgung.

Wie geht die Reise weiter?

FM: Wir sehen eine noch stärkere Digitalisierung und eine weitere Fokussierung auf erneuerbare Energien. Die GASAG beschäftigt sich darüber hinaus mit Mobilitätskonzepten. Carsharing/Bikesharing, ausreichende Ladeinfrastruktur. Auch in diesen Bereichen bieten wir gemeinsam mit unseren Partnern Lösungen an.

Passt das zur GASAG?

Wir sind ein großes Traditionsunternehmen, aber auch wendig und aufgeschlossen genug, um uns mit den Zukunftsthemen und Trends der nächsten 10 Jahre zu beschäftigen. Wir beteiligen uns an Startups, sind an Unis aktiv und beschäftigen spezielle Teams, die das Thema Digitalisierung vorantreiben. Nicht ohne Grund gehören wir zu den Top-Arbeitgebern und führenden Energiedienstleistern Deutschlands. ■

von Grischa Puls

www.GASAG-solution.de

Von der Rock‘n Roll-Bude zum MICE-Dienstleister

Interview mit Florentine Ulner, Marketingleiterin bei Nikkus Veranstaltungstechnik

Frau Ulner, wenn man in der Hotel- und Gastronomiebranche arbeitet, kennt man Nikkus Veranstaltungstechnik. Anscheinend haben Sie eine gute Marktdurchdringung?

Nikkus ist vor 15 Jahren als kleine „Rock ‘n’ Roll-Bude“ gestartet. Mittlerweile sind wir als Dienstleister für Konferenzen und Industrie-Events an 4 Standorten aktiv: Berlin, München, Frankfurt am Main und Hamburg. Natürlich gibt es eine Menge Marktteilnehmer, die Events technisch-professionell begleiten oder die Vermietung von Veranstaltungsequipment anbieten. Wir haben aber oft den persönlichen Draht, sind direkt ansprechbar. Das trägt zu unserer Bekanntheit bei.

Foto: Benjamin Pritzkuleit

Team Nikkus Veranstaltungstechnik

Große Veranstaltungen, gar Kongresse können nur von einer Handvoll Locations angeboten werden. Schränkt das Ihre Zielgruppe nicht massiv ein?

Foto: Benjamin Pritzkuleit

Florentine Ulner, Marketingleiterin bei Nikkus Veranstaltungstechnik

Dazu kommt, dass man sich als Kunde meist langfristig an einen Technik-Partner bindet. Das hat Vor- und Nachteile. Wir haben uns bei Nikkus so aufgestellt, dass wir auch kleinere Veranstaltungsformate mit unserer Technik und unserem Know-how begleiten. Das trägt zur Kundenzufriedenheit und Kundenbindung bei. Schließlich möchte sich jede/r Gastgeber*in von der besten und oft auch modernsten Seite zeigen.

Der schnellen technischen Entwicklung zu folgen, ist eine Herausforderung. Denken Sie an das Thema Virtual Reality, einem aufkommenden Trend auch im Veranstaltungsbereich. Nicht jeder bringt das Verständnis für diese Technologie mit und vor allem ist die Anschaffung von immer neuem Equipment mit hohen Investitionen verbunden. Das punktuelle Anmieten von State-of-the-Art Technik dagegen ist für viele Hoteliers, Gastronomen und Industriekunden der passendere Weg.

In Ihrem Berliner Standort gibt es auch eine Holzwerkstatt. Was hat es damit auf sich?

Es gibt nicht viele Anbieter, die beispielsweise „Rückstseller“, das sind Teile der Bühne, oder Pressewände individuell anfertigen. Bei Nikkus geht das. Sowieso sind wir offen für die persönlichen Wünsche unserer Kundinnen und Kunden. Wenn ein Veranstalter einen VJ sucht, zapfen wir unser Netzwerk an, wir arbeiten mit zahlreichen Berliner Kreativagenturen zusammen.

