

MÜTZELS MESSAGE

NETZWERKEN – Was bringt mir das?

In meinen jungen beruflichen Jahren gab es den Begriff des „Networkings“ nicht. Früher hieß es: gut kommunizieren. Interesse für Menschen haben und in Kontakt bleiben. Netzwerken, um weiterzukommen, kannte ich nicht. Ich bin gerne mit Menschen zusammen: ob privat in der Familie und mit Freunden oder geschäftlich mit Kollegen, Ex-Kollegen, Ex-Chefs ... Vor über zehn Jahren haben wir das Frauennetzwerk Foodservice gegründet. Unser Ziel war ein inspirierender Austausch untereinander sowie die Unterstützung von jungen Frauen. Unser Anliegen: „Mehr Frauen in Führungspositionen“. Eine damalige Umfrage in verschiedenen Unternehmen zeigte jedoch, dass junge Frauen meist nicht an einem Netzwerk interessiert waren. „Ich werde auch ohne Netzwerk weiterkommen und Karriere machen.“ Diese Einstellung hat sich verändert. Die heutigen jungen Frauen wissen, wie wichtig ein gutes Netzwerk mit Frauen UND Männern ist: unterstützt durch Social Media. Ein Austausch mit Gleichgesinnten, aber auch Andersdenkenden ist immer eine Bereicherung. Es entstehen wertvolle Ideen, es führt zu gegenseitiger Unterstützung und bringt eventuell neue Kooperationen. Also auf zum nächsten Stammtisch! Oder beim „Old Boys Network“ einsteigen?

Annette Mützel
Brand Expert

www.foodservicesolutions.de



CONCEPT

RETAIL-BAR

Coffee-Destination und Retail-Shop gleichermaßen ist die neue Präsenz der Streetwear-Marke Live Fast Die Young in Berlin-Charlottenburg. Herzstück des neuen Flagship-Stores bildet das erste LFDY-Café mit einem drei Meter langen Tresen aus grünem Marmor. Dort werden nicht nur diverse Kaffeespezialitäten, Iced Drinks, erfrischende Eisteevariationen und hausgemachte Limonaden serviert, sondern auch eine eigens designte LFDY-Coffee-Collection mit Mehrwegbecher, T-Shirt, Cap und Kaffeebohnen angeboten. „Mit dem integrierten LFDY-Café transportieren wir unsere Brand-Ästhetik in einen Bereich, der über Streetwear und Accessories hinausgeht“, sagt Riccardo Ballarino, Director Sourcing & Creative. Für die Verschmelzung aus Jugendstil-Architektur, Streetwear Coolness und Coffeebar-Ambiente war das Team von Schwitzke & Partner Team verantwortlich. livefastdieyoung.com



10
11

STREITBAR

ANNAHME- VERZUGSLOHN? NICHT IMMER!



Nach einer Kündigung durch den Arbeitgeber setzen viele Arbeitnehmer darauf, dass ein Gericht sie wieder kassieren wird. Tritt der Fall ein, kommen Ansprüche auf Annahmeverzugslohn in Betracht. Im Zwischenzeitraum mögliche Arbeitsangebote einfach auszuschlagen, ist nicht zu empfehlen.

Der Fall: Rudi Raus kündigte seinem Arbeitnehmer im Mai 2017 fristlos und stellte die Lohnzahlung ab dem Tag der Kündigung ein. Der Arbeitnehmer bezog darauf zunächst Arbeitslosengeld und nahm ab April 2018 eine neue Tätigkeit auf. Im Kündigungsschutzverfahren erklärte das Arbeitsgericht die Kündigung für unwirksam. Der Arbeitnehmer forderte daher Annahmeverzugslohn seit Mai 2017. Der Arbeitgeber meinte zwar, der Arbeitnehmer habe schon ab Mai 2017 eine neue Stelle annehmen und Zwischenverdienst erzielen können. Der Arbeitnehmer ging darauf aber nicht ein und beharrte auf dem Standpunkt, dass der Arbeitgeber den Annahmeverzugslohn zahlen müsse.

Das Urteil: Das Arbeitsgericht (ArbG) Stuttgart gab dem Arbeitgeber Recht. Ein Arbeitnehmer müsse sich auf den Annahmeverzugslohn das anrechnen lassen, was er hätte verdienen können, wenn er es nicht böswillig unterlassen hätte, eine ihm zumutbare Arbeit anzunehmen. Zudem sei er verpflichtet, sich arbeitssuchend zu melden, und der Arbeitgeber könne Auskunft über die von der Arbeitsagentur gemachten Vermittlungsvorschläge verlangen. Auf die Behauptung des Arbeitgebers, der Arbeitnehmer habe eine anderweitige Stelle annehmen können, hätte der Arbeitnehmer daher zumindest vortragen müssen, warum dies nicht möglich war (ArbG Stuttgart, Urteil vom

FOOD-FESTIVAL

OPEN MOUTH

Vom 14. bis 18. September 2023 steht Hamburg ganz im Zeichen der Kulinarik. Dann erstmals das OPEN MOUTH - Hamburg Festival mit Programmpunkten an unterschiedlichen Orten statt. Das Festival stellt die Vielfalt des gastronomischen Angebots und Promotoren lokaler Erzeuger in den Mittelpunkt. Das Veranstaltungsprogramm richtet sich gleichermaßen an Hamburger und Gäste. Verantwortlich für die Umsetzung ist die Tellerrand Consulting & blood advertising. openmouth.hamburg

CONCEPT

BOCK AUF RIPPCHEN

„Genau jetzt ist die richtige Zeit, dem Thema Fleisch eine neue Bühne zu geben“, finden Living Hotel Manager Max Schlereth und Gastronom Moritz Haak (Burger & Lobster Bank). In ihrem Restaurant „The Living Hotel am Münchner Viktualienmarkt“ huldigen sie dem besonderen Fleischgenuss und zeigen, wie gut Spareribs schmecken können. In Dutzenden von Testreihen haben sie für verschiedene Ribs-Zuschnitte eigene Rezepturen entwickelt. Auf dem Tisch zubereitete Desserts und Drinks sind weit über Highlights aus der St.Ribs Küche und Bar. Das Interior präsentiert sich gediegen mit Tafelpartnern und maßgefertigten Möbeln. saintri.com



GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzzz[®]
09

I, ROBBY
Küchenroboter
für alle?

**THE SOUL
OF SEOUL**

Unterwegs in der
Food-Metropole

HOT STUFF
Designer-Cafés
weltweit

**FLÜGGE
GEWORDEN**

Laura Müller führt mit ihrem Partner das Düsseldorf-Erfolgskonzept
„Birdie & Co.“ Bald soll das fünfte Vögelchen schlüpfen.