

Viele Gastronomen klagen mittlerweile, dass es kaum noch qualifizierte Facharbeiter gibt. Es gibt diese schon noch, aber haben Sie sich schon einmal gefragt, warum diese gerade bei Ihnen arbeiten sollen.

Hier eine kleine Checkliste, mit der Sie erkennen können wie attraktiv das Arbeiten bei Ihnen ist.

	Schulnotenbewertung					
	1	2	3	4	5	6
Wie ist das Lohnniveau in ihrem Betrieb (Bruttogehälter)?						
Nutzen Sie lohnsteuerliche Vorteile (Nettogehälter)?						
Bieten Sie Leistungsbezogene Prämien?						
Werden Überstunden ausgezahlt?						
Wie sind die allgemeinen Arbeitszeiten? (Schichtarbeit/Teildienst)						
Fallen oft ungeplante Überstunden an?						
Wie plansicher sind Ihre Dienstpläne (gibt es oft Änderungen)						
Werden Trinkgelder gerecht verteilt?						
Wie bewerten Sie die körperliche Belastung der Arbeitsplätze						
Wie sind die baulichen Gegebenheiten (Hygiene, Arbeitssicherheit)?						
Wie sind die sozial räumlichen Gegebenheiten (Pausenraum/Umkleide)						
Gibt es "freies" Essen und Trinken für die Mitarbeiter?						
Stellen Sie "freie" Berufskleidung und Arbeitsmaterialien?						
Ist Ihr Betrieb gut erreichbar, gibt es ausreichen freie Parkplätze?						
Gibt es eine dokumentierte Karriereplanung (Mitarbeitergespräche)?						
Gibt es Schulungen- und Fortbildungsmöglichkeiten?						
Gibt es oft Streit im Betrieb?						
Gibt es gemeinsame außerdienstliche Aktivitäten (Ausflüge/Feiern)?						
Wie ausgeprägt beurteilen Sie Anerkennung, Lob, Respekt?						
Glauben Sie, dass Ihre Mitarbeiter glücklich am Arbeitsplatz sind?						
Wie hoch ist Ihre Personalfuktuation?						

Eine Auswertung gibt es hier nicht. Die individuellen Ansprüche und Gewichtung der Arbeitnehmer sind einfach zu unterschiedlich. Dennoch, schauen Sie sich die Bewertung einmal genau an. Kann man den einen oder anderen Punkt verbessern?

Auch wenn die Gastronomie kein Wunschkonzert ist und wirtschaftliche Aspekte immer eine Rolle spielen, bedenken Sie, dass auch in Zukunft die Arbeitsplatzwahlmöglichkeiten bei gelernten Fachkräften steigen wird.

Entweder Sie erhöhen die Attraktivität Ihrer Arbeitsplätze oder Sie ändern das Konzept, dass sie in Zukunft weniger Fachkräfte benötigen (Arbeitsablaufoptimierung, Speiseplanveränderungen, Rezepte für die Küche) Systemgastronomen auf fast allen Niveau Ebenen machen es seit Jahren vor.

Dort können die Servicemitarbeiter auch in der Küche eingesetzt werden, ungelernte Studenten stehen im Service und selbst die Betriebsleiter sind nicht zwingend aus der Branche. Sie denken, dann stimmt die Qualität nicht mehr? Vielleicht haben Sie in einigen Fällen recht, aber diese Betriebe haben kein Fachkräftemangel und wie sieht es bei Ihnen in Zukunft aus? Seien Sie vorbereitet und machen Sie sich Gedanken über einen begehrten Arbeitsplatz.