



# Wertvoll – Offen – Wegweisend: Mitarbeiter als Markenbotschafter

# Status Quo

Bild der Branche in der Öffentlichkeit nach wie vor extrem negativ

Geringe Relevanz der Branche in der Öffentlichkeit und in den Wirtschaftsmedien wenngleich das Gastgewerbe

- rund 1,9 Mio. Beschäftigte (jeder 17. Arbeitsplatz in D)\* hat.
- rund 80 Mrd Umsatz (=Chemische Industrie) erwirtschaftet.
- rund 1,6 % der Bruttowertschöpfung in D ausmacht.

\*Studie IW Consult\_2017 Bedeutung des Gastgewerbes



# Status Quo

Geringe Relevanz der Branche in der Öffentlichkeit und in den Wirtschaftsmedien wengleich das Gastgewerbe

- eine enorme gesellschaftliche und sozio-kulturelle Relevanz (gesellschaftlicher Zusammenhalt, Attraktivität einer Region) hat.
- eine der ausbildungstärksten Branchen (1 Azubi je 23,8 Beschäftigte // Gesamtwirtschaft 58,9) ist.
- eine der internationalsten Branchen in D (rund 310.000 Beschäftigte aus 150 Nationen) darstellt.



# Arbeitsvertrag #Hotelleaks aus angeblich renommierten VIP-Restaurant auf Norderney und

wird folgender Arbeitsvertrag geschlossen:

1. Der Arbeitnehmer tritt vom **4. Juni 2015** als Commis de Cuisine in die Dienste des Arbeitgebers. Die Probezeit beträgt 3 Monate.
2. Der Arbeitnehmer erhält ein monatliches Bruttogehalt von **€ 1.780,-**
3. Die Arbeitszeit richtet sich nach den für den Betrieb geltenden Bestimmungen. Die betrieblichen Arbeits- und Dienstzeiten werden mit einer 6-Tage-Arbeitswoche vereinbart. Die monatliche Arbeitszeit beträgt 208 Stunden. Überstunden, sofern sie anfallen, sind mit dem Bruttogehalt abgegolten.
4. Dem Arbeitnehmer steht bezahlter Urlaub entsprechend des Beschäftigungszeitraums zur Verfügung. Urlaubsanspruch ist in der Hochsaison (Weihnachtsferien Nds/NRW, Osterferien Nds/NRW, Pfingsten, Sommerferien Nds/NRW, Herbstferien Nds/NRW) ausgeschlossen.
5. Für Kost wird der jeweilige Tarif der Sozialversicherung in Abzug genommen. Für die tägliche Mahlzeit (bestehend aus Frühstück, Mittagessen und Abendessen) sind Getränke (Apfelsaftschorle, Mineralwasser, Tee und Kaffee) gratis.
6. Die Angaben im Personalfragebogen sind Bestandteil des Arbeitsvertrages.
7. Der Arbeitnehmer verpflichtet sich, dienstlich und außerdienstlich auf die Interessen des Unternehmens bedacht zu sein und über alle geschäftlichen Angelegenheiten und Vorgänge Stillschweigen zu bewahren. Dies gilt auch hinsichtlich der Höhe der ihm zustehenden Bezüge.
8. Die Entnahme von Waren für die Verpflegung ist dem Arbeitnehmer untersagt.
9. Die Kündigungsfristen außerhalb der Probezeit sind nach BGB § 622 geregelt.

**Wahrheit war aber:**

**7-Tage-Woche, bis zu 14h täglich**





Mitarbeiterförderung?

# UNSERE 7 SÄULEN DER MITARBEITER- FÖRDERUNG



GESUNDHEIT

SICHERHEIT

WISSEN

FREIZEIT

SOZIALES

FINANZEN

EXTRAS



# GESUNDHEIT

- Vergünstigter Eintritt im Fitnessstudio
- Teamtraining beim Personal Trainer
- Gesundheitsprämie
- Vermittlung von kurzfristigen Arztterminen
- Betriebliches Gesundheitsmanagement





# SICHERHEIT

- Berufsunfähigkeitsversicherung
- Private Krankenversicherung
- Private Rentenversicherung
- Unbefristete Arbeitsverträge



# WISSEN

- Bezahlte Schulungen
- Teammeetings
- Kostenloser Deutsch- / Spanischkurs
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten



# FREIZEIT

- i.d.R. zwei Tage am Stück frei
- mind. ein Wochenende pro Monat
- Silvester oder Weihnachten frei
- Garantierte Frei-, Urlaubs- und Dienst-Wünsche
- Urlaubsgeld
- Vergünstigte Reise- und Freizeitangebot
- Möglichkeit auf Sabbatical



# SOZIALES

- Gemeinsames Abendessen mit dem Geschäftsleiter
- Weihnachtsfeier u. Weihnachtsgeschenk
- Gemeinsames, kostenloses Mitarbeiterfrühstück
- Chef-Gesprächstag
- Blauer-Reiter Fußballteam
- Begrüßungs-, Geburtstags-, Jubiläums- und Abschiedsgeschenke
- Jährliche Mitarbeiterumfrage
- Kennenlernwoche für Auszubildende