Sie betreuen rund 1.000 Veranstaltungen im Jahr. Von 10 bis zu einigen Tausend Teilnehmenden. Wer sind die Personen hinter Nikkus?

Wir sind aktuell 35 Mitarbeiter*innen mit steigender Tendenz. Als inhabergeführtes Unternehmen wird Nikkus von Nikola Nikolov und Marvin Geilich geführt. Leuchtturm-Projekte betreut der Gründer Nikola Nikolov immer noch selbst. Zum Nikkus-Team gehören Ingenieure und Fachkräfte für Veranstaltungstechnik, Logistiker, Toningenieure – und einige Geisteswissenschaftler wie ich selbst. Auch haben wir seit jeher Azubis. Die künftigen Veranstaltungskauffrauen/-männer und Fachkräfte für Veranstaltungstechnik durchlaufen bei uns alle klassischen Gewerke. Am Ende sind sie in der Lage, eine Veranstaltung von A bis Z selber zu konzeptionieren und umzusetzen. ■

von Grischa Puls

www.nikkus.de/

NIKKUS VERANSTALTUNGSTECHNIK

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

Berliner Kongress-Hochsaison beginnt

Der Herbst beschert Berlin ein Kongress-Hoch. Von September bis November ist die Nachfrage an Übernachtungen für den Tagungs- und Kongressmarkt überdurchschnittlich stark. Beinahe doppelt so viele Veranstaltungen wie im Jahresdurchschnitt finden im Herbst statt, wie eine Analyse des *visitBerlin* Berlin Convention Office für 2016 zeigt. 2017 tagen Mediziner und die Digital-Szene besonders gern in Berlin. Im Oktober beginnt der größte Kongress des Jahres: Mehr als 12.000 Experten aus aller Welt sowie hochkarätige Keynote Speaker kommen beim Weltkongress der Psychiatrie und Psychotherapie in der deutschen Hauptstadt zusammen. Erstmals seit 1999 wieder in Deutschland diskutiert der Kongress u. a. die Frage, was Krieg und Vertreibung für die Psyche von Flüchtlingen bedeuten. Zum ersten Mal tagen 1.200 Darm-Experten der European Society of Coloproctology in Berlin und bereits zum zweiten Mal kommt die EPCA, ein Netzwerk für die globale chemische Wirtschaft in Europa, in die deutsche Hauptstadt.

www.visit.berlin.de

Neue Hotels in Berlin

Foto: Sven Christian Schramm

Vom Luxussegment bis in den Low-Budget-Bereich stehen Berlin-Besuchern aktuell mehr als 140.000 Betten in 781 Betrieben zur Wahl. Demnächst eröffnen große Hotelprojekte am Alexanderplatz und in der City West. Mehr als 1.800 Zimmer entstehen allein dort. Die dänische Hotelkette Guldsmeden eröffnet im Oktober ihr erstes Hotel in Deutschland – in Berlin. Nur wenige Gehminuten vom Friedrichstadt-Palast und den exklusiven Läden der Friedrichstraße entfernt wird das 3-Sterne-Haus Amano Friedrichstraße 100 Zimmer bieten. Die Eröffnung des 60 Meter hohen Motel One Berlin-Alexanderplatz in der Grunerstraße ist für Herbst 2017 geplant. Mit 708 Zimmern wird es das größte Motel One Deutschlands. Das Highlight: eine Skybar im 19. Stockwerk. Gleich drei neue Hotels entstehen am längsten erhaltenen Stück der Berliner Mauer: Das Meininger Hotel Berlin East Side Gallery eröffnet Anfang Dezember 2017. Die beiden anderen Häuser siedeln sich am Mercedes Platz an: Das Boutique-Hotel Indigo Berlin City – East Side mit 119 Zimmern und das Hampton by Hilton Berlin City East mit 254 Zimmern werden Ende 2017/Anfang 2018 ihre Eröffnung feiern.

