



Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

114. JAHRGANG • 14. Juni 2014 • Nr. 24 • www.ahgz.de • E 1091

Wyndham-Chef

„Keine Grenzen nach oben“

Interview, Seite 3



Küchenkonzepte

Spanische Profis in Berlin

Seite 14

Fußball-WM-Hotel Belvédère

Wo der „Geist von Spiez“ bis heute lebt

Seite 9



Wer einfach wegbleibt, muss zahlen

Stornogebühren Gastronomen kämpfen gegen No-Shows

STUTT GART. Eine Unsitte nimmt überhand: Gäste reservieren vor allem in gehobenen Restaurants und in der Spitzengastronomie – und erscheinen dann gar nicht. Die Gastronomen bleiben auf den Kosten sitzen.

Als Gegenmaßnahme gehen manche Wirte dazu über, happige Stornogebühren in ihre Reservierungsbestätigungen zu schreiben, um dem grassierenden No-Show-Unwesen einen Riegel vorzuschieben.

Auch der 3-Sterne-Koch Thomas Bühner vom Osnabrücker Restaurant La Vie macht das so. Bühner zur AHGZ: „Wir sind nicht stolz darauf, aber es ist einfach nötig geworden.“ Auf der Insel Sylt, haben sich sechs führende Restaurants sogar zusammengetan, um sich gegen die immer extremer werdende No-Show-Unart zu wehren. Sie haben ein gemeinsames Stornogebühren-Modell entwickelt, das sie auch im Verbund präsentieren.

Es passiert aber auch, dass ehrlichen Gästen die Drohgebärde des Wirts die Laune verdirbt und sie die Reservierung absagen. Dann ist es wichtig, dem Gast persönlich und mit viel Fingerspitzengefühl das Dilemma des Gastronomen zu vermitteln. *hz*

► Seite 2

THEMEN

AHGZ-Barometer Deutschland: Die Midscale-Hotellerie macht im April die größten Verluste. Und Düsseldorf ist RevPar-Primus. **Seite 10**

Betriebsübergabe: Rund 4000 Gastgeber stehen allein im Südwesten vor einem Generationswechsel. Vier Beispiele, die Mut machen. **Seite 18**

Neustart: Avalon-Gruppe übernimmt das schwer angeschlagene Hotel Lochmühle in Mayschoss. **Seite 22**



Der Stammtisch lebt

Warum der Stammtisch alle Zeiten übersteht. **Schwerpunkt, Seiten 6, 7**

Streit um Mindestlohn

Gesetzentwurf CDU/CSU-Politiker fordern mehr Ausnahmen

BERLIN. Seit mehr als einer Woche diskutieren die Abgeordneten im Bundestag über den Gesetzentwurf für einen einheitlichen flächendeckenden Mindestlohn. Dass die 8,50 Euro ab 1. Januar 2015 kommen werden, steht fest. Zündstoff bieten nach wie vor die Ausnahmen. Vor allem die Mindestaltersgrenze von 18 Jahren sehen die Unionspolitiker nach wie vor kritisch.

Aus Sicht der CDU/CSU sieht der Entwurf aber auch zu wenige Ausnahmen vom Mindestlohn vor. Praktikanten, Saisonarbeiter, Rentner, studentische Hilfskräfte und Mitarbeiter in der Gastronomie sollten nach ihrer Forderung davon ausgeschlossen sein. CSU-Politiker Peter Ramsauer, der auch Vorsitzender des Wirtschaftsausschusses des Bundestags ist, fordert gar „massive Änderungen“ des Gesetzentwurfs. *Spiegel Online* zufolge verlangt die CSU zur Klärung einen „Mindestlohn-Gipfel“.

Arbeitsministerin Andrea Nahles (SPD) hielt bis Redaktionsschluss an ihrem Entwurf fest und lehnte Nachverhandlungen strikt ab. Sie wolle den

Entwurf, so wie von der Regierungskoalition verabredet, durchbringen. Sandra Warden, Geschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbands, rechnet damit, dass der Mindestlohn den gastgewerblichen Arbeitsmarkt verändern werde (Seite 13). „Der Mindestlohn wird die Personalkosten vieler Betriebe signifikant erhöhen“, meint Warden. Vor allem kleine Betriebe auf dem Land und im Osten Deutschlands seien betroffen. Infolge dessen befürchtet Warden Preissteigerungen.

