

► Berlin

# Hotello kommt schnörkellos daher

H'Group eröffnet erstes Hotel außerhalb Münchens / Weitere Expansions nicht ausgeschlossen / 85 Zimmer und Suiten

**BERLIN.** Mit der Eröffnung des Hotello K'80 am Berliner Savigny Platz feiert die junge Münchner H'Group gleich mehrere Premieren. Zum einen ist es das erste Haus außerhalb Münchens. Zum anderen handelt es sich erstmals um einen Neubau, der genau nach Vorstellungen und Philosophie der Kette errichtet wurde.

Diese sehen ein klares, puristisches Design vor, das vor allem Künstlern und Businessreisenden einen inspirierenden Raum zum Wohnen und Arbeiten bieten möchte.

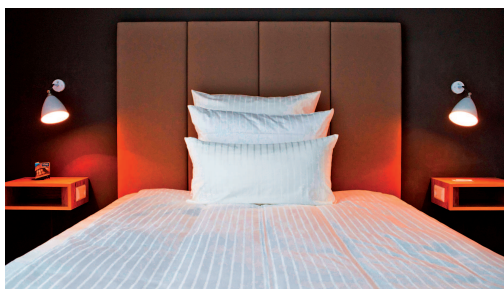
## Hotello

- **Eröffnet:** 9. September
- **Geschäftsführer H'Group:** Sebastian Höcherl
- **Geschäftsführer Hotello Management:** Michael Gerlach
- **Investition:** 12 Mio. Euro
- **Kategorie:** 4 Sterne
- **Zimmer/Suiten:** 80/5
- **Preis:** ab 120 Euro
- **Angestrebte Belegung:** 80 %
- **Mitarbeiter:** 40
- **Kontakt:**  
Knesbeckstraße 80  
10623 Berlin  
Tel. 089 45831200  
www.hotello.de

„In der Hauptstadt fällt der Startschuss für unsere Expansion“, sagt Sebastian Höcherl, Geschäftsführer der H'Group. Zusammen mit Michael Gerlach leitet er die junge Hotelkette, die 2007 in München ins Leben gerufen wurde. In der bayerischen Hauptstadt sei alles gut gelaufen. Da bei vielen Gästen die Nachfrage nach anderen Standorten besonders groß gewesen sei, habe man sich zur Ausweitung des Konzepts entschlossen, so Höcherl.

Nach vierjähriger Standort-Suche – schließlich wirbt Hotello damit, immer am Puls der Stadt zu sein – sei man dann schließlich am geschäftigen Savignyplatz fündig geworden. „Hotello ist ein Synonym für Zentralität, für ein modernes, urbanes Leben“, betont der Hotelchef. Weiterhin setze man auf einen klaren und trendigen Stil.

So wird die Einrichtung von geradlinigen, schnörkellosen Formen beherrscht, die durch die Farben Grau und Gelb weicher und gemütlicher wirken sollen. Ein Kamin in der Bibliothek sowie eine Terrasse am Restaurant, das rund 70 Personen Platz bietet, sollen zudem eine heimelige Atmosphäre schaffen und zum Verweilen einladen. Entspannen können die Gäste schließlich in Fitnessraum und Sauna, während das Küchenteam mit ausgewählten Speisen und hochwertigen Weinen sowohl Hotelgäste als auch Berliner lukullisch verwöhnen will.



Puristisch in Form und Farbe: Das neue Hotello am Savigny Platz

Fotos: Hotel

„Das Hotello K'80 ist unser Flaggschiff, denn hier konnten wir unsere Vision bis ins Detail verwirklichen“, freut sich Sebastian Höcherl und meint

abschließend: „Berlin ist erst der Anfang. Wir strecken unsere Fühler aus und wollen weiter wachsen“.

Carla Marconi

## Kurz notiert



**BERLIN.** Die Döga ist die erste Messe der Döner-Industrie. Sie findet am 24. und 25. September im Postfuhramt am Ostbahnhof statt. Der erste Tag ist ein Fachbesuchertag. Auf 4000 Quadratmetern präsentieren sich 100 Hersteller und Verkäufer. Rund 3000 Besucher werden zur Döga erwartet. Deutschlandweit gibt es rund 16.000 Betriebe. Mit etwa 1500 Dönerbuden ist Berlin die Dönerhauptstadt.