# FINANZEN

- Sonn- und Feiertagszuschläge
- Spät- und Nachzuschläge
- Faires Gehalt
- Arbeitskleidung für Service und Etage
- Fahrgeld für den Arbeitsweg
- Arbeitszeitkonten (bezahlte Überstunden)
- Kurzfristige zinsfreie Kredite
- Erholungsprämie
- Weihnachtsgeld
- Übertarifliches Gehalt für Azubis



# EXTRAS

- Vergünstigungen für Mitarbeiter in über 400 Geschäften, Restaurants, Kultur- u. Freizeiteinrichtungen
- Günstige Mitarbeiter-Rate in allen Fair Job Partnerhotels
- Family- und Friends-Rate
- Vergütung für das Einspringen von Diensten
- Klimatisierte Küche und Arbeitsräume



# EXTRAS

## Extras für Azubis:

- Bezahltes Praktikum im 5-Sterne Superior Hotel Sonnenalp Resort Spa & Golf
- 100%-ige Übernahme der Schulkosten
- Hochwertige Azubi-Ausflüge
- Verantwortung für das Tagungs- und Eventzentrum im 3. Ausbildungsjahr





Mitarbeiterentwicklung?



# AUSBILDUNG IM HOTEL DER BLAUE REITER: DER EFFIZIENTESTE WEG ZUR FÜHRUNGSKRAFT

Betriebszugehörigkeit

AUSBILDUNG ZUM  
HOTELFACHMANN/FRAU

Die **Ausbildung** im  
HOTEL DER BLAUE  
REITER ist der  
Startschuss für einen  
erfolgreichen Karriereweg  
in der Hotellerie-Branche.

Dauer: 3 Jahre

BLAUE REITER  
AKADEMIE

Mit Inhouseseminaren  
und Webinaren Neues  
vielfältig lernen.

Dauer: 2-3 Jahre

PRAKTIKA

**Ein 6-monatiges  
Praktikum** auf  
einem Schiff oder in  
einem anderen  
Hotel?  
Kein Problem.

Dauer: 6 Monate

WEITERBILDUNGEN

- Revenue Manager (6 Monate)
- F&B Manager (12 Monate)
- Sommelier (14 Monate)
- Hotelbetriebswirt (19 Monate)

Dauer: 6-19 Monate

ARBEITEN IM HOTEL

Nach all diesen  
Weiterbildungen haben die  
Mitarbeiter nun die  
Möglichkeit, mit einem  
**„Fit for Leadership-  
Programm“** der DHA  
weitere Fortbildungen in  
Anspruch zu nehmen.

Dauer: 1 Jahr

# STUDIUM PLUS IM HOTEL DER BLAUE REITER: DER EFFIZIENTESTE WEG ZUR FÜHRUNGSKRAFT

Betriebszugehörigkeit

STUDIUM PLUS

Ausbildung zum  
Hotelfachfrau/-mann  
und parallel studieren?  
Mit uns als Arbeitgeber  
ist auch das möglich.

BLAUE REITER  
AKADEMIE

Mit Inhouseseminaren  
und Webinaren Neues  
vielfältig lernen.

PRAKTIKA

**Ein 6-monatiges  
Praktikum** auf  
einem Schiff oder in  
einem anderen  
Hotel?  
Kein Problem.

MASTERSTUDIUM

Voll bezahlt an der  
Hochschule für Wirtschaft,  
Technik und Kultur (HWTK)  
oder an der IST-Hochschule  
für Management.

ARBEITEN IM HOTEL

Nach all diesen  
Weiterbildungen haben die  
Mitarbeiter nun die  
Möglichkeit, mit einem  
**„Fit for Leadership-  
Programm“** der DHA  
weitere Fortbildungen in  
Anspruch zu nehmen.