Foto: © PALAZZO

www.visitberlin.de

PALAZZO: neue Spielzeit Gastronomie

Der Kolja Kleeberg & Hans-Peter Wodarz PALAZZO geht in eine neue Spielzeit: Am 8. November feiert die beliebte Dinner-Show mit einem neuen Programm und einem köstlichen Menü ihre diesjährige Premiere. Nach der erfolgreichen Spielzeit 2016/17 öffnet PALAZZO die Türen des Spiegelpalastes dann wieder für rund vier Monate – und verspricht erneut eine gelungene Kombination aus erstklassiger Unterhaltung und Haute Cuisine. Eine Neuerung besteht in Bezug auf den Standort: In der kommenden Spielzeit gastiert PALAZZO am Bahnhof Zoo (Hertzallee, 10787 Berlin). Internationale Künstler*innen präsentieren unterschiedliche Spielarten des Varieté, die sich kongenial mit den Köstlichkeiten aus der Küche in Form eines Vier-Gang-Menüs verbinden.

www.palazzo.org/berlin

Schriftsteller zu Gast im Literatur Talk des Boutique Hotels i31

Foto: Lena Charlotte Bischoff

Schriftsteller Friedrich Dönhoff (l.) und Hotel-Direktor Zeèv Rosenberg

Im Rahmen der in Berlin etablierten Reihe „i31 Literatur-Talk IM“ begrüßte das Boutique Hotel i31 Mitte September den Schriftsteller Friedrich Dönhoff, um mit ihm über seine zuletzt erschienenen Bücher „Heimliche Herrscher – ein Fall für Sebastian Fink“, „Ein gutes Leben ist die beste Antwort“ und „Die Welt ist so, wie man sie sieht“ zu sprechen und aus den Werken zu lesen. In der angenehmen Kaffeehausatmosphäre der Lobby des Boutique Hotels i31 in Mitte waren Proschat Madani und Volker Kutscher, Iris Berben, Oliver Hilmes und Sebastian Fitzek, Wolfgang Bosbach, Aglaia Szyszkowitz, Martin Walker und Meir Shalev zu Gast. Hotel-Direktor

Zeèv Rosenberg, der als Gastgeber des Literatur-Talks seinen Gästen stets interessante Fragen stellt und den Abend als spannenden Dialog gestaltet, entlockt seinen Gästen so manche spannende Hintergrundinformation.

www.literaturtalk.berlin

35 Jahre Rewari Hotel Berlin

Suman Rewari, Geschäftsführer des Rewari Hotel Berlin, Thomas Lengfelder, Hauptgeschäftsführer DEHOGA Berlin (re.)

Seit 35 Jahren betreibt Suman Rewari sein Hotel in der Stresemannstraße am Anhalter Bahnhof. Thomas Lengfelder freute sich, ihm zu diesem ganz besondern Anlass gratulieren zu können, und überreichte ihm dazu eine Ehrenurkunde des Verbandes. Bei der anschließenden Hausbesichtigung staunte der Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Berlin über den herausragenden Standard des 3-Sterne-Garni-Hotels und die großzügig und mit viel Sorgfalt gestalteten Zimmer. Die stilsichere Handschrift des Hausherrn zeigt sich hier in allen Details.

www.rewari-hotel.berlin

Aftershowparty der Berliner Meisterköche

Auch in diesem Jahr zeichnete Berlin Partner zusammen mit einer unabhängigen Jury aus Food-Journalisten und -Kennern wieder die besten Köche der Hauptstadtregion Berlin-Brandenburg aus. Sie wollen zusammen mit den Preisträgern und dem Who's who der Berliner Food-Szene feiern? Dann ist die Aftershowparty der Berliner Meisterköche am 21. Oktober im Kaufhaus Jandorf genau der richtige Ort! Los geht's ab 23 Uhr. Freuen Sie sich auf musikalische Highlights wie DJ Noppe - seit 1996 einer der gefragtesten DJs der Berliner Clubszene – sowie auf ein kulinarisches Vergnügen. An verschiedenen Food-Stationen finden Sie die passenden süßen oder herzhaften Snacks zu den leckeren Drinks an den diversen Bars. Sichern Sie sich schon jetzt Ihr Ticket für 49,00 Euro inkl. Mehrwertsteuer unter

