

## Nordsee: Streit um Betriebsratswahl



Nachdem Nordsee, die größte europäische Fischrestaurantkette, elf der dreizehn Betriebsratswahlen angefochten hatte, gab es vor den Arbeitsgerichten Neumünster und Oberhausen erste positive Entscheidungen: Die Filialleiter, die in den Betriebsrat gewählt wurden, seien keine leitenden Angestellten. Die Betriebsratswahl bleibe gültig.

Der Hintergrund: Nordsee betreibt in Deutschland mehr als 200 Filialen mit ca. 4.800 Beschäftigten und ist seit 2016 Mitglied im Bundesverband der Systemgastronomie. Erstmals ist Nordsee im Frühjahr 2018 – kurz vor den Betriebsratswahlen – dazu übergegangen, Personalvollmachten auszustellen, ohne dass indes die Gehälter erhöht wurden. Quasi über Nacht hatte Nordsee plötzlich 228 statt 18 leitende Angestellte und vertrat die Auffassung, dass diese Filialleiterinnen und Filialleiter weder im Wahlvorstand arbeiten noch als Betriebsrat gewählt werden können. Die Gewerkschaft NGG sah darin, dass mehr als die Hälfte aller Betriebsräte betroffen waren, eine massive Behinderung der Betriebsratswahlen.

„Auch wenn erst zwei von elf Verfahren erstinstanzlich entschieden wurden, ist ein erster Aufschlag gemacht. Das lässt uns für die weiteren Verfahren hoffen. Wir sind zuversichtlich, dass der Angriff auf die Mitbestimmung abgewehrt wird“, sagte Michaela Rosenberger, Vorsitzende der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Mit unterschiedlichen Begründungen kamen das Arbeitsgericht Neumünster am 27. Juni 2018 und das Arbeitsgericht Oberhausen am 5. Juli 2018 zu dem Ergebnis, dass Filialleiterinnen und Filialleiter keine leitenden Angestellten seien, von Nordsee behauptet. Entweder sei arbeitsvertraglich keine alleinige Personalverantwortung vereinbart oder die Bedeutung der einzelnen Filiale für Betrieb und Unternehmen sei untergeordnet. Die Betriebsratswahlen bleiben in dem betroffenen Teilregionen damit wirksam.

Quelle: NGG

## Geschmack vor Gesundheit



Für mehr als die Hälfte der Bundesbürger geht beim Essen Geschmack vor Gesundheit: In einer repräsentativen Umfrage des Apothekenmagazins „Senioren Ratgeber“ gaben 53,6 % an, das Wichtigste beim Thema Essen und Ernährung sei für sie, dass es möglichst gut schmeckt. Vor allem für viele Männer (63,8 %) zählt in erster Linie der Geschmack, bei den Frauen sind es 43,9 %. Dass das Essen möglichst gesund ist, steht nur für ein Viertel der Befragten (26,4 %) im Vordergrund – 18,4 % bei Männern und 34,1 % bei Frauen. 8,3 % nennen als das Wichtigste, dass das Essen möglichst schnell zubereitet ist, für 5,4 % steht an erster Stelle, dass es möglichst wenig kostet. Quelle: Senioren Ratgeber

## ZUSAMMENSCHLUSS S&F UND KOLB

# Win-Win für gute Konzepte

Gemeinsame Wege gehen ab jetzt die Planungs- und Beratungsunternehmen S&F-Gruppe und Kolb Planungsgesellschaft. Sie bieten damit ein umfassendes Gesamtportfolio im Bereich der Beratung, Konzeption, Planung, Implementierung und im Einkaufsmanagement für Küchen der Gemeinschaftsgastronomie an. (Von Maxi Scherer)

Zwei große Beratungs- und Planungsbüros der Branche haben nun gemeinsame Ziele formuliert: Die S&F-Gruppe Modernes Verpflegungsmanagement in Pfaffenhofen/Lippstadt und die Kolb Planungsgesellschaft in Oldenburg werden künftig zusammen am Markt auftreten. Zunächst ist eine projektbezogene Kooperation geplant.

