



#ilovegöstar

TEAM
GASTRO
URBAN



GEBEN & NEHMEN 2022



TEAM
**GASTRO
URBAN**

WAS HABE ICH DAVON?

1. Durch unsere Unternehmenskultur erfährst Du **Zusammenhalt**, **Mitbestimmung** und **Sinnhaftigkeit**.
2. Du hast immer den **höchsten Stundenlohn**.
3. Nie wieder unbezahlte Überstunden! Bei uns wird **jede geleistete Stunde** bezahlt.
4. Als Fachkraft bekommst Du einen **Einstiegsbonus** von 500€.
5. Für dreimaliges Einspringen pro Monat bekommst Du 44€ als **Tank- oder Einkaufsgutschein** extra.
6. Du profitierst durch Deine Team Gastro Urban Member Card mit kräftigen **Personalrabatten** auch bei anderen Unternehmen.
7. **Fünf Deiner Liebsten** erhalten mit der Team Gastro Urban Family & Friends Card satte Rabatte bei uns.
8. Nie wieder langweilige Personalversammlungen. Bei uns definieren wir **coole Missionen** und arbeiten in Workshops.
9. **Heiligabend** hast Du immer **frei**.
10. Du arbeitest an den zentralsten Lagen in Goslar. Für **mehr Freizeit** entfällt eine lange Anfahrt.
11. Auch in Krisen stehen wir zu unserem **Team** und stocken z. B. KUG immer auf.
12. Du bekommst einen jährlichen Nichtraucher**bonus**.
13. Du bekommst **steuerfreie Zuschläge** an Sonn- und Feiertagen.
14. Du kannst über uns ein **E-MTB** vergünstigt erwerben. (Gehaltsverzicht)
15. Wir haben uns einer positiven Arbeitskultur für mehr **Wertschätzung**, **Weiterentwicklung** und faire **Honorierung** verpflichtet.
16. Eine klare Freizeitregelung sichert Dir mindestens ein freies **Wochenende** im Monat.
17. Wir beachten Dein wunschfrei, damit Du Dein **Leben planen** kannst.
18. Fachkräften bezahlen wir die **Ausbildereignung**.
19. Wir bieten immer **unbefristete** Verträge an.
20. Bei Bedarf bekommst Du einen Vorschuss oder einen **zinslosen Kredit**.



EINSTIEGSBONUS

Jeder neu beginnenden Fachkraft mit abgeschlossener Berufsausbildung in den Bereichen Küche, Service, Bar oder Hauswirtschaft bezahlen wir einen

Bonus über 500€.

Der Bonus wird mit Beendigung der Probezeit fällig. Mit diesem Bonus möchten wir einen Anreiz schaffen, auch Standortwechsel und Umzüge für den neuen Job bei uns in Betracht zu ziehen.

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



EINE POSITIVE ARBEITSKULTUR

Nach unserer Überzeugung gelingt es uns nur dann, allen Menschen positive Emotionen entgegenzubringen, wenn wir uns in unserem Arbeitsumfeld wohlfühlen und gerne zur Arbeit kommen. Durch unsere Verpflichtung zu mehr Wertschätzung, Weiterentwicklung und fairer Honorierung leben wir eine positive Arbeitskultur. Wir sind Begründer des ESF-geförderten Ausbildungsprojekts „I LOVE GASTRO“ und haben uns als einer der ersten Betriebe in Deutschland für das DEHOGA Siegel „TOP-AUSBILDUNGSBETRIEB“ zertifizieren lassen.

In unserem „**Playbook**“ zeigen wir transparent, wer wir sind und wofür wir gemeinsam antreten. In unserem „**Geben & Nehmen**“ haben wir unsere gegenseitigen Erwartungen miteinander abgeglichen. In unseren themenzentrierten Workshops vermitteln wir methodische und soziale Kompetenzen, simulieren spielerisch Situationen und lernen Storys über unsere Umgebung, damit wir selbstsicher und auf Augenhöhe mit allen Menschen kommunizieren können.

