

**Brouers
Corner**

Das Reserviert-Schild

Zu einem der ungeklärten Phänomene der Gastronomie-Welt zählt das Reserviert-Schild, das besonders in solchen Lokalen gehäuft auftritt, in denen man garantiert nicht reservieren muss, um einen Platz zu bekommen. Beim Betreten eines solchen Restaurants wundere ich mich jedes Mal aufs Neue: zunächst über die enorme Anzahl der angeblich reservierten, jedoch trostlos verwaisten Tische - und dann über die rasante Geschwindigkeit, in der eines der Schilder entfernt wird, um mich und meine Begleitung (egal ob eine oder sieben Personen) galant zu platzieren. Gerade so, als hätten die Betreiber gehnt, dass gerade ich, gerade jetzt auf die Idee komme, ihr Lokal anzusteuern und genau diesen Platz ersehnt habe, den sie nun - fast unbemerkt - „ent-reservieren“.

Ich frage mich immer noch: Was sollen die Schilder? Ungeliebte Gäste abschrecken oder erwünschte anlocken, indem Begehrlichkeit geweckt wird? Soll Eindruck geschunden werden? Bei wem? Warum? Und vor allem: Was passiert, wenn ich wirklich mal reserviere? Egal, vielen Dank für den Garantie-Platz, gerne wieder!

**BENJAMIN BROUËR
STV. CHEFREDAKTEUR
BROUER@FIZZ.ZE**



CONCEPT

Hongkong-Brise

Im brodelnden Melting Pot Hongkong mit seinen unzähligen Garküchen, die Einflüsse aus allen Ländern Südostasiens vereinen, hat es seine Wurzeln, das Restaurantkonzept „coa“ von Alexander und Constantin v. Bienenstamm. Und dieser Mix kommt an, denn die beiden erfolgreichen Gastronomen haben Ende November nun bereits das elfte Outlet der Kette an den Start gebracht. Standort diesmal: Hamburg. Der Eröffnung vorangegangen war allerdings eine komplette Überarbeitung der „coa“-Welt, angefangen bei den Gerichten, über das Raumkonzept bis hin zum Logo und Corporate Design. Herausgekommen ist ein neues, reduziertes und dabei kommunikatives Gesamtkonzept, dessen Roll-out noch lange nicht abgeschlossen ist. In den nächsten Monaten stehen weitere Eröffnungen in Darmstadt, Frankfurt und Stuttgart an. Bis Ende 2017 plant „coa“, auf 20 Restaurants zu wachsen. www.coa.as



JULIA SCHWENNER

STREITBAR

**Vergütung für
ausgefallene
Arbeitszeit**

Der Fall: Susi Schnell war seit 1.8.2014 als Servicekraft beschäftigt. Das Arbeitsverhältnis endete zum 31.12.2014. Die Arbeitnehmerin war im November teilweise und im Dezember ganz von der Arbeitsleistung freigestellt. Sie verlangte aber Annahmeverzugslohn auf Grundlage einer 48-Stunden-Woche.



Prof. Dr. jur. Burkhard Boemke, Chefredakteur des Urteildienstes „Arbeitsrecht Kompakt“, Bonn www.bwrmedia.de

Das Urteil: Das Landesarbeitsgericht (LAG) Mecklenburg-Vorpommern gab Susi Schnell Recht. Der Arbeitsvertrag enthalte zwar keine genaue Festlegung der Arbeitszeit. Es sei jedoch ersichtlich, dass es sich um eine Vollzeitstelle handele (8 Stunden/Tag). Vereinbart sei eine 6-Tage-Woche, sodass sich ein Annahmeverzugslohn für 48 Stunden je Woche ergebe (LAG Mecklenburg-Vorpommern, Urteil vom 29.06.2016, Az.: 3 Sa 12/16).

Lohn trotz Freistellung

Es kann sinnvoll sein, einen Mitarbeiter für die Dauer der Kündigungsfrist von der Arbeit freizustellen. Den Lohn müssen Sie aber gleichwohl zahlen. Maßgeblich hierfür ist, welche Arbeitszeit tatsächlich ausfällt und welcher Lohn hierfür angefallen wäre (Lohnausfallprinzip). Achtung: Regeln Sie auch die Abgeltung des Resturlaubs während der Freistellung sowie die Anrechnung anderweitigen Lohns!

Hier können Sie in Annahmeverzug geraten: Unbegründete Suspendierung des Arbeitnehmers; unwirksame arbeitgeberseitige Kündigung; Ausfall der Arbeit aus betrieblichen Gründen (z.B. technischer Defekt); rechtswidrige Aussperrung im Rahmen eines Arbeitskampfes.

SCOUTING

Trendreisen 2017

Inspiration aus fernen Ländern gehört zum unverzichtbaren Elixier eines jeden trendorientierten Gastronomen. Wer die Metropolen dieser Welt nicht auf eigene Faust, sondern in hochkompetenter Begleitung erkunden möchte, ist bei Pierre Nierhaus an der richtigen Adresse. Der bricht auch 2017 wieder zu seinen Trendreisen auf: Auf dem Plan stehen Bangkok, New York, Singapur, London, Miami und Hong Kong. Termine & Inhalte unter... www.nierhaus.com

CONCEPT

Kaffeekultur

Tübingen freut sich über einen neuen Kaffee-Hotspot. Direkt an der Fußgängerzone, im frisch umgebauten Modehaus Zinser, hat sich nämlich das „Primo Espresso“ eingenistet und bietet nun hochwertigen Kaffee gepaart mit italienischem Lebensgefühl. Besonders ist hier jedoch vor allem das Design, für welches das Architekturbüro DIA verantwortlich zeichnet. So erzeugt die Verkleidung der Theke mit Holzlamellen aus geweißter Eiche ein natürliches Farbspektrum. Diese Lamellen finden sich auch in der Zonierung des Raumes als bestimmendes Element wieder. Ein thematisch angepasstes Deckenelement mit coolen Seil-Leuchten rundet die Atmosphäre ab. www.primo-espresso.de



DITTEL ARCHITECTEN