

„Fair und Familienfreundlich“

Interview mit André Spooren – Hotel Rahserhof (Oktober 2020)

André Spooren arbeitet seit 43 Jahren in der Gastronomie und hat in dieser Zeit viele Stationen in unterschiedlichen Erdteilen durchlaufen. Jetzt betreibt er das Viersener Hotel-Restaurant Rahserhof, sowie das Unternehmen COS Catering, zu dem auch eine Kochschule gehört. Als begeisterter Gastronom brennt er für seine Aufgabe. Ihm ist aber auch bewusst, welche Belastungen mit seinem Beruf verbunden sein können. Deshalb versucht er, die Arbeit in seinem Unternehmen fair und familienfreundlich zu gestalten.

Competentia: Sie betreiben ein Hotel-Restaurant, einen Catering-Service und eine Kochschule. Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei Ihnen beschäftigt?

André Spooren: Wir haben zehn Festangestellte, drei in Teilzeit und sechs Aushilfen. Dabei arbeiten die Teammitglieder oft nicht nur an einem Arbeitsplatz, sondern flexibel in unterschiedlichen Aufgaben.

Competentia: Wie wirkt sich diese Flexibilität auf die Arbeitsbedingungen Ihrer Teammitglieder aus?

André Spooren: Vielfältige Aufgaben zu haben, ist auf Dauer wesentlich motivierender, als immer nur dasselbe zu tun. Viele meiner Teammitglieder arbeiten abwechselnd im A-la-Carte-Bereich, im Catering oder in der Kochschule. Mal bereiten Sie ein Frühstück vor, mal Speisen für ein Buffet oder sie machen Service im Abendbetrieb. Veranstaltungen machen nicht nur mir Freude, besonders, wenn man eine größere Herausforderung gemeistert hat. Es ist toll, von den Gästen ein direktes Feedback zu bekommen und natürlich auch ein großzügiges Trinkgeld.

Competentia: Ja das kann ich mir gut vorstellen, dass Abwechslung in der Arbeit die Motivation steigert. Auf der anderen Seite können häufig wechselnde Arbeitszeiten sicher auch anstrengend sein. Wie sind die Arbeitszeiten bei Ihnen geregelt?

André Spooren: Bei uns gilt grundsätzlich eine Fünf-Tage-Woche, und alle Teammitglieder haben an 20 bis 30 Wochen im Jahr sonntags frei. Ein großer Teil des Betriebs findet abends statt. Das Restaurant ist montags bis samstags von 17.30 bis 21.30 Uhr geöffnet. Sonntags haben wir Ruhetag und nur für geschlossene Gesellschaften geöffnet. Mittags bleibt der Rahserhof geschlossen. Auf diese Weise vermeiden wir zerstückelte Arbeitszeiten. Catering und Kochschule werden auch vor allem abends nachgefragt. Ergänzend dazu gibt es eine Frühschicht von etwa 5 bis 14 Uhr, die Frühstück und Zimmerservice im Hotel bedient. Dazu kommt eine Mitarbeiterin, die Rezeption- und Verwaltungsarbeiten erledigt.

Competentia: Wie wirkt sich das auf die Vereinbarkeit von Beruf und Familie aus?

André Spooren: Sonntags oft frei zu haben, ist vielen meiner Mitarbeiter sehr wichtig. Auf diese Weise haben sie mehr Zeit für ihre Familie und können private Aktivitäten besser planen. Ansonsten ist die Arbeitsplanung bei uns so flexibel, dass man für wichtige Familienangelegenheiten frei bekommt, wenn es rechtzeitig angemeldet wird.

Dadurch, dass tagsüber ebenfalls oft frei ist, können sich Teammitglieder, die Kinder haben, die Betreuungszeiten gut einteilen.

Competentia: Und schaffen Sie es selbst auch, Freizeit und Berufsleben in Balance zu bringen?

André Spooren: Als Unternehmer muss ich dafür sorgen, dass das Geschäft läuft, was in Corona-Zeiten nicht einfacher geworden ist. Ich arbeite seit 43 Jahren in der Gastronomie und bin seit 30 Jahren selbständig. Dabei habe ich in unterschiedlichsten Ländern, darunter viel in der gehobenen Gastronomie, gearbeitet. Das war oft sehr fordernd, hat aber auch großen Spaß gemacht – weil ich eben für die Gastronomie brenne. Trotzdem gönne ich mir natürlich auch selbst Pausenzeiten. Mir ist klar, dass meine Teammitglieder nicht denselben immerwährenden Einsatz bringen können wie ihr Chef. Umso mehr freue ich mich, wenn sie sich mit unserem Unternehmen identifizieren und wir gemeinsam einen tollen Job machen. Gerade jetzt, wo die Kundenzahlen stark zurückgegangen sind, kommt es darauf an, gut zusammenzuarbeiten. Es ist sehr schön, dass wir das so gut hinbekommen.

Competentia: Das klingt sehr positiv – und wirkt sich sicher auch auf Ihre Attraktivität als Arbeitgeber aus. Wie kommen Sie an neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

André Spooren: Wir profitieren auf jeden Fall von positiver Mundpropaganda. Für erfahrene Fachkräfte muss ich aber auf professionelle Vermittlungsplattformen wie „Hotelcareer“ zurückgreifen. Dort habe ich schon mehrmals Mitarbeiter gefunden.

Competentia: Vielen Dank für das Gespräch Herr Spooren. Wir wünschen Ihnen alles Gute und viel Erfolg bei der Bewältigung der aktuellen Krisenzeit.



André Spooren

Hotel Rahserhof

Rahser Straße 172

41748 Viersen

Telefon: 02162 8 17 16 0

www.rahserhof.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

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