Beide Büros haben bislang unter-



Hans-Georg Kolb Foto: Kolb



Ulrike Kolb Foto: Kolb



Marcus Seidl Foto: S&F



Ulrich Fladung Foto: S&F

schiedliche Schwerpunkte. Die Kolb Planungsgesellschaft mit Sitz im niedersächsischen Oldenburg hat ihren Schwerpunkt auf den Planungsleistungen. Geschäftsführerin Ulrike Kolb ist Diplom-Ingenieurin und beschäftigt allein fünf Personen für Planungsaufgaben, während ihr Mann Hans-Georg Kolb, gelernter Koch und Betriebswirt, sich um Beratungsleistungen kümmert. In dieser Konstellation hat das Büro in den vergangenen Jahren große Projekte wie die Neugestaltung der Kantine des Commerzbank-Towers in Frankfurt sowie das Betriebsrestaurant des Spiegel-Neubaus in der Hafen City Hamburg verwirklicht.

S&F steht auf drei Säulen: Beratungsdienstleistungen, die Bauplanung in den ersten drei Leistungsstufen der HOAI sowie das Einkaufsmanagement.

Die Beratungsleistung umfasst Fort- und Weiterbildungen, darunter Inhouse-Schulungen, Betriebsanalysen sowie Prognosestudien. Dabei wird die Umsetzung von HACCP-Konzepten und DIN-Iso-Norm ebenso begleitet wie das Personalrecruiting und die Ein-

führung eines neuen GV-Managements. Auch Fachbücher gehören zum Angebot.

Außerdem verfolgt das Büro einen wissenschaftlichen Ansatz. „Es herrscht ein reger Austausch mit den Hochschulen. Wir verknüpfen Projekte mit Studierenden, unter anderem indem wir Plätze für Bachelor- und Masterarbeiten anbieten, und implementieren Erkenntnisse aus der Wissenschaft dann direkt in die Praxis.“

Ein wichtiges Standbein ist für S&F das Einkaufsmanagement. In diesem Bereich begleitet das Unternehmen seine Kunden bei der Einführung und Anpassung des IT-Systems für die Warenwirtschaft bis hin zum Kassensystem und zur Speisenerfassung. Über die Einkaufsgemeinschaft werden Einkaufsvolumina gebündelt und Preise entsprechend verhandelt.

### Gesamter Planungsverlauf abgebildet

Die Neukonstellation ist für beide Unternehmen eine Win-win-Situation: „Wir können uns in der Gesamtheit nun viel besser am Markt präsentieren“, sagt Ulrich Fladung, Geschäftsführer bei S&F. „Wir bieten nun eine differenzierte Beratung plus eine qualitative Fachplanung an und bilden den gesamten Planungsverlauf ab, von der Grundlagenermittlung über die Beratung, die Erstellung des Konzepts bis über die Prozessplanung, die Logistikplanung, die Marketingkonzeption, und die Implementierung.“

Auch für Hans-Georg Kolb ist der Zusammenschluss ein Schritt in die rich-

tige Richtung: „Der Kunde will heute immer umfassender beraten werden. Er will Möglichkeiten vergleichen und bis ins Detail wirtschaftliche Varianten für Produktion und Betrieb durchspielen. Er braucht also vorgeschaltet zur Planung ein umfangreiches Konzept. Die konzeptionelle Phase ist in den ersten Leistungsphasen der HOAI vorgesehen und wird als Aufgabe für uns als Planungsbüro immer zeitaufwendiger. Von Seiten des Beraters ist diese Phase

laufen. Mit geänderten Essgewohnheiten kommen auch völlig neue Bedürfnisse des Kunden auf uns zu. Darüber hinaus ist jede Küche auch abhängig von dem Leitbild des Unternehmens und der Firmenphilosophie.“

Die Begleitung im Anschluss an die Planung und Umsetzung einer Küche ist für S&F Philosophie: „Wir entwickeln nicht nur Konzepte und lassen die Kunden dann damit alleine, sondern begleiten sie über die gesamte Startphase“, erklärt

Fladung. „Das ist unsere besondere Stärke, die viele Wettbewerber nicht leisten. Alle Verantwortlichen bei S&F kommen aus der Praxis, wir sind sozusagen Kinder aus der Küche, und haben über 20 Jahre hinweg Erfahrung gesammelt. Damit verfügen wir über ein sehr großes Know-how.“ Ein Thema sei das zum Beispiel bei vielen Cook-&-Chill-Küchen: „Die Akzeptanz neuer Küchenprozesse und neuer Küchentechnik beim Kunden ist häufig in keinster Weise vorhanden, mit der Folge, dass die Gesamtqualität der Speisenproduktion in den Keller geht.“ Hier möchte S&F begleiten zur Seite stehen.