**BERLIN.** Die O2-World-Arena ist mit ihren 17.000 Plätzen seit rund drei Jahren auf dem Markt und schreibt schwarze Zahlen. Doch das gesamte rund 25 Hektar große Areal, das der Anschutz Entertainment Group gehört, lässt sich schwieriger entwickeln, als ursprünglich geplant. Nun ist ein erstes Hochhaus – das Mercedes Vertriebszentrums – im Bau. Ein weiteres Planungs-Projekt wurde kürzlich vorgestellt – ein Bürocampus zusammen mit einem Hotel. Das Haus soll drei oder vier Sterne tragen und auf acht Etagen über 220 Zimmer verfügen. Zielgruppe sollen die Eishockey- und die Basketballteams sein, die in der Arena gegen die Berliner Teams antreten.

**BERLIN.** Das portugiesische Sana Hotel Berlin hat knapp zehn Monate nach der Eröffnung jetzt seine Bar & Lounge F8 eröffnet. Gefeierte wurde mit einer zünftigen Party.



Dabei krezentze (Foto) Barmaid Jasmin Franke ihrem Direktor Klaus Pfeiffer einen Cocktail Marke Portugal.

► Berlin

## Seminare im Oktober

**BERLIN.** Der DEHOGA Berlin bietet im Oktober unter anderem folgende Seminare für Mitglieder und Nichtmitglieder an:

► **Hygiene in gastgewerblichen Betrieben:** Die erforderlichen hygienischen Grundkenntnisse, um in gastgewerblichen Betrieben tätig sein beziehungsweise einen gastgewerblichen Betrieb unter hygienischen Gesichtspunkten perfekt führen zu können, bekommen die Teilnehmer am 12. Oktober im Seminar „Hygiene in gastgewerblichen Betrieben“ vermittelt.

► **Reklamationsverhalten:** Ein Gast ist durchaus bereit, Fehler zu verzeihen, sobald der Gastgeber sachlich und positiv mit seiner Beschwerde umgeht.



Im Seminar „Reklamationsverhalten“ am 24. Oktober wird den Teilnehmern vermittelt, wie wichtig das richtige Handhaben einer Reklamation ist und welche Strategie beziehungsweise Technik hierbei angewendet werden kann.

► **Umweltmanagement:** Ziel des betrieblichen Umweltschutzes ist der begrenzte Einsatz von natürlichen Ressourcen wie Luft, Wasser, Energie und Boden bei allen betrieblichen Aktivitäten. Teilnehmer des Kurses erhalten detaillierte Informationen zum internationalen Umweltmanagement nach Emas/Iso 14001 und konkrete Beispiele zur Umsetzung in der Praxis. Das Motto lautet „Agieren Sie umweltbewusst!“ Das in drei Teile gegliederte Seminar Umweltmanagement (Grundlagen/Einführung) findet am 24. Oktober statt.

► [www.dehoga-berlin.de](http://www.dehoga-berlin.de)

► Brandenburg

## Künftig fließen weniger Zuschüsse

Bundesland muss sparen / Tourismusbranche wird zur Kasse gebeten / Keine Bettensteuer

**POTS DAM.** Die Zuschüsse für Tourismusbetriebe in Brandenburg werden in Zukunft spärlicher ausfallen. Das kündigte Wirtschaftsminister Ralf Christoffers auf dem Tourismustag an. Grund sei der Zwang zum Sparen. Der Minister schloss nicht aus, dass die Tourismusbranche künftig für den Erhalt der Infrastruktur zur Kasse gebeten werde. Eine Bettensteuer lehnt der

Minister jedoch ab. Christoffers: „Man muss Wege finden, dass diejenigen, die vom Tourismus profitieren, auch einen Teil der Lasten übernehmen. Der Minister versicherte, die notwendigen Schritte gemeinsam mit den touristischen Verbänden und Institutionen zu gestalten.“

Brandenburg erreichte 2010 deutlich mehr als 10 Mio. Übernachtungen.

Im ersten Halbjahr 2011 stieg die Zahl erneut um 4,7 Prozent. Der Minister rechnet bis 2015 mit rund 13 Mio. Gästeternachtungen. Seit 1993, als mit dem statistischen Vergleich aller deutschen Bundesländer begonnen wurde, habe Brandenburg bundesweit die viertbesten Zuwächse bei den absoluten Übernachtungszahlen erreicht, hob Ralf Christoffers hervor.