Unsere positive Arbeitskultur ist Bestandteil unserer „Mission Zukunft“ für mehr Nachhaltigkeit im Gastgewerbe.



FAIRE HONORIERUNG

Löhne sind Verhandlungssache. Ab 2022 gelten bei uns folgende Mindeststundenlöhne:

Fachkraft Service / Theke	13,00€ / Stunde
Koch / Köchin	14,00€ / Stunde

Es wird jede geleistete Stunde bezahlt. Arbeitspausen werden nicht abgezogen. Freiwillige Überstunden unserer Auszubildenden werden mit 10,00€ / Stunde abgegolten.

Jeder Mitarbeiter darf seinen Stundenlohn über Kompetenz und Einsatzbereitschaft steigern.



ARBEITSPLÄNE GEMEINSAM GESTALTEN

Wie organisieren wir die Bedürfnisse aller Mitarbeitenden und integrieren individuelle Wünsche in den Arbeitsalltag? Der Arbeitsplan orientiert sich vorrangig an den Bedürfnissen unserer Gäste und an wichtigen Zwangspunkten unserer Mitarbeitenden. Hierzu gehören zum Beispiel die Versorgung von Kindern oder bei unseren lieben Aushilfen die schulischen Verpflichtungen. Bitte haltet Euch an die folgenden Vereinbarungen, um unser betriebliches Leben organisieren zu können:

- Das Tauschen von Schichten ist bitte immer mit einem Betriebsleitenden abzustimmen.
- Freiwünsche (WF) dürfen schriftlich bis Mittwoch der vorangehenden Woche geäußert werden.
- Freiwünsche (WF) werden bitte nur für gute Gründe genutzt.
- Denkt bitte daran, dass die Betriebe darunter leiden, wenn Ihr eine Schicht nicht wahrnehmen könnt.
- Wir sind bitte immer pünktlich 15 Minuten vor Arbeitsbeginn am Arbeitsplatz.
- Es ist für jeden Mitarbeitenden bindend, an mindestens 2 Wochenenden (Freitag bis Sonntag) im Monat zu arbeiten.
Mindestens ein Wochenende im Monat ist frei.



MEMBERPROGRAMM

Team Gastro Urban Member Card und Team Gastro Urban Family & Friends Card

Jedes Mitglied vom Team Gastro Urban hat Anspruch auf eine Member Card. Mit dieser **Team Gastro Urban Member Card** erhältst Du einen Rabatt auf Speisen und Übernachtungen von 50% in unseren Betrieben, einen Einkaufsvorteil bei unseren Partnerbetrieben (Diese Liste wächst ständig und wird auf unserer Internetseite aktualisiert.) und 5 x 1 **Team Gastro Urban Family & Friends Card**, mit der 5 Deiner Liebsten ebenfalls einen Rabatt von 50% auf Speisen und Übernachtungen in unseren Betrieben erhalten.

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



PROJEKT „I LOVE GASTRO“

Wir nehmen an dem innovativen Bildungsprojekt „I LOVE GASTRO“ teil, haben dieses aber auch initiiert. Uns ist es wichtig, junge Menschen in eine moderne Arbeitswelt mit einem Anspruch an eine positive Arbeitskultur zu integrieren. Dafür sind wir bereit, zu lernen und uns zu verändern. Diesen Weg haben wir vor längerem für uns erkannt, um unsere wundervolle Branche gemeinsam mit vielen weiteren Betrieben zukunftsfähig zu gestalten. Und dieser Weg trägt Früchte. Der Anspruch von „I LOVE GASTRO“ trägt maßgeblich zu unserem geschäftlichen Erfolg bei. Durch die eindeutige Positionierung zu wertschätzendem Umgang, Weiterentwicklung der Mitarbeiter und fairer Honorierung gelingt ein handfester Vorteil im Werben um Fachkräfte und Auszubildende. Ausbildungsabbrüche werden vermieden. Die Arbeitsatmosphäre verbessert sich, die Identifikation des Einzelnen erhöht sich, die Erfüllungsquote und der Umsatz steigt. Der Arbeitsalltag macht mehr Spaß.

