



TEAM  
GASTRO  
URBAN



GEBEN & NEHMEN 2022



# VISION & MISSION

## UNSERE VISION: „FREUDE AM TUN“

Gutes Geld zu verdienen und dabei Wertschätzung, Weiterentwicklung, Mitnahme, Lebensqualität und Sicherheit zu spüren, sind die Voraussetzungen dafür, um an einer Tätigkeit Freude zu empfinden. Mit dieser Vision drücken wir dem Gastgewerbe unseren Stempel auf, dass es nur so spritzt. Aus dieser starken Energie besteht unser wunderbares Team Gastro Urban.

## UNSERE MISSION: „WIR BEGEISTERN ZU BEGEISTERN“

Begeisterung ist ein großartiger Antrieb, der unsere Rolle als Gastgeber/in spannend und erfüllend macht. Grundlage ist die Idee, uns fachlich, sozial und methodisch weiterzuentwickeln, um uns immer an dem Attribut Begeisterung messen und orientieren zu können. Mit diesem Anspruch gelingt es, dass unsere Vision Wirklichkeit ist.

# WAS HAST DU DAVON?

## Honorierung

- Bei uns hast Du immer den höchsten Stundenlohn.
- Nie wieder unbezahlte Überstunden! Bei uns wird jede geleistete Stunde bezahlt.
- Als Fachkraft bekommst Du einen Einstiegsbonus von 500€.
- Du bekommst steuerfreie Zuschläge an Sonn- und Feiertagen.

## Sicherheit

- Auch in Krisen stehen wir zu unserem Team und stocken z. B. KUG immer auf.
- Wir bieten Dir immer einen unbefristeten Vertrag an.
- Durch ehrliche Feedbackkultur suchen wir nicht nach Schuld, sondern erkennen eine Lernkurve.
- Bei Bedarf bekommst Du einen Vorschuss oder einen Kredit.

## Weiterentwicklung

- Fachkräften bezahlen wir die Ausbildereignung.
- Wir investieren in Deine fachlichen, sozialen und methodischen Kompetenzen.
- Du bekommst einen jährlichen Nichtraucherbonus.
- Mach Karriere, werde Teamer und dann Betriebsleiter!

## Mitnahme

- Nie wieder langweilige Personalversammlungen!
- Wir definieren Missionen und richten uns ihnen aus.
- In Workshops besprechen wir gemeinsam, wie wir miteinander arbeiten möchten.
- Bringe Dich ein und engagiere Dich mit Deinen Ideen!

## Lebensqualität

- Aufgrund unserer zentralen Lagen entfällt eine lange Anfahrt.
- Heiligabend hast Du immer frei.
- Unsere Freizeitregelung sichert Dir mindestens ein freies Wochenende im Monat.
- Wir beachten Dein wunschfrei, damit Du Dein Leben planen kannst.

## Wertschätzung

- Du profitierst durch unsere Member Card mit kräftigen Personalrabatten auch bei anderen Unternehmen.
- 5 Deiner Liebsten erhalten mit unserer Family & Friends Card satte Rabatte.
- Du kannst über uns ein E-MTB vergünstigt erwerben. (Gehaltsverzicht)
- Für 3 x Einspringen bekommst Du 50€ als Tank- oder Einkaufsgutschein extra.





# FAIRE HONORIERUNG

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

**Fachkraft Service / Theke**

**12€ / Stunde (ab Juli 2022 13€)**

**Koch / Köchin**

**13€ / Stunde (ab Juli 2022 14€)**

Es wird jede geleistete Stunde bezahlt. Arbeitspausen werden nicht abgezogen. Freiwillige Überstunden unserer Auszubildenden werden mit aktuell 10€ / Stunde (ab Juli 11€ / ab Oktober 12€) abgegolten.

Jeder Mitarbeiter darf seinen Stundenlohn über Kompetenz und Einsatzbereitschaft steigern.



# EINSTIEGSBONUS

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

## 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.



## POSITIVE ARBEITSKULTUR

Nach unserer Überzeugung gelingt es uns nur dann, Menschen zu begeistern, 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 diesem „Geben & Nehmen“ haben wir unsere gegenseitigen Erwartungen miteinander abgeglichen. In unseren themenzentrierten Workshops vermitteln wir methodische und soziale Kompetenzen, simulieren spielerisch Situationen und lernen Storytelling, damit wir auf Augenhöhe mit allen Menschen kommunizieren können.



