

## „Arbeitsplätze für jede Lebensphase“

### Interview mit Stefan Pauen – Hotel - Restaurant „Zur eisernen Hand“

*Die Familie des gelernten Kochs und Hotelbetriebswirts Stefan Pauen betreibt das Viersener Hotel-Restaurant „Zur eisernen Hand“ bereits in der vierten Generation. Zusätzlich kocht sein Unternehmen für die Schulmensa im Erasmus von Rotterdam Gymnasium und betreibt den dortigen Schulkiosk. Dabei zeichnet sich Pauens Betrieb durch besondere Familienfreundlichkeit aus. Competentia hat ihn gefragt, wie er das schafft.*

**Competentia:** Sie betreiben ein Restaurant, ein Hotel, kochen für Schüler und managen einen Schulkiosk. Das klingt nach viel Arbeit. Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben Sie?

**Stefan Pauen:** Mit meiner Frau und mir sind wir zurzeit 25 Personen. Darunter sind viele Teilzeitkräfte, die nur in einem Teil des Betriebs arbeiten. Ein bis Zwei arbeiten im Schulkiosk und zwei bis drei Personen in der Mensa. Die meisten unserer Mitarbeiter sind in der Restaurantküche und im Service beschäftigt – davon einige mittags und einige abends. Dazu kommen Drei bis Vier, die nur im Hotel arbeiten.

**Competentia:** Gibt es auch Menschen in Ihrem Betrieb, die in unterschiedlichen Betriebsteilen arbeiten?

**Stefan Pauen:** (lächelnd): Klar, meine Frau und ich! Meine Frau organisiert den Service im Restaurant, managt das Hotel, schreibt die Dienstpläne für alle Unternehmensteile und kümmert sich um den Verwaltungskram. Ich bin überall unterwegs wo gekocht wird, kümmere mich um die Einkäufe und die Logistik. Darüber hinaus haben wir eine Mitarbeiterin, die im Schulkiosk und der Mensa arbeitet und eine Restaurantkraft, die auch mal in der Mensa oder im Kiosk aushilft, wenn wir dort jemanden brauchen. Ansonsten sind unsere Angestellten meist nur in einem Betriebsteil beschäftigt.

**Competentia:** Liegt das auch daran, dass die einzelnen Arbeiten zu unterschiedlichen Zeiten stattfinden?

**Stefan Pauen:** Genau! Morgens in der Schule arbeiten bei uns viele Mütter mit Kindern, die Zeit haben, wenn ihre eigenen Kinder in der Schule sind. Abends kommen eher jüngere Leute zur Arbeit, die tagsüber Schule oder Uni haben und Alleinstehende, Kinderlose oder Mitarbeiterinnen, deren Kinder aus dem Haus sind. Für uns arbeitet eine junge Frau, die besetzt morgens in der ersten Pause zusammen mit einer Kollegin den Schulkiosk, geht dann kurz nach Hause, kommt gegen 11.45 Uhr zurück und hilft dann in der Schulmensa.

**Competentia:** Schön, dass Sie solche flexiblen Arbeitszeitmodelle möglich machen.

**Stefan Pauen:** Während meiner Ausbildung als Koch habe ich ganz andere Arbeitszeiten kennen gelernt. Da hieß es, arbeite acht Stunden und mehr oder gar nicht. Das ist meiner Meinung nach aber gar nicht nötig. Unser Betrieb funktioniert wunderbar mit vielen Teilzeitkräften. Außerdem freue ich mich, wenn wir Menschen helfen können Arbeit zu finden, die zu ihrer aktuellen Lebenssituation passt. Wir haben sogar eine Mitarbeiterin im Team, die vor ein paar Jahren abends im Service angefangen hat. Dann hat sie

geheiratet und Kinder bekommen und jetzt arbeitet sie morgens in der Schule mit. Wir schaffen gerne Arbeitsplätze für jede Lebensphase.

**Competentia:** Das ist ein tolles Konzept. Aber klappt das auch noch, wenn Mitarbeiterinnen kurzfristig verhindert sind, zum Beispiel, wenn die Kinder krank werden?

**Stefan Pauen:** Es ist natürlich immer ein Problem, wenn jemand kurzfristig ausfällt. Das kommt aber zum Glück selten vor, da wir im Betrieb eine sehr gute Atmosphäre haben und keiner einfach so ‚krankfeiert‘, weil er oder sie gerade keine Lust zum Arbeiten hat. Wer dann wirklich einmal krank ist, oder kranke Kinder zu Hause hat, sucht sich möglichst selbst eine Vertretung, oder meine Frau setzt alle Hebel in Bewegung, um Ersatz zu finden. Im schlimmsten Fall übernehmen diejenigen die da sind die Arbeit mit. Das ist uns auf jeden Fall lieber, als wenn jemand krank zur Arbeit kommt oder total unkonzentriert ist, weil sie immer an die kranken Kinder zu Hause denkt.

**Competentia:** Schön, dass Sie so ein familienfreundlicher Arbeitgeber sind. Aber wie bringen Sie selbst Arbeit und Familie unter einen Hut, wenn Sie immer für alle einspringen und Arbeit mit übernehmen?

**Stefan Pauen:** Da wir direkt neben dem Hotel - Restaurant wohnen, kriegen wir das mit unserem zehnjährigen Sohn trotzdem gut hin. Wenn er Hilfe bei den Hausaufgaben braucht, können meine Frau oder ich nach oben gehen und nach ihm sehen. Und wenn wir abends unsere Gäste betreuen, kann er immer runter ins Restaurant kommen. Auf diese Weise bekommt unser Sohn sehr viel von der Gastronomie mit und sagt sogar, dass er den Betrieb einmal übernehmen möchte.

**Competentia:** Und ihr Sohn bekommt jetzt schon mit, dass es möglich ist Arbeit und Familie zu vereinbaren, kann die Tradition also in bestem Sinne fortsetzen!

**Stefan Pauen:** Ja ganz bestimmt! Bevor er den Laden übernimmt, muss er aber erst einmal mitarbeiten, um zu erfahren wie sich ein Leben in der Gastronomie anfühlt. Und dann soll er eine Kochausbildung und eine kaufmännische Ausbildung machen, denn beides benötigt man, um erfolgreich einen Gastronomiebetrieb zu führen. Wenn er den Betrieb dann immer noch übernehmen möchte, freue ich mich, die Eiserne Hand an die fünfte Generation zu übergeben.

**Competentia:** Herr Pauen, wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie alles Gute und bedanken uns für das Gespräch.



**Stefan Pauen**

Hotel – Restaurant „Zur eisernen Hand“

An der eisernen Hand 1

41747 Viersen

Telefon: 02162-12328

[www.zureisernenhand.de](http://www.zureisernenhand.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](mailto:anke.erhardt@wfg-kreis-viersen.de)  
[www.competentia.nrw.de/mittlerer-niederrhein](http://www.competentia.nrw.de/mittlerer-niederrhein)

Das Kompetenzzentrum Frau & Beruf wird gefördert von:

Ministerium für Heimat, Kommunales,  
Bau und Gleichstellung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung