



HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



Magazin

Jobs

Immobilien

Shop

Branchenbuch

Junge **Gründer** starten durch

Innovative Ideen leidenschaftlich umgesetzt 12

**Gastronomie auf
Christkindlmärkten**

Budenzauber mit Kalkül 26

**Weder Fisch
noch Fleisch**

Quick-Guide: Gästetypen 52

**Neu: HOGAPAGE-
Speisekartenplaner**

Revolution in der Gastronomie 56

Kundenbindung 48

Arbeitsunfälle 94

Jagdschloss Kühtai 102

OUTside Austria

KAMEHA GRAND HOTEL ZÜRICH

Übernachtung im Weltall



Das Designhotel Kameha Grand Zürich bietet neuerdings eine Übernachtungsmöglichkeit der extraterrestrischen Art: Eine 115 Quadratmeter große »Space Suite« simuliert das Leben im Weltraum, ausgestattet mit Computerstimmen, NASA-TV und Installationen. Gestaltet hat sie der Künstler Michael Najjar.

Inspiriert wurde der Berliner dabei von seinem Wunsch, eines Tages selbst ins All zu fliegen. Er bereitet sich bereits seit Längerem intensiv darauf vor. Die Suite liegt exklusiv auf der fünften Etage. Beim Betreten ertönt eine Computerstimme, begrüßt die Gäste und erklärt die Technik. Ein Highlight der futuristischen Einrichtung ist das »schwebende Bett«. Die Lampen an der Decke gleichen kleinen Raketentriebwerken, auf dem Boden sind hochauflösende Bilder des Weltraumteleskops Hubble abgedruckt. Hobbyastronauten finden außerdem Lektüre zum Thema Weltraum, sie können aber auch fernsehen: Entweder entscheiden sie sich für einen der bereitliegenden Science-Fiction-Filme oder für die Bilder von den Live-Cams der internationalen Raumstation.

KEIN TRINGELD MEHR, DAFÜR HÖHERE PREISE

New Yorker Star-Gastronom wagt Experiment

In amerikanischen Restaurants kommt es immer wieder zu Irritationen, wenn ein europäischer Gast für die dortigen Verhältnisse zu wenig Trinkgeld gibt. In Amerika sind zwischen 15 und 20 Prozent üblich, das Trinkgeld ist wichtiger Bestandteil des Gehalts der Angestellten. US-Stargastronom und Trendsetter Danny Meyer von der Union Square Hospitality Group hat auch deshalb in seinem New Yorker Restaurant Modern im »Museum of Modern Art« aktuell probeweise das Trinkgeld abgeschafft und gleichzeitig die Menüpreise um bis zu 25 Prozent angehoben. Bewährt sich das Modell, will Danny Meyer es ab Februar 2016 auf alle seine 13 New Yorker Restaurants ausweiten.

Einige Gastronomen in Amerika haben das »Zero Tipping« bereits ausprobiert, mit unterschiedlichen Resultaten. Manche machten Verluste und stellten wieder um. Andere berichten von steigenden Umsätzen und zufriedenen Mitarbeitern. Spannend wird nicht nur, ob die Kunden die Umstellung und die damit

einhergehende Preiserhöhung akzeptieren. Aufgrund der höheren Gehälter, die er seinen Mitarbeitern zahlt, kommen zusätzlich pro Jahr eine bis zu 1,5 Millionen Dollar mehr Steuern auf seinen Konzern zu, schätzt Danny Meyer, wie die New York Times berichtet. Au-

ßerdem berechnen sich die Kreditkartengebühren sowie die meisten Restaurantpachten nach den Umsätzen.



Ein weiterer Grund, warum der Stargastronom gerade jetzt zu dieser Maßnahme greift: Da die Stadt New York die Mindestlöhne von Angestellten in der Fast-Food-Branche bis 2018 schrittweise von 8,75 Dollar auf 15 Dollar anheben will, fürchtet Meyer, für seine gehobenen Küchen nicht mehr genügend qualifiziertes Personal zu bekommen. Schon jetzt habe er Probleme,

gute Köche zu finden. Das Gehaltsniveau zwischen Küche und Service ist in Amerika eklatant, Trinkgelder dürfen per Gesetz nicht mit dem Küchenpersonal geteilt werden.

