

Mützels
Message

Die 2-Tage-Regel

Der Markt für Gastronomie-Standorte ist stark in Bewegung. Egal, wo wir in Zukunft unsere Gäste begrüßen, die Höhe der fixen Mietkosten ist enorm wichtig. Die Formel für die richtige Miete (inkl. Nebenkosten) ist einfach: Ich sollte meine Miete in knapp 2 Tagen verdienen. 6.000 € Monatsmiete? Dann muss ich mir und meinem Konzept ca. 3.000 € Nettoumsatz pro Tag zutrauen. Schaffe ich das? Bei einem Durchschnittsbau von 15 € bedeutet dies 200 Tickets/Gäste pro Tag. Jeden Tag versteht sich. Wieviel Öffnungstage habe ich im Monat? Wieviel Stunden habe ich geöffnet? Oder eine andere Kennzahl: Bei max. 10 % Mietkosten (weniger ist immer besser) benötige ich einen Umsatz von 60.000 € im Monat. Im Juni 2021 z.B. (Sonntag geschlossen) ist dieses Umsatzziel in 25 Öffnungstagen zu erreichen; das sind 2.400 € Netto-Umsatz pro Tag. Egal für welche Art der Miete (Fixmiete, Umsatzpacht oder Staffelpacht) ich mich entscheide, bei laufendem Betrieb ist die 2-Tagesumsatz-Rechnung bestens als Check geeignet. Falls ich das Ziel verfehle, muss ich umsatzfördernde Maßnahmen ergreifen.

ANNETTE MÜTZEL,
BRAND-EXPERT
WWW.FOODSERVICE
SOLUTIONS.DE



ROLL-OUT

Die Messe ruft

Die Restaurantkette „The ASH Restaurant & Bar“ wächst weiter und eröffnet nach der Location in Bremen, welche im Juli startet, im Herbst bereits das elfte Restaurant. Kürzlich hat die Apeiron Restaurant & Retail Management GmbH einen Mietvertrag für den Gastronomiepavillon der MesseCity Köln unterschrieben. Neben dem großzügig verglasten Pavillon wird das Konzept auch die zugehörige rund 160 m² große Außenfläche auf dem Messebalkon in Köln-Deutz bespielen. „Der multikulturelle Gäste-Mix macht die Herausforderung natürlich noch größer. Aber genau das ist es, wonach wir gesucht haben“, sagt Kent Hahne, Founder und CEO der Muttergesellschaft Apeiron. Der Innenausbau beginnt in Kürze, die Übergabe ist im Sommer, die Eröffnung schließlich für den Herbst 2021 geplant. www.ash-steakhouse.de



STREITBAR

Auf Lohnforderungen ist Pauschale nicht zu zahlen

Der Fall: Billie Blau und sein Arbeitgeber stritten über drei ausstehende Monatslöhne. Billie forderte gerichtlich neben den Lohnzahlungen sowohl Zinsen für die Zeit seit Fälligkeit des Lohns als auch eine Verzugskostenpauschale in Höhe von 40 € pro Lohnforderung, also insgesamt 120 €.

Nachdem das Arbeitsgericht dem Arbeitnehmer Recht gegeben und ihm sogar die Verzugskostenpauschale zugesprochen hatte, zahlte der Arbeitgeber zunächst, um eine kostspielige Zwangsvollstreckung zu vermeiden. Er ging aber gegen das Urteil des Arbeitsgerichts vor und forderte die Rückzahlung der 120 €.

Das Urteil: Das Bundesarbeitsgericht (BAG) gab dem Arbeitgeber Recht. Die Verzugskostenpauschale müsse auf Lohnforderungen nicht gezahlt werden. Daher könne der Arbeitgeber auch den nur zur Vermeidung der Zwangsvollstreckung gezahlten Betrag wieder zurückverlangen (BAG, Urteil vom 22.10.2020, Az.: 8 AZR 412/19).

Das bedeutet für Sie: Verzugszinsen entstehen trotzdem

Im Zivilrecht ist vor wenigen Jahren die Verzugskostenpauschale in Höhe von 40 € eingeführt worden (§ 288 Abs. 5 BGB). Das BAG hat inzwischen mehrfach entschieden, dass diese auf Lohnzahlungen aber keine Anwendung findet. Anders als die Verzugskostenpauschale sind Verzugszinsen aber auch im Arbeitsverhältnis zu zahlen. Fordert Ihr Arbeitnehmer diese Zinsen, sollten Sie folgende Punkte prüfen:

- Verzugszinsen fallen erst ab Fälligkeit der (Lohn-)Forderung an.
- Ohne Nachweis eines höheren Schadens beträgt die Zinshöhe 5 Prozentpunkte über dem aktuell geltenden Basiszinssatz.
- Soweit Sie gezahlt haben oder der Arbeitnehmer Arbeitslosengeld erhalten hat, entfällt sein Zinsanspruch.



Prof. Dr. jur.
Burkhard Boemke,
Chefredakteur des
Urteilledienstes
„Arbeitsrecht
Kompakt“, Bonn
(www.arbeitsrecht-kompakt.com)

CONCEPT

SoliKüche e.V.

Im März 2020 gründete die Hamburger Food- und Event-Agentur Kitchen Guerilla die SoliKüche: eine kostenlose Essensausgabe für Obdachlose und Bedürftige. Ein gutes Jahr später ist die SoliKüche nun zum gemeinnützigen Verein geworden – und hat im Zuge dessen eine stationäre Pop-Up-Küche eingerichtet. Erste Station des ausgebauten 20-Fuß-Überseecontainers ist bis Ende August die Museumsstraße am Altonaer Bahnhof. www.kitchenguerilla.com

CONCEPT

Neues P(r)achtobjekt

Die Mahavi Group aus Fürstentfeldbruck macht erneut mit einer Brauerei gemeinsame Sache und übernimmt das „Strandhotel Berg“ am Ostufer des Starnberger Sees, das nach Umbau zum neuen Prachtobjekt der Augustiner-Brauerei wird. Das Restaurant mit separaten Stuben und großer Seeterrasse ist auf dem Land- und auf dem Seeweg erreichbar. Im Mittelpunkt des neuen Konzepts steht das Thema gemeinsames Essen, wie es früher üblich war. So können Familien oder Gruppen sich zum Beispiel eine gemeinsame Reine (Reindl) mit Fleisch- oder Fischspezialitäten aus dem Starnberger See teilen. www.strandhotel-berg.de



Juni 2021
EURO 7,50 · D13971
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®
06

KAFFEE & KUCHEN
Trendiges Traumduo

WANTED!

Wie man jetzt wieder
ein Team aufstellt

AUSGEZEICHNET
Die besten
Gins des Jahres

**TIEF
IM WESTEN**

SERKAR BARZANI

mischt Bochum mit einer Vielzahl an Konzepten auf