Das Projekt „I LOVE GASTRO“ wird vom Kultusministerium des Landes Niedersachsen mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF) gefördert.

www.ilovegastro.de

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE

WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

TIM'S

SCHIEFER
Apartments

mycoffee



NICHTRAUCHERBONUS

Der Nichtraucherbonus wird dafür gewährt, dass Mitarbeitende eine nachweislich gesündere Lebensführung pflegen und darum dem Unternehmen weniger aus Krankheitsgründen fernbleiben. Ebenfalls stehen nicht rauchende Mitarbeitende dem Unternehmen während der Schicht effizienter zur Verfügung.

Der Nichtraucherbonus wird mit der Dezemberabrechnung für ein volles und aktives Beschäftigungsjahr berechnet. Eine monatliche Aufsplittung ist nicht möglich. Als einzige Ausnahme hierzu gelten Auszubildende, bei denen das erste und das letzte halbe Zeitjahr hälftig gerechnet werden. Bei vorzeitigem Ausscheiden aus dem Betrieb verfällt der Bonus.

Der Bonus wird gezahlt für:

1. Vollzeitkräfte
2. Teilzeitkräfte
3. Geringfügig Beschäftigte
4. Auszubildende

in Höhe von:

- 240,00€ / Jahr
- 120,00€ / Jahr
- 120,00€ / Jahr
- 240,00€ / Jahr



FREIZEITBONUS

Jedes Mitglied vom Team Gastro Urban hat einen geregelten Arbeitsplan. Doch unverhofft kommt oft. Es fällt jemand aus oder es ist überraschend viel los und wir rufen um Hilfe. Zusätzlich zu dem Stundenlohn beim Einspringen motivieren wir zu den Extraleistungen, in dem wir dreimaliges Einspringen in einem Monat mit einem

Bonus über 44€

in Form eines Goslar Einkaufs- oder eines Tankgutscheines belohnen.

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



WEITERENTWICKLUNG

Ein Kernthema im Team Gastro Urban ist die Weiterentwicklung. Um besonders - aber nicht nur - unsere jungen Kollegen bei ihrer oft ersten Arbeitserfahrung zu unterstützen, bieten wir eigene Workshops und Webinare (Simmeth Training) an. Themen sind soziale, fachliche und methodische Kompetenzen, die im betrieblichen Alltag wichtig sind, um allen Menschen selbstsicher und auf Augenhöhe begegnen zu können. Für unser Team Gastro Urban sind auch Aspekte der interkulturellen Kompetenz wichtig, um die Positionen und Einstellungen von Mitarbeitern anderer Volksgruppen zu verstehen. Die teilnehmenden Mitarbeiter werden von uns rechtzeitig eingeladen.

Die Teilnahme an einem Workshop pro Woche ist unser Standard.

Die Teilnahme wird als Arbeitszeit abgerechnet.

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's[®]

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



PERSONALVERZEHR

In unseren Gastronomien kann man hervorragend essen und trinken. Das wissen vor allem auch unsere Mitarbeitenden. Wir finden es besonders klasse, wenn unserer Mitarbeitenden in ihrer Freizeit in unseren Restaurants essen gehen. Während der Arbeit organisieren den Personalverzehr folgendermaßen:

- Für unsere Mitarbeitenden gilt immer ein Rabatt von 50% des Kartenpreises auf Speisen. (Member Card)
- Während der Arbeitszeit gilt ein Rabatt von 50% des Kartenpreises auf Getränke. Mineralwasser, Zitronenbrause und alles, was aus der Kaffeemaschine kommt, ist frei. Außerhalb der Arbeitszeit gilt der volle Kartenpreis.
- Unsere Auszubildenden bekommen an jedem Arbeits- und Schultag eine warme Mahlzeit von uns.
- Zur Verifizierung des rechtmäßigen Erwerbs der Speisen und Getränke bitten wir darum, dass die Bons unter die Teller bzw. Gläser oder Tassen gelegt werden.
- Das Verzehren von Lebensmitteln und das Abstellen von zum Verzehr bestimmter Getränke in der Küche ist aus lebensmittelrechtlichen Gründen nicht gestattet.



