

## MÜTZELS MESSAGE

### HOUSE OF CHANGE

*Nach einer Phase des Nichtwahrhaben-Wollens, des Schocks, der Wut und Enttäuschung müssen wir die Realität, die Umwelt- und wirtschaftlichen Veränderungen, sowie die politischen Entscheidungen akzeptieren. Die Zeit der Besinnung, der Reflexion ist gekommen: Wie geht es weiter? Aufgeben oder weiterhampfen? Macht mir diese Branche noch Spaß? Wenn ja, bedeutet dies, in Lösungen zu denken, neue Dinge auszuprobieren - viel Raum für Neuorientierung und neue Visionen.*

*Was kann ich, was muss ich verändern, um meinen Betrieb weiterhin, auch bei gestiegenen Kosten, erfolgreich zu betreiben? Steche ich mit Zuversicht und guter Laune meine Mitarbeiter an? Unterstütze ich diese in ihrem Job? Worin muss ich investieren? Was kann ich einsparen? Brauche ich ein kleineres, flexibleres Angebot? Wie unterscheidet sich mein Konzept von all den anderen? Welche neuen Partnerschaften kann ich eingehen? Was macht Sinn? Ein größeres Selbstbewusstsein der Branche, Kreativität und Mut für Veränderungen sind gefragt - denn die Zeit der Möglichkeiten ist nicht vorbei.*

Annette Mützel  
Brand Expert  
[www.foodservicesolutions.de](http://www.foodservicesolutions.de)



### PREVIEW

## BEWÄHRUNG

Das ehemalige Frauengefängnis Berlin-Lichterfelde erfährt aktuell eine spektakuläre Umwidmung und wird im kommenden Jahr als Hotel- und Gastrokonzept „The Knast“ wieder Besuch empfangen. Bis es so weit ist, steigert die Speakeasy-Bar „Sodom & Gomorra“ im Kuppelsaal quasi als Sneak Preview die Vorfreude. Ganz nach dem Motto „Erlebtes bleibt hier“ versteht sich die Location als hedonistischer Place to be. „wo Stil zu Kinkyneß wird und Offenheit zu Einzigartigkeit verführt“. Diese Intimität soll durch eine strikte No-Photo-Policy bewahrt werden. Barchef Nuri Oh nimmt mit seinen Kreationen Anleihen an die kunstvolle koreanische Kalligrafietechnik Seoye. Zugleich verströmen seine Cocktails wie „Femme Fatale Fizz“ oder „Last Dance“ dank der Verwendung von Absinth den nötigen Hauch von Verurteilung, um zu den Signature Drinks im Sodom & Gomorra zu avancieren. [theknast.de](http://theknast.de)



REUTERS/REUTERS

10  
11

### STREITBAR

## ARBEITGEBER MUSS AUCH DAS „VERTRETEN- MÜSSEN“ BEWEISEN



Im allgemeinen Zivilrecht gilt die grundsätzliche Regel, dass bei einer Pflichtverletzung durch den Schuldner automatisch vermutet wird, dass er diese Verletzung auch zu vertreten hat. Das bedeutet, der Verletzte muss nur die Pflichtverletzung bzw. den Verstoß beweisen. Anschließend muss sich der Schuldner insoweit entlasten, als er diese Umstände nicht zu vertreten hat. Im Arbeitsverhältnis gelten jedoch andere Regeln, wie der Arbeitgeber im nachfolgenden Fall erfahren musste.

Der Fall: Ferdinand Fix war in einem Restaurant für das Aufnehmen der Bestellungen von Speisen und Getränken mittels eines tragbaren Gerätes, dem „Orderman“, zuständig. Daneben lieferte er die Bestellungen aus und kassierte anschließend. Nach dem Ende des Arbeitsverhältnisses klagte der Arbeitnehmer nicht gezahlten Lohn ein. Der Arbeitgeber erklärte die Aufrechnung, weil zu Zeiten, in denen der Arbeitnehmer im „Orderman“ eingeloggt war, in 98 Fällen nicht richtig abgerechnet worden wäre.