www.berlin-partner.de/aftershowparty

GRÜNE WOCHE
GRÜNEWOCHE.DE

MEET YOUR TASTE

INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE
19.– 28. JANUAR 2018

PROFESSIONALS
BESUCHEN SIE UNSER PROFESSIONAL CENTER

Ihr exklusiver und konzentrierter Zugang zu über 200 regionalen und internationalen Spezialitäten unserer Aussteller. Ihre Professional Card erhalten Sie unter: www.igw2018.de/VIP

Partner Country BULGARIA Flavour of the Sun
Messe Berlin

Reinigungsfachmesse CMS Berlin 2017 bietet maß

Sauberkeit und Hygiene sind in der Hotellerie und Gastronomie wesentliche Wohlfühlfaktoren und entscheidende Wettbewerbsvorteile. Gründliche und hygienische Reinigung genießt als Managementaufgabe höchste Priorität. Antworten auf alle Fragen rund um Sauberkeit und Hygiene gab die Internationale Reinigungsfachmesse CMS Berlin 2017 – Cleaning.Management.Services vom 19. bis zum 22.9. Das global bedeutendste Branchenevent in diesem Jahr Teilnehmenden die aktuellen Trends in der gewerblichen Reinigung und zeigte eine Vielzahl von Innovationen bei Reinigungsmaschinen und -geräten sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemitteln für die Hotellerie und Gastronomie. Informationen unter

www.cms-berlin.de/Events

CHEFDAYS – eines der größten Foodsymposien der Welt zu Gast in der Hauptstadt

Foto: CHEFDAYS

2-Sterne-Koch Hendrik Otto gehörte zu den Speakern der CHEFDAYS

Am 12. und 13. September gastierte eines der größten und wichtigsten Foodsymposien Europas erstmals in der Hauptstadt. Die im Jahr 2014 vom internationalen Gastronomiemagazin ROLLING PIN ins Leben gerufene Veranstaltung hat sich in den vergangenen vier Jahren zu einem der erfolgreichsten Events der Branche entwickelt. Dank eines Joint Ventures zwischen METRO und ROLLING PIN war es in diesem Jahr nun erstmals möglich, das Foodsymposium nach Deutschland zu holen. Mehr als 3.000 Besucher wurden gezählt. Damit war das Symposium an beiden Veranstaltungstagen restlos ausverkauft. Unter den Speakern waren international gefeierte Größen wie Joan Roca aus dem El Celler de Can, Rasmus Kofoed aus dem Restaurant Geranium in Kopenhagen und Vladimir Mukhin aus dem White Rabbit in Moskau.

www.chefdays.de

„You Eat, We Give“

Kinder und Jugendliche in Not unterstützen, ihnen Wege für die eigene berufliche Entwicklung aufzeigen und Verantwortung übertragen – diese Leitgedanken verfolgt Marriott International mit seiner „You Eat, We Give“-Initiative. Anlässlich dieser ermöglichte das Berlin Marriott Hotel Anfang Oktober Auszubildenden des SOS-Kinderdorfs Berlin, gemeinsam mit dem Küchenteam ein eigenes Menü zu kreieren und somit Einblicke in den Hotelarbeitsalltag zu erhalten. Auch TV-Moderatorin Nazan Eckes, die sich als offizielle SOS-Botschafterin von SOS-Kinderdorf schon lange für Jugendliche und deren erfolgreichen Weg ins Berufsleben einsetzt, sowie Reiner Sachau (COO Marriott International), Markus Lewe (Area Vice President Central Europe bei Marriott International) und Kirsten Spiewack (Leiterin des SOS-Kinderdorfs Berlin) waren anwesend.

www.marriotthotels.com

MALAWI © Luca Sola

MIT IHRER HILFE RETTET ÄRZTE OHNE GRENZEN LEBEN.

