

COST & LOGIS

HOTELLERIE FÜR PROFIS

26. JAHRGANG

21. JANUAR 2022

AUSGABE 01/2022

PROFESSOR DR. MARCO A. GARDINI

„Letzte Ausfahrt
Personal“ SEITE 06

PHILIPP VON STUMM

„Sogar Tankstellen
sind schlauer
als wir“ SEITE 08

GORDON DEBUS

„Luft für Gehalts-
erhöhungen
schnell dünn“ SEITE 15

HDV-Chef Jürgen Gangl

„Die personelle
Situation ist ein
Desaster“

Philipp von Stumm hat ein neues Vergütungsmodell eingeführt.



PHILIPP VON STUMM

„Sogar Tankstellen sind schlauer als wir“

Philipp von Stumm führt die Geschäfte des Seminar- und Eventzentrums Gut Thansen. Im Interview spricht er über die Personalkrise, Gehälter und Maßnahmen, Mitarbeiter an sich zu binden.

AUSSERGEWÖHNLICHE GEHÄLTER FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE ZEITEN“, IST IHR MOTTO. WAS HEISST DAS KONKRET? Arbeiten an Wochenenden, an Feiertagen und auch an einem normalen Mittwochabend (ab 17.00 Uhr!) werden vom deutschen Handwerk für den Kunden wesentlich teurer abgerechnet (Aufschläge bis zu 200 Prozent) – dieses Abrechnungsmodell läuft in unserer Gesellschaft seit Jahrzehnten und wird voll akzeptiert. Und was tun wir Hoteliers und Gastronomen seit Jahrhunderten? Wir arbeiten sieben Tage in der Woche durch, unsere Mitarbeiter bekommen überwiegend denselben Stundensatz ausbezahlt – und unsere

Gäste zahlen immer den gleichen Preis. Das Bier kostet um 13.00 Uhr genau so viel wie spätabends um 23.00 Uhr. Da hat unsere Branche wirklich die Zeit verpennt. Sogar Tankstellen sind schlauer als wir – oder warum ist der Treibstoff zu den Zeiten nach Arbeitsende (16.30 Uhr bis 19.30 Uhr) teurer als morgens um 4.00 Uhr? Und warum kosten auch Lebensmittel und Getränke an der Tankstelle grundsätzlich mehr als im benachbarten Supermarkt? Der Preis richtet sich hier nach der Nachfragesituation, denn Supermärkte haben nachts nicht mehr geöffnet. Das Verhalten der Gäste können wir nicht ändern, aber das Gehaltsgefüge für unsere Mitarbeiter, die nachts, an Wochenenden und an Feiertagen arbeiten (müssen), damit andere feiern können – das können wir ändern und haben es ab dem 01.10.2021 auch getan. Es ist somit ein „Schmerzensgeld“ – für unsere Branche, für ungewöhnliche Zeiten und einen außerordentlichen Einsatz. Somit werden wir auch die Preise für unsere Kunden und Gäste in der Gastronomie

und im Hotel diesen außergewöhnlichen Zeiten anpassen. 70% der Aufschläge werden direkt an die Mitarbeiter weitergegeben. Wir zahlen nun täglich ab 24.00 Uhr Aufschläge zwischen 8 und 16 Euro pro Stunde zusätzlich zu dem jeweiligen Grundgehalt. Hinzu kommen ganztägige Zuschläge an Samstagen, sonntags und an den Feiertagen, ab Januar 2022 zwei Tage mehr Urlaub für jede/n Mitarbeiter/in. Weiterhin vierstellige Zugehörigkeitsprämien, die sich jährlich (auf drei Jahre gerechnet) erhöhen – und eine flexiblere Abstimmung bei den wöchentlichen Arbeitszeiten.

WIE IST DIE REAKTION DER MITARBEITER?

Das Modell ist neu, ungewöhnlich – und die Reaktion ist bisher verhalten. Wir veröffentlichen innerhalb des Unternehmens demnächst Zahlen, welche Mitarbeiter wieviel an Zuschlägen pro Monat erhalten haben und glauben, dass das System dann verständlicher wird – und die Mitarbeiter dann den neuen finanzielle Aspekt „mitzählen“ können. Neues braucht manchmal länger um sich durchzusetzen – wir bleiben dran. Es ist nur ein erster Schritt, um die Wertschöpfung der Hotellerie und Gastronomie im deutschen Markt auf ein neues Niveau zu heben.

GEHALT IST NICHT ALLES, HEISST ES IMMER WIEDER. WIE SEHEN SIE ES?

Das Gehalt ist gerade in unserer heutigen Zeit nur ein Faktor von vielen. „Work-Life-Balance“ ist für die

junge Generation ein extrem wichtiger Faktor geworden. Dennoch muss unsere Branche das Gehaltsgefüge für unsere Mitarbeiter dringend anpassen, um schon in diesem Punkt ein NEUES Signal zu setzen - und dazu kommen weitere Faktoren: mehr Freizeit, flexible Arbeitszeiten, verlässliche Abstimmung, keine Störungen in der Freizeit, Aufrüstung der technischen Tools zur Unterstützung der workflows, um nur einige zu nennen. Dennoch wird die Hotel-, Gastro- und Veranstaltungsbranche in den nächsten Jahren weiterhin mit dem Mitarbeitermangel zu kämpfen haben, denn keiner kann und darf die „Nachteile“ dieses Segments verschweigen. Sie sind nicht zu ändern, solange wir den Gästen und Kunden mit unseren Leistungen 365 Tage im Jahr zur Verfügung stehen: schlechte Bezahlung, sich stetig ändernde Dienste, Teildienste, Dienstpläne oft viel zu spät und letztlich selten stimmig, Feiertagsarbeit, oft Wochenendarbeit, Nachtarbeit, Trinkgelder dauerhaft schwankend und nicht berechenbar, Handys innerhalb der Arbeitszeit nicht nutzen dürfen und mit die höchste Abbrecher-Quote von Azubis in Hotel, Service und Küche.

Aufzuwerten sind diese unverrückbaren Fakten nur mit Flexibilität, radikalen Arbeitszeitmodellen (was die Politik und Gewerkschaften nicht wollen), Begeisterung für diese Art der Dienstleistung, Umgang mit Menschen, Abwechslung, schnelle Karriere – und mit deutlich höheren Gehältern!

<