

Mützels
MessageMittelmäßigkeit
reicht nicht!

Neue Restaurants, Bistros und Kneipen kennenzulernen ist meine Leidenschaft. Durch die Zwangspause habe ich mich plötzlich fürs Kochen interessiert, habe Neues ausprobiert und Familienrezepte nachgekocht. Es hat Spaß gemacht – alles war von bester Qualität. Mein Anspruch und meine Wertschätzung von Qualität, Frische und Hygiene sind dadurch weiter gewachsen. Ich brauche jetzt gute Gründe, um außer Haus essen zu gehen. Zum Beispiel Familie, Freunde und Kollegen treffen oder mich einfach verwöhnen lassen. Diese Chance gilt es, in der Gastronomie zu nutzen: Ein Ort der Begegnung, vereint mit Spitzenleistung wie höchster Qualität, Sicherheit, konsequenter Einhaltung der erforderlichen Schutzmaßnahmen und einem (auch mit Mundschutz erkennbaren) Lächeln des Teams. Der Preis ist dabei nicht das Entscheidende – meist ist es die Leistung. Mittelmäßigkeit reicht nicht. Dazu fällt mir ein alter Management-Klassiker von 1979 ein: „In Search for Excellence“ („Auf der Suche nach Spitzenleistung“) von Peters/Waterman. Vielleicht mal wieder reinschauen?!

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



FOTO: TOBIAS ZIMMERMANN

CONCEPT

Design meets Cuisine

Das neue „Via Monte Napoleone“ in Frankfurt kombiniert das Beste, was Italiens Kulinarik und Design zu bieten haben. Aperitivo-Kultur mit Negroni und Co., eine große Weinauswahl, hochwertigen Kaffee aus eigener Röstung, von Hand gefertigte Pasta in zig Farb-, Form- und Geschmacksvarianten, tagfrische Fisch- und Fleischgerichte und die sogenannten „piatti da convivere“, Speisenvariationen, die auf Etagern in der Mitte der Tafel zum gemeinsamen Genuss serviert werden. Ganz genau so, wie es in Italien traditionell praktiziert wird. Und ebenso hochwertig wie das Menü ist auch der Look: zurückhaltende Farben, elegante Formen und ausgewählte Materialien. Luxuriös und modern, oder in den eigenen Worten des Lokals: classy, contemporary, italian.

via-montenapoleone.de



FOTO: VIA MONTE NAPOLEONE

STREITBAR

Ausschlussfrist
eingehalten?
Kein Nachweis bei
Aufgabe zur Post

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

Der Fall: Fritz Flau erhielt von seinem Arbeitgeber für das Jahr 2016 Weihnachtsgeld. Als er vor dem 31.3.2017 ausschied, verlangte der Arbeitgeber das Weihnachtsgeld zurück. Er schickte entsprechende Schreiben im Januar, März und August 2017, schließlich erhob er Zahlungsklage. Fritz Flau verwies darauf, dass er die Schreiben nicht erhalten und damit der Arbeitgeber die vereinbarte Ausschlussfrist versäumt habe.

Das Urteil: Das Landesarbeitsgericht (LAG) Berlin-Brandenburg wies die Klage ab. Der Arbeitgeber habe die 6-monatige Ausschlussfrist versäumt. Zwar seien die Schreiben nicht wegen Unzustellbarkeit zurückgekommen. Allerdings habe der Arbeitgeber den rechtzeitigen Zugang der schriftlichen Geltendmachung nicht nachgewiesen (LAG Berlin-Brandenburg, Urteil vom 14.08.2019, Az.: 17 Sa 650/19).

Absender muss Zugang beweisen

Bei einer rechtserheblichen Willenserklärung kommt es darauf an, dass sie den Empfänger nachweisbar erreicht. Den Zugang bei Abwesenheit des Empfängers muss der Absender beweisen. Es genügt nicht, die Aufgabe zur Post belegen zu können.

BARTENDER-APP

Quizen für Profis

Wie lange muss Irish Whiskey lagern? Wie wirkt Ethanol im Gehirn? Wo hat der Dark & Stormy seinen Ursprung? Fragen, die ein Barkeeper beantworten können sollte. Und damit das gelingt, hat Barprofi Stephan Hinz jetzt die App Barback Know-how veröffentlicht. Zum Lernen für Azubis, zum Austesten für Profis oder einfach zum Spielen für alle anderen – im Trainings- oder Duellmodus mit anderen Usern. Kostenlos für iOS und Android. barbackknowhow.de

CONCEPT

Mach mir 'ne Platte

Im aufstrebenden Mannheimer Jungbusch-Viertel ist ein weiteres Trendkonzept eingezogen: Das „Sonrisas“ serviert klassische, mediterrane Gerichte für entspannte Abende mit Freunden. Das Highlight der Speisekarte sind die Sonrisas Platten, die mit einer Auswahl verschiedener Gerichte den Gaumen beglücken wollen. Tapasteller 2.0, denn es finden sich neben Chorizo & Co. auch eigentliche Main Dishes wie Pasta oder Safranreis darauf. Dazu wird je ein passgenauer Signature Drink empfohlen, der die Aromen unterstützt. Zur mediterranen Küche passt das sonnig-farbenfrohe Interior mit Gelb- und Brauntönen. sonrisas.de



FOTO: SONRISAS