WIE DAS DER SCHWANGEREN PATIENTIN YANESI FULAKISON: Nach einer Flutkatastrophe in der Region Makhanga in Malawi brauchen viele Menschen medizinische Hilfe. ÄRZTE OHNE GRENZEN startet einen Noteinsatz. Unser Team bringt die hochschwangere Frau per Helikopter ins Krankenhaus, denn das Leben von Mutter und Baby sind in akuter Gefahr. Schließlich rettet ein Kaiserschnitt beiden das Leben. **Wir hören nicht auf zu helfen. Hören Sie nicht auf zu spenden.**

DZI Spenden-Siegel Geprüft + Empfohlen!

SPENDENKONTO
Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE 72 3702 0500 0009 7097 00
BIC: BFSWDE33XXX
www.aerzte-ohne-grenzen.de/spenden

MEDECINS SANS FRONTIERES
ÄRZTE OHNE GRENZEN e.V.
Träger des Friedensnobelpreises

Lesezirkel Brabandt
Zeitschriften mieten statt kaufen

Für Ihre Gäste unser Service-Lesespass

GASTRO-MAPPE

WUNSCH ZEITUNG 1 JAHR GRATIS

• Auto-Motor-Sport • Cosmopolitan •
• Der Spiegel • Eltern Family • Stern •
• Essen & Trinken • Frau im Spiegel •
• Living at Home • Wunschzeitung •

am KIOSK 29,80 €

im LESEZIRKEL
wöchentlich **nur 7,90 €**
2.FW - 25% | 3.FW - 30% | 4.FW - 35% | 5.FW - 40%

... oder freie Auswahl aus mehr als 190 Zeitschriften

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

Albrecht+Neiss
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

Verkauf: 033 42 / 249 - 801
www.Back-GastroService.de
Lebensmittel für Profis.de

- Gastronomie
- Hotellerie
- Großverbraucher
- Kaffee – Bistro
- Eisdiele
- Bäckerei - Konditorei

- Fisch + Fleisch
- Molkereiprodukte
- Tiefkühlprodukte
- Trockensortiment
- Reinigungsmittel
- Technik

Scannen und besuchen Sie uns auf Facebook.de/servicebund.berlin

Ihr Lieferservice in Berlin, Brandenburg und Umland.

PRESSE
VIELFALT SCHÜTZT DEINE MEINUNGS
FREIHEIT

Zeitschriftenverleger gemeinsam für Pressefreiheit

VDZ Verband Deutscher Zeitschriftenverleger

Deutsche Hotelklassifizierung

Erstklassifizierungen:

–

Folgeklassifizierungen:

★★★★ – *Superior*
Pestana Berlin Tiergarten

★★★★
H4 Hotel Berlin Alexanderplatz
City Hotel Berlin East

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

★★★ – *Garni*
Europäische Akademie Berlin e.V.

Mitglieder-News

„Stillstand ist der Tod“ - Die Kleine Nachtrevue wird 25

Foto: Kleine Nachtrevue

Die Kleine Nachtrevue – Burlesque Theater in Schöneberg – existiert nun schon seit 25 Jahren. Es ist ein Ort spitzer Worte, anspruchsvoller Texte und eine Hochburg der fallenden Textilien, ohne anrüchig zu wirken. Das ist das Credo der Kleinen Nachtrevue.

