

JAMMIERN HILFT NICHT!

Tom Weber (39) hat seine berufliche Laufbahn mit einer Lehre als Koch begonnen, war als Küchenchef in internationalen Gastronomiebetrieben tätig und bereichert seit einigen Jahren die oberösterreichische Gastroszene mit Ideen, die sich nicht nur um die kreative Küche drehen, sondern auch um wertschätzende Mitarbeiterführung.



Die Gastronomie klagt seit Langem über zu wenige Mitarbeiter. Der gebürtige Laakirchner Tom Weber, der gemeinsam mit seinem Partner Mario „Das Fiaker“ und das Gmundnerberg Haus betreibt, begegnet dieser Herausforderung, indem er seinen Blick auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter und vor allem der Mitarbeiterinnen richtet: „Wir schauen, dass auch die jungen Muttis arbeiten können. Normalerweise haben die Mütter Omas an ihrer Seite, die sie bei der Kinderbetreuung unterstützen. Die Omis wollen aber verständlicherweise am Abend ausspannen. Dementsprechend gestalten wir die Dienstpläne und ermöglichen den jungen Müttern Arbeitszeiten während des Tages.“ Wichtig ist auch, dass die Betriebe an fixen Tagen geschlossen halten. Im Fiaker in Laakirchen ist das zum Beispiel am Montag und am Dienstag so. „Dadurch haben wir eine 5-Tage-Woche und alle wissen, sie haben Montag und Dienstag frei.“

„Mama-Wochenende“

Zusätzlich gibt es für jeden Mitarbeiter ein freies Wochenende pro Monat. „Mitarbeiter haben ja alle die gleichen Bedürfnisse. Insbesondere Mütter wollen es allen recht machen. Wenn man diesen Spagat aber nicht halten kann und man als Arbeitgeber nicht bereit ist, auf diese Bedürfnisse einzugehen, wird die Berufstätigkeit zum Problem. Deswegen haben wir fixe freie Tage und ein ‚Mama-Wochenende‘. Damit kann ein Familienleben, wie es auch in anderen Berufssparten üblich ist, stattfinden. Wenn die Ehemänner sehen, dass es fixe freie Wochenenden gibt, ist die Stimmung zu Hause viel entspannter und die Mamas haben kein schlechtes Gewissen, wenn sie arbeiten und auch einmal länger arbeiten.“

Dienstpläne mit der App

Will man junge Menschen für die Lehre in der Gastronomie begeistern, muss man ihnen auch Freizeit ermöglichen, ist Tom Weber überzeugt: „Das Klischee der Gastronomie, ‚du musst arbeiten, bis du umfällst‘ sechs Tage die Woche und vielleicht auch noch einen siebenten Tag –

Ein Blick auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter



© das Fiaker

das gibt es nicht mehr. Vielleicht gibt es noch vereinzelt Betriebe, in denen das so gehandhabt wird und denen die Gastronomie dieses Image verdankt.“ Dienstzeiten und Freizeit werden im Fiaker und im Gmundnerberg Haus flexibel, aber auch im Sinne der Mitarbeiter eingeteilt. „Wir machen die Dienstpläne immer

gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und haben dafür eine hilfreiche App. Hier kann jeder beziehungsweise jede eintragen, wann er oder sie frei haben möchte und das funktioniert sehr gut“, erzählt Tom Weber.

Insgesamt sind im Fiaker und im Gmundnerberg Haus 20 Mitarbeiter tätig. Das ist

zwar überschaubar, aber trotzdem eine Herausforderung. Den Dienstplan erstellt Tom Weber gemeinsam mit seinem Mann Mario. „Wobei er etwas feinfühligere Antennen hat als ich“, meint Tom Weber.

>>>



Mitarbeiterorientierung und Wertschätzung

Eine so ausgeprägte Mitarbeiterorientierung ist nicht selbstverständlich, doch Tom Weber meint: „Entweder man geht auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter ein oder man hat keine Mitarbeiter. Ich weiß, dass unsere Leute hundertprozentig loyal hinter unseren Betrieben stehen. Wenn einmal mehr Einsatz erforderlich ist, sagt niemand, das geht nicht. Andererseits, wenn jemand einen freien Tag braucht, dann ermöglichen wir das auch.“ Die Engpässe gleichen Tom und Mario Weber aus. Sie springen flexibel ein, denn sie sind Chefs, die selber arbeiten. Das ist auch ein ganz wichtiger Punkt, ist Tom Weber überzeugt: „Man kann von niemandem etwas verlangen, was man selbst nicht tut.“

Wie viele Stunden er pro Woche arbeitet, kann der leidenschaftliche Gastronom nicht genau sagen, denn: „Das was ich arbeite, ist gleichzeitig mein Hobby.“ Liebste Freizeitbeschäftigung sind Reisen: „Wir entdecken nicht nur neue Gerichte, sondern gewinnen auch Ein-



Fiaker – opening moments

Man kann von niemanden etwas verlangen, was man selbst nicht tut.

Tom Weber

drücke bezüglich Personalführung. Die Servicebereitschaft ist zum Beispiel in Ägypten ganz anders als in Europa. Bei uns fühlt sich ein Kellner oft wie ein Mensch zweiter Klasse und wird manchmal auch so behandelt. In Ländern wie Ägypten, wo der Tourismus eine bedeutende Rolle spielt, erfährt der Kellner ein höheres Ansehen.“ Ob man in der Gastronomie genug Personal hat oder nicht, ist also auch eine Frage der Wertschätzung.

Nach Lösungen suchen

„Man muss sich Gedanken machen und nach Lösungen suchen. Jammern bringt niemanden weiter. Viele beanstanden, es gäbe keine jungen Köche. Da frage ich immer: Wie viele hast du denn in den letzten Jahren ausgebildet?“ So spricht Tom Weber den wichtigen Faktor der Ausbildung an, um sich auf gutes Personal stützen zu können. Auch für ältere Mitarbeiter hat er ein Musterbeispiel parat: „Wir haben eine Mitarbeiterin mit 73 Jahren, die an der Spüle und bei der Reinigung hilft. Sie hat ihr Leben lang gearbeitet und hat nach wie vor Freude daran. Dabei ist sie schneller als so manch junger dynamischer Mensch.“

Neben einem guten Team entscheidet auch das Marketing über den Erfolg in der Gastronomie. „Dabei geht es darum, ehrlich und transparent zu sein“, erklärt Tom Weber. Wie sehen seine weiteren Ziele aus? „Coole Gastronomie machen, über die Mann und Frau gerne spricht und die sie gerne besuchen.“



Tom Weber will coole Gastronomie machen, über die man gerne spricht und die man gerne besucht