Umfassendere Planungsleistungen musste S&F jedoch bislang an externe Anbieter vergeben, deshalb freut sich auch Fladung über die neue Konstellation. „Für unsere Kunden ist das ein sehr gutes Gesamtangebot“, sagt Ulrich Fladung. Schon zuvor gehörten unsere Büros nicht zu den kleinen der Branche. Nun erlangen wir gemeinsam eine Größenordnung und Stärke, die uns am Markt der Beratungs- und Planungsunternehmen einzigartig macht.“ Die ersten gemeinsam erstellten Angebote sind bereits am Markt platziert.

## ALLES, WAS RECHT IST

# UNERWARTETES EREIGNIS? BITTE ZAHLEN!

Zunehmend kommt es weltweit zu Terroranschlägen, die uns alle immer wieder aufs Neue betroffen machen. Wenn nun zufälligerweise ein solcher Terroranschlag in zeitlicher Nähe zu einer Großveranstaltung stattfindet, kann deren Sinn und Zweck in Gefahr geraten. Wer will schon ausgelassen feiern, wenn anderswo Menschen einem grausamen Anschlag zum Opfer gefallen sind?

Bisweilen wird deswegen dann überlegt, die Veranstaltung lieber komplett abzusagen. Muss dann aber trotzdem der vorgesehene Caterer bezahlt werden? Oder ist eine heitere und entspannte Atmosphäre Geschäftsgrundlage des Vertrages, die zu seinen Lasten geht?

Mit dieser Frage musste sich das Oberlandesgericht Nürnberg anlässlich der Terroranschläge in New York am 11. September 2001 auseinandersetzen. Seinerzeit war von einer Firma ein Sommerfest für den 15. September

angesetzt gewesen, es wurden über 5.000 Gäste erwartet. Ein Unternehmen war mit Planung und Konzeption, Übernahme eines Großteils der erforderlichen Gesamtorganisation und des gastronomischen Catering beauftragt. Mit Schreiben vom 12. September wurde die Veranstaltung abgesagt. Wegen der zu diesem Zeitpunkt bereits angefallenen Kosten und Aufwendungen wurde die Firma gerichtlich in Anspruch genommen, die sich damit verteidigte, der Zweck der Veranstaltung („heitere und entspannte Atmosphäre“) habe nicht mehr erreicht werden können.

Das Gericht geht hierauf ein, verwirft das Argument aber schließlich (Beschluss vom 22. Juni 2010 – 12 U 1442/09). Die Veranstaltung eines Festes schliefe von vorneherein die Ungewissheit ein, dass es zuvor zu einem die erwartete Atmosphäre störenden Ereignis komme. Der Eintritt eines solchen Ereignisses falle daher

regelmäßig allein in die Risikosphäre des Veranstalters. Etwas anderes könne allenfalls dann gelten, wenn ein Fest wegen unvorhersehbarer Kriegsereignisse, Katastrophenfälle o. Ä. hätte ausfallen müssen (z. B. bei einer Reise nach Tschernobyl kurz nach dem dortigen Reaktorunfall). So ein Fall sei hier aber nicht gegeben. Das Fest hätte trotz der Terroranschläge stattfinden können, schließlich seien auch das Münchner Oktoberfest und das Nürnberger Altstadtfest durchgeführt worden.

Die Kündigung des Cateringvertrages war also zwar wirksam, weil Cateringverträge vor ihrer Durchführung auch grundlos gekündigt werden können (§648 BGB). Der Besteller blieb aber jedenfalls zur Zahlung der bereits erbrachten Leistungen verpflichtet. Ob und in welchem Umfang auch die nicht erbrachten Leistungen hätten gezahlt werden müssen, hatte das Gericht nicht zu entscheiden.



Rechtsanwalt Walther Grundstein ist Partner in der Kanzlei Grundstein & Thiem, Rechtsanwälte und Notare in Frankfurt am Main. Die Kanzlei ist spezialisiert auf Gastronomierecht und Arbeitsrecht und betreut Arbeitgeber wie Arbeitnehmer gleichermaßen. Foto: Nikot