# 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.



# MEMBERPRORAMM

## 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.



## 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 50€

in Form eines Goslar Einkaufs- oder eines Tankgutscheines belohnen.

**SCHIEFER**  
SUITE-HOTEL | PIZZA- UND STEAKHAUS

  
**WILDFANG**  
— Bier & Wirtshaus —

**Tim's**

**SCHIEFER**  
*Apartments*

*my*coffee



# 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€ / Jahr
- 120€ / Jahr
- 120€ / Jahr
- 240€ / Jahr



# BIKE LEASING

Das Schiefer Suite-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](http://www.lease-a-bike.de)





## WEITERENTWICKLUNG

Um auch unsere jungen Kollegen bei ihrer oft ersten Arbeitserfahrung zu unterstützen, bieten wir eigene Workshops an. Diese werden durch Online Live Shows (Simmeth Training) ergänzt, die das kreative Denken anregen. Themen sind soziale, fachliche und methodische Kompetenzen, die nicht nur im betrieblichen Alltag wichtig sind, sondern auch das private Leben bereichern. Je nach Ebene des Mitarbeitenden werden diese von uns durch Qualifizierungsstufen begleitet, um der besonderen Personalverantwortung im Sinne unserer Vision gerecht werden zu können.

Für unser Team Gastro Urban sind 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 zwei Workshops pro Monat ist unser Standard.**

Die Teilnahme wird als Arbeitszeit abgerechnet.





# PERSONALVERZEHR

In unseren Gastronomien kann man hervorragend essen und trinken. Das wissen vor allem 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.
- Servicekräften stellen wir einen Gürtel und Kellnertaschen zur Verfügung.
- 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 Gegenzug 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 Getränkearten 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.



# HERZENSSACHE

## WERTE, VERANTWORTUNG UND MISSIONEN

Wir haben uns für eine Mission Nachhaltigkeit entschieden. Mit dieser Mission möchten wir Verantwortung übernehmen und unseren Beitrag für nachfolgende Generationen leisten. Wir verstehen diese Mission als Reise, in der wir nach und nach Prozesse verändern, den Einkauf anpassen, in technische Lösungen investieren und Storytelling zu betreiben, um auch Vorbild sein zu können. Diese Veränderungen werden in offenen Workshops mit unserem Team erarbeitet. Schwerpunkte sind dabei Energieeffizienz, Arbeitskultur, Regionalität, Gesundheit und Transparenz.

Unsere Mission Begeisterung ist ein großartiger Antrieb, der unsere Rolle als Gastgeber/in spannend und erfüllend macht. Grundlage ist die Idee, uns fachlich, sozial und methodisch weiterzuentwickeln, um uns immer an dem Attribut Begeisterung messen und orientieren zu können. Mit diesem Anspruch gelingt es, dass unsere Vision Wirklichkeit ist.

Begleite uns auf unseren Missionen. Als Gast oder Mitarbeitender.



# WERDE TEIL VOM TEAM GASTRO URBAN!

Wir begeistern! Und das ist eine großartige Energie, die unsere Rolle als Gastgeber/in so spannend und erfüllend macht. Mit unserem Team bieten wir das Umfeld, in dem alle Mitarbeitenden diese Rolle mit Freude spielen dürfen.

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

Datum:

Unterschrift:



## 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](http://www.ilovegoslar.de)

[www.schiefer-erleben.de](http://www.schiefer-erleben.de)

[www.tims-erleben.de](http://www.tims-erleben.de)

[www.wildfang-erleben.de](http://www.wildfang-erleben.de)

[www.mycoffee-erleben.de](http://www.mycoffee-erleben.de)

[www.schiefer-apartments.de](http://www.schiefer-apartments.de)

[www.uphillfun-harz.de](http://www.uphillfun-harz.de)

[www.ilovegastro.de](http://www.ilovegastro.de)

[www.alexander-scharf.de](http://www.alexander-scharf.de)

[www.luchs-akademie.de](http://www.luchs-akademie.de)

Euer

Alexander und das wunderbare

Team Gastro Urban

TEAM  
GASTRO  
URBAN