► Berlin

## Hygiene-Portal ist heftig umstritten

Rechtliche Vorbehalte: Vier Berliner Bezirke haben noch keine Ergebnisse ins Netz gestellt / Großes Verbraucherinteresse

**BERLIN.** Das als bundesweites Modell gestartete Berliner Hygiene-Online-Portal droht ein Flop zu werden. Gestartet war die Datenbank der Senatsverwaltung Mitte August mit der Veröffentlichung von 14 Kontrollergebnissen. Inzwischen sind auf [www.berlin.de/sicher-essen](http://www.berlin.de/sicher-essen) mehr als 100 Restaurants aufgelistet. 14 Restaurants erhielten die Hygiene-Note „sehr gut“, weitere 60 Gaststätten haben mit dem Prädikat „gut“ abgeschnitten. Mehr als 100.000 Abrufe in den ersten zwei Wochen signalisierten den Initiatoren zudem großes Verbraucherinteresse.

Doch das auf einem Minuspunktesystem von 0 bis 80 basierende Bewertungssystem weist gravierende Mängel wie technische Pannen und Fehleinschätzungen auf. So stand eine Bar in Lichtenberg mit 47 Minuspunkten eine Woche im Netz, ohne dass überhaupt eine Kontrolle stattgefunden hatte. Ein Restaurant im Prenzlauer Berg hatte im Juli wegen baulicher Mängel ebenfalls ein „nicht ausreichend“ bekommen. Laut Mitarbeiteraussagen standen aber



Mehr Transparenz: Hygieneportale sollen auch für saubere Küchen sorgen

Foto: Marion Schlag

weder der Hygienezustand noch der Umgang mit den Lebensmitteln in der Kritik.

Die als Berliner Restaurantübersicht geplante Online-Veröffentlichung droht zu scheitern, denn mit Mitte, Friedrichshain-Kreuzberg, Spandau und Reinickendorf haben vier Bezirke aktuell noch gar keine Kontrollergebnisse eingestellt. Zwar sei man sich politisch einig darüber, die Konsumenten gemäß

dem Verbraucherinformationsgesetz (VIG) besser zu informieren, doch mahnen zahlreiche Stadträte vorab eine nicht anfechtbare Rechtsgrundlage für die Internetpublication an. Zweiter Streitpunkt ist das Verwaltungsverfahren, das die Einspruchsfrist und die Zustimmung zur Veröffentlichung durch den Gastwirt beinhaltet. So verschickte Friedrichshain-Kreuzberg einen rechtsmittelfähigen Bescheid. Für die Betroffenen gäbe es eine Frist von vier Wochen, sagte Stadtrat Knut Mildner-Spindler und kündigte die ersten Internetbeiträge für Oktober an. Mit einem Zeitfenster von rund acht Wochen verfährt man in Charlottenburg-Wilmersdorf ähnlich. Bisher bekamen etwa 90 kontrollierte Betriebe ein Anhörungsschreiben. Neun Lokale mit guten und sehr guten Bewertungen haben der Aufnahme ins Portal schnell zugestimmt, bei 74 anderen steht die Antwort noch aus. Der Stadtbezirk Mitte verhält sich ebenfalls zögerlich. Das Rechtsamt klopft momentan die juristische Basis des Verfahrens ab. Die Reinickendorfer Politiker wollen die

Hygienekontrolle nur mit Zustimmung der Wirte verwerfen und Spandau Stadtrat Martin Matz pocht auch auf eine „saubere Rechtsgrundlage“.

Pankows Stadtrat Jens-Holger Kirchner (Grüne), der die sogenannte „Ekel-liste“ im Internet einführte, ärgerte sich über das uneinheitliche Vorgehen in den Bezirken. Er sieht den Senat in der Pflicht, für juristische Klarheit zu sorgen. Bei der Einstellung ins Netz ist Kirchner prinzipiell gegen eine Einspruchsmöglichkeit der Wirte. „Wenn man nur die, die zustimmen, in die Liste aufnimmt, dann ist das das Ende jeder Veröffentlichung“, sagte er der Berliner Morgenpost. Die gleiche Position vertritt die Verbraucherschutzorganisation Foodwatch. Kritisiert wird unter anderem das Fehlen des Hygieneprädikats direkt an der Eingangstür. Für sie ist das Berliner Modell allenfalls ein „Smiley-System light“.

► Seite 1

**Stehen Hygiene-Online-Portale rechtlich auf schwachen Beinen?** Diskutieren Sie mit unter [www.ahgz.de/s/Hygiene](http://www.ahgz.de/s/Hygiene)