Sylvia Schmid hat das Theater mit Mut zum Risiko gegründet und das macht sie richtig stolz: „Wenn man schon so lange Zeit in einer Stadt wie Berlin sein Unwesen treibt, wo man jeden Tag mehr als 1.000 Möglichkeiten hat, etwas Kulturelles zu erleben, kann man seinen Job so schlecht nicht machen. Der starke Glaube an die Sache und die Fähigkeit, die Mitarbeiter*innen und das Publikum zu begeistern, standen stets im Vordergrund, auch wenn es nicht immer einfach war. Ich hatte das Glück, dass viele an mich geglaubt haben, sonst wäre die Nachtrevue nicht dort, wo sie heute ist.“

Und so treibt die diplomierte Balletttänzerin, die an der Ernst-Busch-Hochschule Choreografie und Regie studiert hat, ihr Unternehmen voran. Immer nach dem Motto: „Stillstand ist der Tod“. ■

Foto: Kleine Nachtrevue

Sylvia Schmid, Geschäftsführerin der Kleinen Nachtrevue

Die Kleine Nachtrevue
Kurfürstenstraße 116
10787 Berlin

www.kleine-nachtrevue.de

SAVE THE DATE – wichtige Termine für Mitglieder

Montag, 16. Oktober 2017
Gemeinsame Fachgruppensitzung der Hotellerie und Gastronomie
Veranstaltungsort: EUREF Campus (Audimax im Wasserturm)

Montag, 13. November 2017
Partnertreffen
Veranstaltungsort: BLEND BERLIN KITCHEN & BAR (im Pullman Berlin Schweizerhof)

▶ Besondere Geburtstage im November

Vincent Garcia (Pastis) 50 Jahre ▪ **Christian Hirzel** (DATAX AG) 50 Jahre ▪ **Hans-Joachim Höller** (Zur alten Gaslaterne) 65 Jahre ▪ **Armando Iarusso** (Ristorante La Mandria) 55 Jahre ▪ **Michael Lubelsky** (Hotel Arena Inn) 60 Jahre ▪ **Alexandru Popa** (Taverna Hellas) 55 Jahre ▪ **Annika Puder** (Le Buffet Berlin Tempelhof) 30 Jahre ▪ **Nils Roth** (Green Mango Karaoke und Erlebnisbar) 45 Jahre ▪ **Christopher Schreiber** (Hafenbar) 30 Jahre ▪ **Ibrahim Suliman** (La Castellana) 60 Jahre ▪ **Sabine Westphal** (Blues Garage) 55 Jahre

▶ Betriebsjubiläen im November

Charlottenburg: Irish Pub Europa-Center (Torsten Klingbeil) 35 Jahre ▪ Hotel Ibis Berlin Messe (Heike Fehrmann) 35 Jahre ▪ **Köpenick:** Hotel Ambassador Berlin Grünau (Hamdi Turaci) 5 Jahre ▪ **Kreuzberg:** Watergate Club (Steffen Hack) 15 Jahre ▪ **Mitte:** Novotel Berlin-Mitte (Heike Naumann) 15 Jahre ▪ Nola's am Weinberg (Stefan Schneck) 15 Jahre ▪ **Neukölln:** Britzer Mühler - Müllerhaus (Ceminan Albayrak) 10 Jahre ▪ **Prenzlauer Berg:** Restaurant Belluno (Alfonso Cuffaro) 20 Jahre ▪ **Reinickendorf:** Indoor Beachsport Center (Erik Deutschmann) 15 Jahre ▪ **Schöneberg:** Varadero Restaurant Cocktailbar (Yohan Bazan Rodriguez) 15 Jahre ▪ **Steglitz:** Restaurant ‚Macedonia' (Zivko Pejovski) 20 Jahre ▪ Sombrero Restaurant (Jamil Suliman (15 Jahre)