UNSER ERSCHEINUNGSBILD IST MEGA!

Wir wünschen uns ein sympathisches und freundliches Erscheinungsbild, mit dem wir unsere Zusammengehörigkeit zeigen, unsere zahlreichen Gäste abholen und von Anfang an positive Vibes produzieren.

- Gerade ältere Gäste haben manchmal andere Sichtweisen. Darum entfernen wir Piercings bitte aus dem Gesicht und verdecken auffälligen Schmuck aus dem Sichtbereich.
- Das Tragen von Schmuck und Armbanduhren ist übrigens nach aktuellen Hygienestandards in der Küche verboten.
- Für ein einheitliches Erscheinungsbild tragen wir unsere vollständig gereinigte Arbeitskleidung mit Namenschild und Sensor.
- Zu einem hygienischem Erscheinungsbild gehört die tägliche Dusche, kurze Fingernägel und zusammengebundene Haare.
- Bitte bindet die Schürze so, dass das Team Gastro Urban Logo gut zu sehen ist.
- Unter der Schürze dürft Ihr private lange Hosen tragen. Bitte achtet darauf, dass dies keine Leggings oder Jogginghosen sind.



WIE WOLLEN WIR DAS REGELN?

New Work bedeutet auch, fließende Grenzen von Beruf und Freizeit zu erleben. SMS des Betriebs in der Freizeit zu lesen und im Gegendruck auch verantwortungsbewusste private Kommunikation bei der Arbeit zu erlauben, zeichnet unser Geben & Nehmen aus.

Allerdings wünschen wir uns, das Gamen, Social Media und TV während der Arbeit zu unterlassen.

Eine feste Pausenregelung ist vom Team aufgrund der längeren Aufenthaltsdauer am Arbeitsplatz abgelehnt worden. Pausen zum Rauchen, Essen, Trinken und Erholen werden flexibel je nach Geschäftslage umgesetzt.

Genießt Euer Essen bitte ohne Schürze, damit auch der Gast verstehen kann, dass Ihr gerade Pause habt.

Tisch 12 im Schiefer / Tisch 40 im Tim's / Tisch 10 im Wildfang sind für unser Team reserviert und werden als letztes für Gäste freigegeben.

Weitere Regeln für ein entspanntes und faires Miteinander erarbeiten wir in unseren Workshops und Webinaren.



GEMEINSAM BESSER WERDEN

Teamwork ist Dreamwork, wenn alles harmonisch läuft... Ein Team ist allerdings nur so gut, wie sein schwächstes Glied. Darum sollten sich alle Mitarbeitenden auf ähnlich hohem technischen und fachlichen Niveau bewegen. Dazu gehört zunächst, dass...

- bitte alle Mitarbeitenden den gleichen Wissen.- und Kenntnisstand haben.
- bitte alle Mitarbeitenden die Speisen- und Getränkekarten bzw. die Rezepturen beherrschen.
- bitte alle Mitarbeitenden mindestens 3 Teller tragen können und möglichst nicht leer gehen.
- bitte alle Mitarbeitenden dynamisch auf die jeweilige Situation reagieren können.

Viele weitere Kompetenzen erlernen wir gemeinsam in unseren Workshops und Webinaren.



WIE WOLLEN WIR SPRECHEN?

Wir transportieren allen Menschen durch die Art unserer Ansprache das Gefühl der Wertschätzung und des Respekts. Eine positive Ansprache ist ein Zeichen einer positiven inneren Einstellung, für die wir uns alle als Mitglieder unseres wunderbaren Team Gastro Urban bewusst entschieden haben. Dazu gehört, dass...