Der Unternehmensberater Roland Schwewe rechnet vor, welche Folgen die gesetzlichen Änderungen für die Budgetplanung eines Betriebs haben können (Seite 11). Auch Schwewe scheinen Preiserhöhungen unausweichlich, um Kostensteigerungen aufzufangen. Hoteliers und Gastronomen gibt er Tipps, wie sie höhere Preise umsetzen und bei Reservierungen oder Einkäufen sparen können. Mit der richtigen Planung könne eine Verschlechterung der Wirtschaftlichkeit eines Betriebs vermieden werden. *sr*

► Seiten 11, 13

Anonyme Kritik auf dem Prüfstand

KARLSRUHE. Müssen Verfasser von Bewertungen im Internet sich künftig zu erkennen geben? Darüber berät der Bundesgerichtshof (BGH) in Karlsruhe. Hintergrund ist die Klage eines Arztes, der auf einem Mediziner-Bewertungsportal anonyme Kritiken mit falschen Behauptungen entdeckt hatte. Er forderte bereits in mehreren Instanzen, dass der Portalbetreiber die Kritiken nicht nur löschen, sondern auch Name und Anschrift des Verfassers herausgeben sollte.

Ein Urteil gegen anonyme Bewertungen könnte auch für Hotellerie und Gastronomie weitreichende Folgen haben. So könnte der Tenor auf den Bewertungsportalen insgesamt besser werden. Denn im Schutz der Anonymität geben User eher schlechte Bewertungen ab, trauen sich, Beleidigungen oder falsche Behauptungen aufzustellen. Manche Branchenvertreter befürchten jedoch, dass die Zahl der Bewertungen dadurch zurückgeht, auch bei den guten Kritiken. Die Entscheidung wird am 1. Juli verkündet. *rk*

► Seiten 5, 8

Editorial

Buchen mit der Google-Brille

Von Rolf Westermann, Chefredakteur

Jetzt gibt es eine Hotel-App für Google Glass, die umstrittene Datenbrille des gleichnamigen Internetmultis aus Silicon Valley. Starwood Hotel & Resorts setzt nach eigener Einschätzung als „erste Hotelgesellschaft der Welt“ auf die neue Technologie. Mitglieder des Bonusprogramms SPG können Reiseziele vorab auf der Datenbrille erkunden und dann ihren Aufenthalt buchen. Auch das spanische Online-Reisebüro Destina.com kündigte in diesen Tagen „die weltweit erste App für die Buchung von Hotels“ mit Google Glass an. Mit der Anwendung „Hotel near me“ können Nutzer über die Brille und GPS die nächst gelegene Herberge finden.



Dass demnächst Menschen mit ihren Augengläsern sprechen statt mit der Buchungs-Hotline, ist in Deutschland so schnell kaum zu erwarten. Zumal Datenschützer vor der neuen Technologie als Waffe zur Verletzung von Persönlichkeitsrechten warnen. In den USA gibt es schon die ersten Verbote in Restaurants und Kinos zum Schutz der Privatsphäre und des geistigen Eigentums der Filme. Der technologische Graben in der Branche ist jedenfalls tief. Während die einen auf Google-Durchblick setzen, lassen sich erstaunlich viele Häuser noch nicht einmal online buchen. Da muss man Internet-Formulare ausfüllen und auf eine E-Mail-Antwort warten. Das ist jedenfalls nicht mehr zeitgemäß. *Ihr Rolf Westermann*

► r.westermann@matthaes.de

AHGZ-Redaktion: 0711 2133-230
E-Mail: redaktion@ahgz.de
Anzeigen-Service: 0711 2133-311
Matthaes Verlag GmbH, Silberburgstraße 122,
70176 Stuttgart, Internet: www.ahgz.de

Anzeige

Arens-Azevedo/Joh

HACCP

Praxishilfe mit Arbeitsblättern für die Umsetzung betriebseigener Hygienemaßnahmen und Kontrollen zur Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ohne unnötigen Aufwand kann der Pflicht der Gefährdungsanalyse und Überwachung kritischer Stufen Genüge getan werden.

88 Seiten | Softcover + DVD | ISBN 978-3-87515-000-1 | € 32,-



Mit Checklisten und Schulungsfilm auf DVD

MATTHAES

HIER BESTELLEN

Onlineshop www.matthaes.de

Info & Bestellung
0711/2133-329

Portofreie Lieferung innerhalb Deutschlands