▶ Mitgliedschaftsjubiläen im November

Charlottenburg: Restaurant Reinhard's am Kurfürstendamm (Thomas Weiand) 10 Jahre ▪ Hotel-Pension Savoy (Olga Perfetzki) 10 Jahre ▪ **Friedrichshain:** Friedrichshain Hostel & Hotel (Djulieta Hüchtemann) 10 Jahre ▪ **Hellersdorf:** Bowling Hellersdorf (Detlef Heinze) 10 Jahre ▪ Bowling im Corso (Gerald Hasselmann) 5 Jahre ▪ **Kreuzberg:** Pow Wow Restaurant (Sinisa Nezic) 10 Jahre ▪ **Mitte:** Café Konzerthaus (Frank Jeromin) 10 Jahre ▪ Adina Apartment Hotel Berlin Checkpoint Charlie (Claudia Anderle) 10 Jahre ▪ Quchnia (Rafael Szaigin) 5 Jahre ▪ Restaurant Maximilians (Michael Gorski) 5 Jahre ▪ **Pankow:** Hotel Pankow (Djulieta Hüchtemann) 10 Jahre ▪ **Reinickendorf:** Hotel Alt-Tegel (Kristine Kunz) 10 Jahre ▪ **Tempelhof:** Hotel Landhaus Alpinia (Christiane Mayer) 25 Jahre ▪ **Wedding:** Pierogarnia (Lidia Kozlowska) 5 Jahre ▪ **Zehlendorf:** Adria Grill (Boze Kozina) 5 Jahre

Montag, 27. November 2017
Vollversammlung für die Delegierten des Verbandes
Veranstaltungsort:
Golden Tulip Berlin Hotel Hamburg

DEHOGA BERLIN

Der Verband begrüßt herzlich seine neuen Mitglieder

Friedrichshain:
▪ Eure Kneipe (Daniel Bresche)

Prenzlauer Berg:
▪ Bricole - Bar Hors d'œuvre (Fabian Fischer)

DEHOGA Berlin Digital – Einladung zum kostenlosen Workshop für Gastronomen am 8.11.

Die Digitalisierung schreitet immer schneller voran und stellt die Gastronomen vor große Herausforderungen - bietet aber auch viele Chancen. In diesem Workshop werden Gastronomen von Customer Alliance über die Wichtigkeit und die Zukunft von Gästebewertungen informiert. Außerdem geht es bei Qwento um die Anforderungen und Fähigkeiten von modernen Kassensystemen sowie um eine Übersicht junger Hospitality Firmen und deren Leistungsspektrum, die von Horeca.digital präsentiert wird.

Ablauf:
14:00-14:15 Uhr Begrüßung durch Grischa Puls (Dehoga Berlin)

14:15-15:00 Uhr Bewertungsmanagement mit Moritz Klussmann (Customer Alliance)

15:00-15:45 Uhr Anforderungen und Leistungsfähigkeit von modernen Kassensystemen mit Felix Schäfer&Stefan Deister (Qwento)

15:45-16:00 Uhr Pause

16:00-16:45 Uhr Digitalisierung in der Gastronommie mit Ole Grünert (Horeca Digital)

16:45-17:00 Uhr Networking

Datum und Veranstaltungsdauer:
8.11.2017, von 14-17 Uhr

Veranstaltungsort:
Spreegold Store im BIKINI Berlin, Budapester Straße 50, Mehr Infos: http://bit.ly/2xB5gDh

Kosten:
Der Workshop ist für DEHOGA-Mitglieder und Nicht-Mitglieder kostenlos.

Anmeldung:
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, maßgeblich ist der Eingang der Anmeldung. Anmeldungen bitte verbindlich an grischa.puls@dehoga-berlin.de

Arbeitsrecht: Mutterschutzgesetz

Foto: DEHOGA Berlin

René Kienker, Justiziar im DEHOGA Berlin

Die neuen Regelungen im Überblick

Ab dem 01. Januar 2018 gilt ein neues Mutterschutzgesetz, das wesentliche Änderungen bei der Beschäftigungen von schwangeren und stillenden Frauen mit sich bringt. Die Regelungen gelten auch für Studentinnen, Auszubildende und Praktikantinnen.

Gefährdungsbeurteilung: Sobald der Arbeitgeber von der Schwangerschaft Kenntnis erlangt, muss er prüfen, ob durch die Tätigkeit eine Gefährdung für die Frau oder das Kind eintreten kann. Sollte dies der Fall sein, muss er für eine gefahrenfreie Beschäftigung Sorge tragen. Ist dies nicht möglich, kann er ein betriebliches Beschäftigungsverbot aussprechen.