Das Urteil: Das Landesarbeitsgericht (LAG) Mecklenburg-Vorpommern sah allein in der Einlog-Zeit keinen hinreichenden Beweis dafür, dass der Arbeitnehmer Geld veruntreut habe. Er könne somit nicht aufrechnen (LAG Mecklenburg-Vorpommern, Urteil vom 09.05.2023, Az.: 2 Sa 167/22)

Nach § 619a BGB liegt die Darlegungs- und Beweislast dafür, dass ein Arbeitnehmer vorwerfbar seine Pflichten aus dem Arbeitsvertrag verletzt hat und dem Arbeitgeber zum Schadensersatz verpflichtet ist, beim Arbeitgeber.

Prof. Dr. jur. Burkhard Boemke,  
Chefredakteur des Urteildienstes „Arbeitsrecht  
Kompakt“, Bonn ([www.arbeitsrechtkompakt.com](http://www.arbeitsrechtkompakt.com))

### ENGAGEMENT

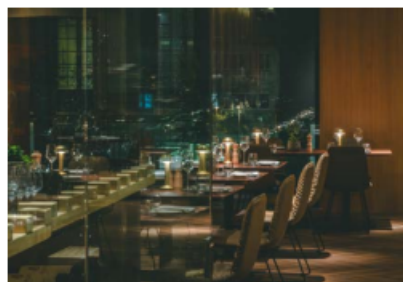
## KIEZ PERSPEKTIVEN

2019 gründete der gebürtige Kreuzberger Tim Raue den Verein Kiez Perspektiven & Chancen e.V., um Jugendlichen aus Kreuzberg Chancen in der Gastronomie aufzuzeigen und durch Schulpraktika zu ermöglichen. Inzwischen haben sich weitere Restaurants, u.a. „Nobellhart & Schmutzig“ und „Tulus Lotrek“, der Aktion angeschlossen und bieten Praktikumsplätze. Sechs Schülerinnen und Schüler der Albrecht-von-Graefe-Schule konnten nun ihr Zeugnis von Raue entgegennehmen. [www.kiez-chancen.de](http://www.kiez-chancen.de)

### POP-UP

## „ERBE“ AUF ZEIT

Liebblingsgerichte neu interpretiert - mit diesem Konzept begeistert das Restaurantprojekt „Heritage“. Nach Berlin, Hamburg und Basel eröffnete nun Ende November eine Dependence in Frankfurts Innenstadt. Allerdings „nur“ als Pop-up-Restaurant, das bis Juni 2024 Gäste begrüßt. „Die Rekombination etablierter Produkte und Methoden führt zu neuen Gerichten, die auf dem aufbauen, was bekannt und beliebt ist“, erklärt Florian Glauert, Group Chef der Heritage Restaurants. Ein Fokus liegt auf dem Sharing-Gedanken. Wer unterschiedliche Gerichte kennenlernen will, bestellt das Heritage Family Style Floating Menü. [www.heritage-restaurants.com](http://www.heritage-restaurants.com)



REUTERS/REUTERS

JANUAR 2024

JANUAR 2024  
EURO 4,70 - 012971  
WWW.FIZZZ.DE

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO. CULTURE. NOW!

# fizzz®

## # 01

**COOKIES CREAM 2.0**  
Restart mit  
frischen Köpfen

**TRENDGUIDE**  
**2024**

Ideen, Strategien,  
Impulse fürs neue Jahr

**TOP-GETRÄNKE**  
Die Lieblings-Brands  
der Gastro-Szene

# RÄUBERBANDE

**RONJA, ZORA UND OLIVER KLIPP:** WIE DIE HAMBURGER GESCHWISTER MIT IHRER  
NEW-WORK-STRATEGIE NEUE AKZENTE SETZEN.

© 2024