

# LANDESZEITUNG

Mittwoch, 27. September 2023  
77. Jahrgang · Nr. 226 · Euro 1,80

**FÜR DIE LÜNEBURGER HEIDE**

Partner im RedaktionsNetzwerk Deutschland



# Bis zu 11.000 Euro Prämie für neue Arbeitskräfte

Gut Thansen zahlt neuen Mitarbeitern einen hohen Bonus. Geschäftsführer von Stumm erzählt, was ihn dabei antreibt



Philipp von Stumm lobt Prämien für neue Köche und Servicekräfte auf Gut Thansen aus.

Foto: t&w

**Soderstorf.** Gut Thansen in Soderstorf ist in der Region das, was man landläufig eine gute Adresse nennt, für Events, Hochzeiten, Seminare und einen relaxten Tag mitten in der Natur. Aber Gut Thansen leidet wie die ganze Gastroszene unter Personalmangel. Zehntausende Stellen sind unbesetzt.

Cafés, Restaurants schließen tageweise, um das Service-Delta auszugleichen. Und Gut Thansen liegt dazu eben mitten in der Natur, oder anders ausgedrückt: ab vom Schuss. Der Chef Philipp von Stumm, er führt das Haus gemeinsam mit seiner Frau Christine, greift jetzt tief ins Portemonnaie, um Köche und Servicekräfte in die Idylle zu locken. Prämien bis 11.000 Euro lobt er aus. Ob sich das noch rechnet, erklärt er hier.

## Warum zahlen Sie so üppige Prämien?

**Philipp von Stumm:** Mit unseren Begrüßungs- und Bleibepremien möchten wir deutliche Signale setzen, dass es sich auch finanziell lohnt, weiterhin in der Gastro- und Hotelbranche zu arbeiten und angemessen entlohnt zu werden. Wir belohnen einerseits den Bewerber, sich für uns zu entscheiden, und andererseits auch bei uns zu bleiben – und dauerhaft fair und vergleichbar zu anderen Branchen bezahlt zu werden.

Unsere laufenden Prämien und Stundenzuschläge dienen neben unseren sonstigen Annehmlichkeiten als Anreiz, um auch zu außergewöhnlichen Arbeitszeiten, zum Beispiel nachts und am Wochenende bereit zu stehen und somit das Team für den Freizeitverzicht zu diesen ungewöhnlichen Zeiten extra zu belohnen. Denn es ist nicht die Norm, nachts und am Wochenende zu arbeiten.

## Hat sich die Prämie ausgezahlt?

Zwei Köche und eine Servicekraft haben wir seit Beginn der Aktion eingestellt. Noch ist der Zeitraum für eine ausgewogene Bewertung dieser Frage zu kurz.

## Sie führen doch ein renommiertes Haus, ist das nicht Magnet genug?

Wir liegen mit schlechter Verkehrsanbindung mitten auf dem Land. Wer zu uns kommen will, benötigt ein Auto oder ein WG-Zimmer in der Nähe. Das ist nicht jedermanns Sache, vor allem nicht für Ältere. Die Politik beschließt gerade, dass der nächste Bahn-Haltepunkt in 400 Metern Entfernung in Soderstorf nicht ausgebaut werden soll – für uns ein Desaster.

## Senden Sie mit den hohen Prämien nicht ein fatales Signal in die Gastro-Szene?

Im Gegenteil, es wird dringend Zeit, dass die Gastrobranche aufwacht – und die Preise nach oben setzt. Oder warum verschwinden Jahr für Jahr Tausende Betriebe vom Markt? Oft, weil eine zu niedrige Preispolitik betrieben wird – das rechnet sich aber mittel- und langfristig nicht ...

## Ist es gerade im Spätdienst schwer, Kräfte zu finden?

Extrem schwer. Work-Life-Balance wird für viele Kollegen und

Kolleginnen immer wichtiger. Auf Gut Thansen benötigt jede Arbeitskraft ein Auto. Wir können es einer 18-jährigen Azubine nicht zumuten, nachts um 1.30 Uhr mit dem Fahrrad durch den Wald zur Wohnung am Rehrhof zu fahren. Und dann erzählt uns das Land, dass der Bahn-Haltepunkt in Soderstorf nicht kommen soll.

## Für mich ist es ein Mysterium, wie nach der Pandemie plötzlich gerade in der Gastronomie, ob in Lüneburg oder Winsen oder Buchholz so viele Kräfte fehlen. Was ist da passiert?

Es sind damals über 120.000 Mitarbeiter notgedrungen in andere Branchen gewechselt und nur rund 80.000 Personen wiedergekommen. Somit fehlen grundsätzlich schon einmal rundweg 40.000 Fachkräfte. Und der Nachwuchs fehlt. Auch hier sind Tausende Ausbildungsplätze in

der Gastronomie und Hotellerie nicht besetzt.

## Geht die Rechnung für Sie auf, selbst wenn Sie die Prämien über Monate strecken, schließlich müssen Sie auch für Energie und Nahrung viel mehr bezahlen?

Bisher – seit Oktober 2021 – geht die Rechnung auf, immer ein wenig zugunsten der Mitarbeiter. Aber das nehmen wir gerne in Kauf. Um die höheren Energiepreise zu kompensieren, zahlt der Gast eine Umweltpauschale.

## Und wenn die Ampel jetzt die Mehrwertsteuer für Speisen wieder hochsetzt?

Erhöhen wir die Preise für Speisen ebenfalls sofort um zwölf Prozent. Anders könnten wir hier nicht weitermachen.

Das Gespräch führte Hans-Herbert Jenckel

## ZUR SACHE

### Bonus fürs Kommen und Bleiben

**Gut Thansen,** das Seminar- und Eventzentrum in Soderstorf, das zur Samtgemeinde Amelinghausen gehört, lobt für Köche mit einigen Jahren Berufserfahrung sowie für Servicekräfte im Spätdienst bis zu 11.000 Euro Bonus aus.

5000 Euro davon sollen als „Begrüßungsprämie“ gezahlt werden, verteilt auf 18 Monate. Weitere 6000 Euro winken als Bleibepremie, die verteilt auf drei Jahre in drei Raten ausgezahlt werden soll, heißt es.