

MÜTZELS MESSAGE

NUR GEMEINSAM SIND WIR STARK

Dieses Motto gilt nicht nur in der Familie und im Freundeskreis. Gemeinsamkeiten suchen und mit Kreativität und Mut neue Partnerschaften eingehen, ist auch in der Geschäftswelt von Bedeutung. Was kann ich tun, um meinen Betrieb auch bei gestiegenen Kosten effizient zu führen? Eine Möglichkeit, um meinen Standort weiterhin erfolgreich zu halten und zu stärken, ist eine flexiblere Kapazitätsauslastung meiner Fläche, die an manchen Tagen zu groß und/oder nicht zu allen Tageszeiten ausgelastet ist. Warum nicht branchenübergreifende Win-win-Kooperationen mit Handwerkern, Künstlern, Lesestuben, mit Kindergärten oder anderen sozialen Einrichtungen eingehen? Wer hat die gleiche Zielgruppe wie meine Marke und wer vertritt meine Werte? Was passt zu meinem Konzept? Welche Dienstleistung fehlt in der Nachbarschaft? Mit welchem Partner kann ich mehr Frequenz generieren? Wie kann ich für meine Gäste/Kunden attraktiv und wettbewerbsfähig bleiben? Das sind die Fragen, die ich mir stellen muss. Essen und Trinken, Orte der Kommunikation und des Austauschs sind weiterhin gefragt. Die Zeit der Möglichkeiten ist nicht vorbei.

Annette Mützel
Brand Expert
www.foodservicesolutions.de



BAR-LIFE

BAR IST INN!

Das Hybrid-Hotel Lyvinn bietet jungen Menschen die Möglichkeit, in dynamischen Städten wie Frankfurt zu wohnen, zu arbeiten, zu leben und Kontakte zu knüpfen. Die INNfuzion Bar ist integraler Bestandteil dieses Konzepts und soll als lebendiger Treffpunkt für Bewohner und Besucher der Stadt dienen. Ganz im Sinne des Community-Gedankens des Hotels bietet die Bar ein breites Unterhaltungsangebot von entspannten Abenden mit Spielen und Musik bis hin zu lebendigen Events mit Frankfurter DJs und Live-Auftritten lokaler Künstler. Als besonderes Special hat die Bar nun einen eigenen Lyvinn Gin aufgelegt, der exklusiv im Lyvinn Hotel erhältlich ist. Mit mediterranem Einfluss und Botanicals wie Feigen, Orangen aus Südeuropa und Äpfeln aus Deutschland bietet der Gin ein eigenständiges Geschmacksprofil, das die Vielfalt und Lebendigkeit von Lyvinn verkörpern soll. www.lyvinn.com/de



STREITBAR

ARBEITGEBER SCHLIEBT DAUERKRANKE BEI GEHALTSERHÖHUNG AUS



Der Gleichbehandlungsgrundsatz verpflichtet den Arbeitgeber, seine Arbeitnehmer oder Gruppen seiner Arbeitnehmer, die sich in vergleichbarer Lage befinden, bei Anwendung einer selbst gegebenen Regel gleich zu behandeln.

Der Fall: Heinz Hipo war seit 1999 in einem Unternehmen beschäftigt. Vom 09.07.2018 bis 01.09.2019 war er arbeitsunfähig erkrankt. Im Dezember 2018 fand eine Betriebsversammlung statt. Auf dieser verkündete der Arbeitgeber, dass alle vor dem 01.07.2018 eingestellten Mitarbeiter eine Gehaltserhöhung von monatlich 200 € bekommen sollten, wenn im Jahr 2018 tatsächlich eine Arbeitsleistung erbracht worden ist. Voraussetzung sollte sein: „z. Zt. in entgeltpflichtiger Beschäftigung, d.h. nicht dauerkrank, Elternzeit, ...“ Der Arbeitnehmer erhielt sein altes Gehalt weiter. Dagegen erhob er Klage.

Das Urteil: Das Sächsische Landesarbeitsgericht (LAG) gab dem Arbeitnehmer recht. Dieser könne sich auf die getroffene Gesamtzusage berufen und habe einen Anspruch auf den Mehrbetrag während der Zeit, in der er gearbeitet hat. Die Herausnahme der Mitarbeiter, die ihre Arbeitsleistung im Dezember 2018 krankheitsbedingt nicht erbringen konnten oder aus anderen Gründen berechtigt nicht erbracht haben, sei durch sachliche Gründe nicht gerechtfertigt (Sächsisches LAG, Urteil vom 18.09.2023, Az. 2 Sa 465/21).

Prof. Dr. jur. Burkhard Boehme,
Chefredakteur des Urteildienstes „Arbeitsrecht Kompakt“, Bonn (www.arbeitsrechtkompakt.com)

POP-UP

MEDITERRANEAN WINING

„Speis & Trank“ nennt sich das neue Pop-Up-Projekt von Onur Elci, das Ende April seine Premiere feierte und ab sofort alle zwei Wochen, Donnerstag bis Samstag, ab 18:30 Uhr im Hamburger „Klippkroog“ aufpoppt. Die neue Meze- und Weinbar ist ein Tribut an Onurs mediterrane Herkunft und seine Liebe zum Essen. Die kleinen Gerichte verkörpern die Seele der mediterranen Lebensart und werden von einer sorgfältig ausgesuchten Weinauswahl begleitet. www.instagram.com/weinbar_speisundtrank

CONCEPT

GLORIOUS KONSTANZ

Die kreativen Gastronomiemacher der Salzburger Soulhitchen Group eröffnen mit der Marke „Glorious Bastards“ ein Gastronomieprojekt mit drei Lifestyle-Restaurants, Meeting Loft, Bar und 360° Rooftop-Terrasse im Lago Shopping-Center in Konstanz am Bodensee. Die Eröffnung erfolgt in mehreren Schritten. Im 2. Obergeschoss des Shopping-Centers ist Ende März bereits der erste „Glorious Butcher“ Deutschlands an den Start gegangen und verspricht „Premium-Burger with a View“. Im Mai folgen das Restaurant „Glorious Bastards“ im 4. Obergeschoss sowie die Rooftop-Bar „Glorious Garden“ im 5. Obergeschoss. glorious-bastards.at



GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®

05

MAI 2024

MAI 2024
EURO 8,70 - D13971
WWW.FIZZZ.DE

MEININGER - SINCE 1903

ONE METRO CAMPUS
Düsseldorfs neuer
Gastro-Hotspot

**BREAKFAST
CLUB**

Frische Ideen für Früh-
und Spätstücker

FESTIVAL SPECIAL
Die Highlights
der Finest Spirits

LOKALHELD

SMALL BIG CITY VIBES: **STEFAN GEBAUER** SORGT IN SEINER HEIMATSTADT HANAU
FÜR GROSSSTÄDTISCHE GASTRO-AKZENTE.