

„Soziale Verantwortung ist mir wichtig!“

Interview mit Stefan Gerrits – Bistro Mangold, Kempen (am 07.05.2020)

Stefan Gerrits ist seit über 30 Jahren Koch und hat seinen Beruf schon an den unterschiedlichsten Orten ausgeübt, in Großküchen und a la Carte, für Krankenhäuser und Event-Veranstalter. Seit fünf Jahren betreibt er das Bistro Mangold im Kempener Technologiezentrum TZN. Gerrits Team besteht fast ausschließlich aus Quereinsteigern - zum Teil aus ehemaligen Arbeitssuchenden, Schülerinnen und Studentinnen. In seinem Betrieb setzt er gerne Bio-Produkte ein und er verzichtet auf Kunststoffverpackungen.

Competentia: Viele Gastronomiebetriebe klagen darüber, keine guten Arbeitskräfte zu finden, Sie nicht. Welchen Weg sind Sie gegangen, um Ihr Bistro Mangold mit einem motivierten Team betreiben zu können?

Stefan Gerrits: In der Gastronomie ist es generell schwierig Fachkräfte zu bekommen. Das ist aber kein Problem, wenn Sie Quereinsteiger finden, die Lust auf den Job haben. Ich arbeite viel mit dem Arbeitsamt zusammen, das mir schon mehrfach gute Leute vermittelt hat. Zwei meiner Mitarbeiterinnen haben vorher Hartz IV bekommen, und arbeiten jetzt Teilzeit hier im Bistro. Beide sind branchenfremd inzwischen aber gut eingearbeitet.

Competentia: War die Einarbeitung schwierig?

Stefan Gerrits: Nein, beide hatten große Lust, sich in den Job hineinzufinden. Die Hauptmotivation der Leute war, wieder im Arbeitsleben Fuß zu fassen. Inzwischen sind sie wirklich aufgeblüht. Man merkt richtig, wie sie mehr Selbstbewusstsein entwickelt haben. Dabei versuche ich, meine Teammitglieder so fit zu machen, dass sie auf allen Posten eingesetzt werden können. Und wenn jemand Probleme hat, helfe ich gerne – zum Beispiel bei Lernschwächen oder bei Ämter-Terminen. Ich habe die Sachbearbeiter des Job-Centers auch schon hier in den Betrieb gebeten, damit ich bei einem Gespräch dabei sein kann.

Competentia: Schön, dass Sie sich so für Ihre Beschäftigten engagieren.

Stefan Gerrits: Für mich ist soziale Verantwortung ein wichtiger Teil des Chef-Seins. Das bedeutet neben der Beschäftigung von ehemals Arbeitslosen auch, dass ich so weit es geht, auf die Bedürfnisse meiner Mitarbeiter eingehe. Wir haben zum Beispiel eine junge Mutter im Team, die eigentlich im Gesundheitswesen arbeiten wollte. Sie hat bei uns als Putz- und Spülkraft angefangen und nachdem sie ihr Kind bekam, haben wir ihr den Job freigehalten. Jetzt arbeitet sie wieder hier und das zu Zeiten, die sie mit der Kinderbetreuung vereinbaren kann. Ein anderer Fall ist ein Rentnerhepaar, das auf 450-Euro-Basis bei uns die Spülküche „rockt“. Wir haben Rollwagen angeschafft, damit niemand schwer heben und zum Beispiel schwere Töpfe schleppen muss.

Competentia: Das klingt ja alles sehr positiv. Wie viele Teammitglieder haben Sie zurzeit. Das heißt, wie viele Menschen haben vor der Corona-Krise bei Ihnen regelmäßig gearbeitet?

Stefan Gerrits: Ich beschäftige aktuell vier Festangestellte und fünf 450-Euro-Kräfte. Dazu komme ich. Da wir das Bistro am 23. März schließen mussten, haben wir für die Festangestellten Kurzarbeit angemeldet. Den anderen versuchen wir zu helfen, auch so gut wie möglich durch die Krise zu kommen. Jetzt wo wir wieder öffnen, sind zunächst meine Frau und ich wieder in der Küche zugange und der Fahrer für die Auslieferungen. Wir wollen aber niemanden entlassen und nach und nach wieder das gesamte Team an Bord holen.

Competentia: Wie sieht die aktuelle Lage bei Ihnen aus?

Stefan Gerrits: Seit dem 4. Mai haben wir wieder geöffnet und zunächst mit einem To-Go-Service angefangen. Ab dem 11. Mai dürfen wir auch das Bistro wieder begrenzt öffnen. Die sechs Wochen bis zum 4. Mai haben wir vor allem damit verbracht, eine umweltfreundliche Lösung für das „To-Go-Geschäft“ zu finden. Wir wollten nämlich keine Kunststoff-Einweg-Verpackungen rausgeben.

Competentia: Wie sieht Ihr Bistrobetrieb normalerweise aus?

Stefan Gerrits: Wir leben vor allem vom Tagesgeschäft und fangen bereits früh morgens mit der Arbeit an. Dafür hat mein Team in der Regel am späten Nachmittag Feierabend. Das ist natürlich besser mit den Bedürfnissen einer Familie zu verbinden als Gastro-Arbeitszeiten bis in den späten Abend.

Competentia: In über 30 Jahren in der Gastronomie haben Sie vielfältige Erfahrungen gesammelt, die Sie gerne auch an Kollegen weitergeben?

Stefan Gerrits: Ja, wir bieten auch Gastro-Coaching für Kollegen. Dabei schauen wir uns den Betrieb gründlich an und geben dann Tipps zu unterschiedlichen Bereichen – von der Personalauswahl und -führung bis zur Speisekarte. Ich freue mich immer, wenn ich Unternehmerkollegen helfen kann.

Competentia: Herr Gerrits, danke für das Interview und weiterhin viel Erfolg!



Stefan Gerrits
Bistro Mangold

Industriering Ost 66
47906 Kempen
Telefon: 02152 – 202918
info@bistro-mangold.de
www.bistro-mangold.de

Über das Kompetenzzentrum:

Das Kompetenzzentrum Frau & Beruf Mittlerer Niederrhein unterstützt KMU dabei, dem prognostizierten Fachkräftemangel frühzeitig und wirkungsvoll zu begegnen, insbesondere durch eine bessere Ausschöpfung des Erwerbspotentials der Frauen. Unterstützt wird das Kompetenzzentrum durch den Kreis Viersen, die Wirtschaftsförderung für den Kreis Viersen, der Stadt Mönchengladbach sowie dem A.U.G.E. Institut der Hochschule Niederrhein.

Ansprechpartnerin:

Anke Erhardt
Kompetenzzentrum Frau & Beruf Mittlerer Niederrhein
Willy-Brandt-Ring 13, 41747 Viersen
Tel.: 02162-8179-116
E-Mail: anke.erhardt@wfg-kreis-viersen.de
www.competentia.nrw.de/mittlerer-niederrhein