Keine Arbeit nach 20 Uhr: Zukünftig dürfen schwangere oder stillende Frauen nur bis 20 Uhr in der Hotellerie und Gastronomie beschäftigt werden. Die Arbeit nach 20 Uhr ist dagegen verboten. In Ausnahmefällen kann eine Sondergenehmigung für die Arbeit bis 22 Uhr beantragt werden. Diese Genehmigung wird aber nur erteilt, wenn die Frau mit der Arbeit bis 22 Uhr einverstanden ist, eine ärztliche Unbedenklichkeitsbescheinigung vorliegt und Alleinarbeit ausgeschlossen ist.

Einschränkungen bei Sonn- und Feiertagsarbeit: Schwangere Frauen und stillende Mütter dürfen an Sonn- und Feiertagen nur beschäftigt werden, wenn sich die Frau ausdrücklich dazu bereit erklärt und ihr nach Schichtende eine 11-stündige Ruhezeit und ein Ersatzruhetag gewährt wird (Freistellungsphase 35 h). Zudem muss eine Gefährdung von Frau und Kind durch Alleinarbeit ausgeschlossen sein. Über die beabsichtigte Aufnahme von Sonn- und Feiertagsarbeit ist die Aufsichtsbehörde durch den Arbeitgeber zu unterrichten.

Besonderer Kündigungsschutz bei Fehlgeburten: Grundsätzlich genießen Frauen bis vier Monate nach der Geburt Kündigungsschutz. Dieser Kündigungsschutz gilt nun auch auf Frauen, die nach der 12. Schwangerschaftswoche eine Fehlgeburt hatten. Voraussetzung für den Kündigungsschutz ist aber, dass der Arbeitgeber von der Fehlgeburt weiß oder zwei Wochen nach Ausspruch der Kündigung davon Kenntnis erlangt hat.

Schutzfristen für Kinder mit Behinderung: Sollte sich nach der Geburt bei dem Kind eine Behinderung zeigen, kann die Frau eine nachgeburtliche Schutzfrist von 12 Wochen in Anspruch nehmen (bisher: 8 Wochen). Diese Regelung gilt seit dem 30. Mai 2017.

Der Autor, René Kienker, ist Justiziar im DEHOGA Berlin und steht für Rückfragen unter 030. 31804819 zur Verfügung.

www.dehoga-berlin.de

Energiespartipp Nr. 10/17:

Kleine Helfer – das Strommessgerät

Es gibt jede Menge kleine Helfer und Tricks, die Sie beim Energiesparen unterstützen. Wir haben für Sie Strommessgeräte näher unter die Lupe genommen:

- Mit dem Strommessgerät analysieren Sie den Stromverbrauch in Ihrem Betrieb kinderleicht und erkennen, welche Geräte die wahren Stromfresser sind.
- Stecken Sie das Strommessgerät wie eine Steckdosenleiste zwischen Stromquelle und das Gerät, dessen Verbrauch Sie ermitteln möchten. Auf dem Display erscheint dann die Anzeige der Leistungsaufnahme in Watt.
- Zusammen mit dem Strompreis können Sie dann die entsprechenden z. B. monatlichen Betriebskosten errechnen. Dann heißt es nur noch, ineffiziente Geräte ersetzen und bares Geld sparen.

Weitere Informationen rund um's Energiesparen unter

www.vattenfall.de

VATTENFALL

Heimvorteil Berlin

365 Tage Spitzensport,
3,5 Millionen Spitzenfans.
Weil es geht in Berlin.

#FreiheitBerlin
berlin-sportmetropole.de

be Berlin
Sportmetropole

175 Jahre Berliner Original.

seit 175 Jahren

Echt Berlin. Echt Schultheiss.