- hereinkommende Menschen immer freundlich begrüßt werden.
- herumstehende Menschen immer direkt angeschaut und gefragt werden, wie wir ihnen helfen können.
- Menschen grundsätzlich immer respektvoll und höflich behandelt werden.
- Menschen immer angesehen und angelächelt werden, wenn wir mit Ihnen sprechen.
- wir uns aufrichtig entschuldigen, wenn etwas schiefgegangen ist. (Siehe LEARN)
- wir uns für Bestellungen und Besuche bedanken.
- wir immer positiv über unser Team, unseren Arbeitsplatz und unsere Gäste sprechen. Das Leben fühlt sich so viel besser an. :)

Techniken von Kommunikation, Feedback und Konfliktvermeidung sind Teil unserer Workshops mit Euch.



CHARTA DER VIELFALT

Im Team Gastro Urban sind viele verschiedene Nationalitäten beschäftigt. Wir begreifen dies als einen erheblichen Mehrwert für das Team an sich und haben verstanden, dass Inklusion am besten am Arbeitsplatz gelingt. Hier entsteht Teamwork, Austausch und Freundschaft als gleichberechtigte Mitarbeitende. Gemeinsam haben wir mit Kollegen geweint und gelacht. Basis des Miteinanders sind immer Verständnis und Respekt.

Diesen Geist machen wir sowohl in eigenen Workshops im Unternehmen als auch in der Kommunikation nach außen sichtbar.

www.charta-der-vielfalt.de

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's[®]

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



BIKE LEASING

Das Schiefer Hotel ist ein Rotwild Partnerhotel. Wir stehen auf E-MTB. Unseren Mitarbeitenden bieten wir gerne an, ein MTB oder ein E-MTB der Marke Rotwild oder auch einer anderen im Fachhandel zu konfigurieren und zu massiv vergünstigten Konditionen (Mitarbeiterüberlassung) zu erwerben.

Wir empfehlen dabei die Konditionen von „Lease a Bike“: www.lease-a-bike.de



SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



LEADERS CLUB DEUTSCHLAND

Als Mitglied im Leaders Club Deutschland stehen wir im engen Austausch mit den führenden Gastronomen und Machern unserer Branche. Wir geben genauso Einblicke in die Erfahrungen aus unserer Unternehmensentwicklung und profitieren gleichermaßen durch die Erfahrungen unserer Kollegen und Freunde im Leaders Club. Durch dieses starke Netzwerk fühlen wir uns in unserem Tun bestärkt und wissen, dass wir nicht alleine sind.

Eat. Drink. Inspire.

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



WERDE TEIL VOM TEAM GASTRO URBAN!

Wir haben uns bewusst für unsere großartige Branche entschieden, weil wir leidenschaftliche Gastgeber sind und aus dieser Rolle jede Menge **positiver Energie** beziehen. Mit unserem Team bieten wir das Umfeld, in dem alle Mitarbeitende diese Rolle unbeschwert und mit Freude ausfüllen dürfen.

Ich habe alles gelesen, verstanden und freue mich darauf, Teil vom wunderbaren Team Gastro Urban zu sein.

Datum:

Unterschrift:

SCHIEFER
HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE


WILDFANG
— Bier & Wirtshaus —

Tim's[®]

SCHIEFER
Apartments

*my*coffee



KONTAKT

Meldet Euch gerne bei uns:

Gastro Urban GmbH

Markt 6 | D-38640 Goslar

T. +49 5321 382-270-0

F. +49 5321 382-270-199

info@gastrourban.de

Amtsgericht Braunschweig HRB 204071

Geschäftsführer: Alexander Scharf

UST-ID: DE288187879

www.ilovegoslar.de

www.schiefer-erleben.de

www.tims-erleben.de

www.wildfang-erleben.de

www.mycoffee-erleben.de

www.schiefer-apartments.de

www.uphillfun-harz.de

www.ilovegastro.de

www.alexander-scharf.de

www.luchs-akademie.de

Euer

Alexander und das wunderbare

Team Gastro Urban