

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIS UND AMATEURE

DIE MILCH MACHT'S, ODER?

*Marketa Schellenberg über den
Einsatz pflanzlicher Alternativen*

LET ME ENTERTAIN YOU

*Private Dining mit
Jannis Alexandridis*

MEDITERRAN G'SCHLAMPERT

Magdalena Klein startet durch

Gehälter

OHNE MOOS NIX LOS





Foto: Gut Thansen

Ab 18 Uhr **wird's teurer**

Handwerkerinnen und Handwerker kassieren für ihre Arbeitsleistung außerhalb regulärer Zeiten entsprechende Zuschläge. Dieses Prinzip wollen die Chefs des Seminar- und Eventzentrums Gut Thansen auf die Gastro-Branche übertragen.

„Außergewöhnliche Gehälter für außergewöhnliche Zeiten zahlen“, so lässt sich das Konzept auf den Punkt bringen, das Christine und Philipp von Stumm vom Seminar- und Eventzentrum Gut Thansen in der Lüneburger Heide im Oktober 2021 eingeführt haben. Um ihre Mitarbeiter:innen besser bezahlen zu können, haben sie ein System eingeführt, das höhere Preise für eine Dienstleistung zu bestimmten Zeiten vorsieht. Der Lösungsansatz im Überblick: Montags bis freitags können die Gäste das gastronomische Angebot von 8 bis 18 Uhr zu den regulären Prei-

Zusätzlich profitieren die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unter anderem von Zugehörigkeitsprämien ab dem ersten vollen Jahr. Nach einem Jahr werden 1.000, nach zwei Jahren 2.000 und nach drei Jahren 3.000 Euro fällig. Fünf Jahre Zugehörigkeit bringen eine Sonderprämie von 500 Euro, zehn Jahre 1.000 Euro. Vergleichbar sehen die weiteren Sprünge alle fünf Jahre aus. Teilzeit-Beschäftigte werden gemäß ihrer Stundenanzahl anteilig berücksichtigt. Auszubildende sind ausgenommen, weil sie ein eigenes Prämiensystem und einen befristeten Vertrag haben. Ebenso werden Prämien für das Vermitteln von festen Mitarbeiter:innen sowie von Aushilfen gezahlt.

„Die Gastro-Branche hat wirklich die Zeit verpennt.“

Christine und Philipp von Stumm

sen in Anspruch nehmen. Von 18.01 bis 24 Uhr kostet es den Gast zehn Prozent mehr – zusätzliche zehn Prozent Aufschlag gibt es von montags bis freitags zwischen 0.01 bis 6 Uhr. Sonnabends bis sonntags werden ganztägig 15 bis 20 Prozent mehr verlangt. Für Feiern und Tagungen jeglicher Art sowie Feiertage sind es ganztägig 20 Prozent mehr.

Lange Firmenzugehörigkeit lohnt sich

Die zusätzlichen Einnahmen werden nach spezifischen Schlüsseln, die sich vor allem an der Funktion und der Dauer der Betriebszugehörigkeit orientieren, an die Beschäftigten ausgezahlt.

Am Handwerk orientiert

Ihr Konzept „Außergewöhnliche Gehälter für außergewöhnliche Zeiten zahlen“ begründen Christine und Philipp von Stumm mit der Handwerksbranche. In einem Informationsbrief an ihr Team schreiben die Unternehmer: „Habt Ihr schon einmal einen Klempner oder Elektriker am Abend um 22 Uhr angerufen, weil bei Euch eine Wasserleitung geplatzt oder die Toilette verstopft war oder alle Sicherungen nicht mehr funktionierten? (...) Und was tun wir dann? Wir zahlen die An- und Abfahrt. Wir zahlen einen hohen Not-einsatzaufschlag und meist noch einen Wochenendaufschlag – und natürlich den üblichen Stundenlohn. Ganz selbstverständlich akzeptieren wir als Kunden diese Vorgehensweise.“ Es sei im Handwerk üblich, dass Dienste außerhalb der Regelarbeitszeit für den Auftragnehmer wesentlich teurer würden – nicht so im Gastgewerbe.

Christine und Philipp von Stumm stellen fest: „Wir arbeiten sieben Tage in der Woche durch und unsere Mitarbeiter bekommen überwiegend denselben Stundensatz ausbezahlt. Und unsere Gäste zahlen immer den gleichen Preis für zum Beispiel ein Schnitzel – egal, ob dieses um 13 Uhr oder um 21 Uhr konsumiert wird. Auch das Bier kostet um 13 Uhr genauso viel wie spätabends um 23 Uhr.“ Die Gastro-Branche habe „wirklich die Zeit verpennt“, sind sich Christine und Philipp von Stumm einig.