DIE HOTEL DER  
BLAUE REITER  
**EMPFEHLUNG**

Dauer: 4 Jahre

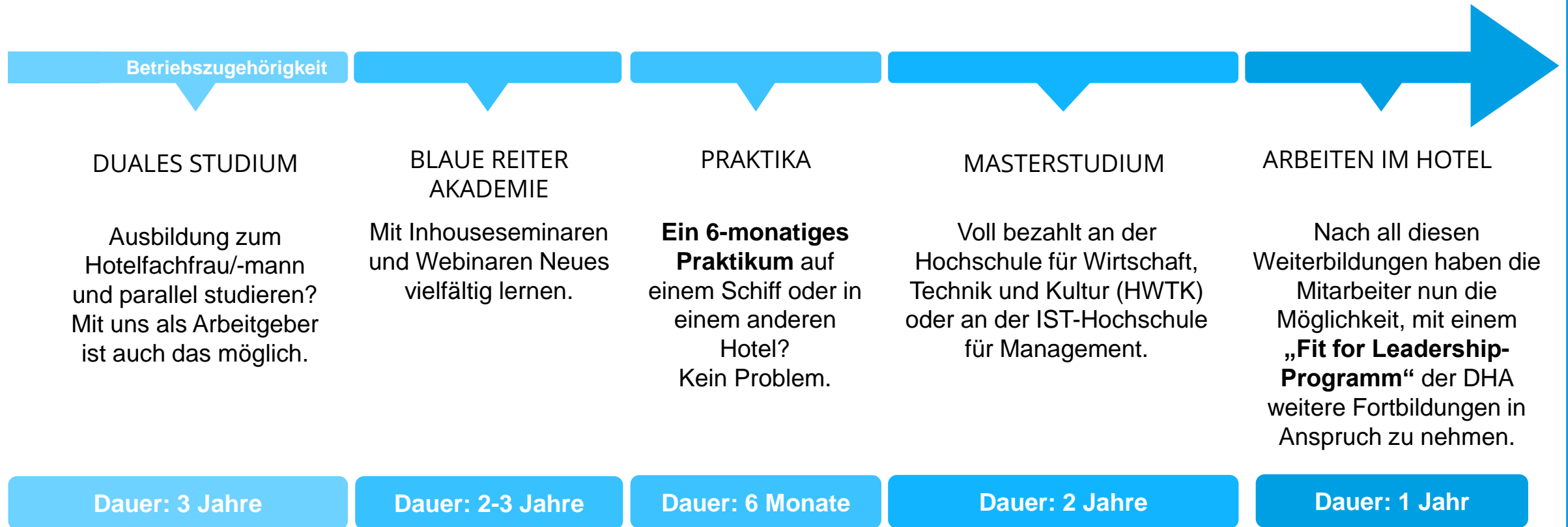
Dauer: 1-2 Jahre

Dauer: 6 Monate

Dauer: 2 Jahre

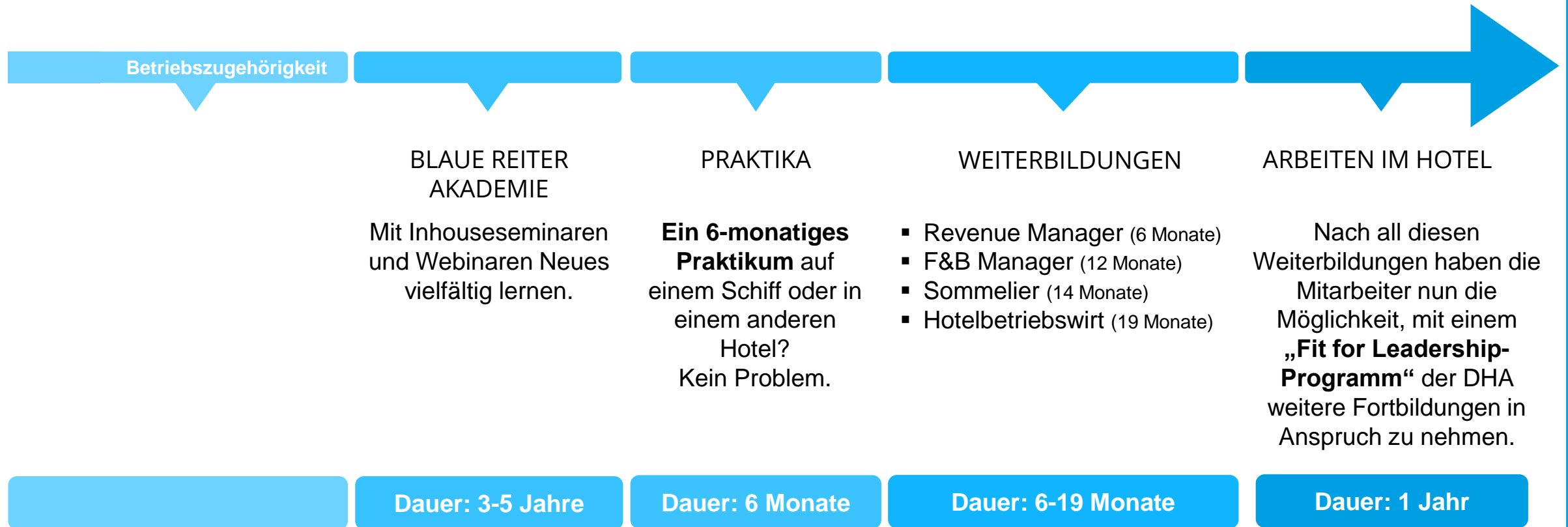
Dauer: 1 Jahr

## REITER: DER EFFIZIENTESTE WEG ZUR FÜHRUNGSKRAFT



# QUEREINSTEIGER IM HOTEL DER BLAUE

## REITER: DER EFFIZIENTESTE WEG ZUR FÜHRUNGSKRAFT



# FORTBILDUNGEN u.a.

## F&B:

- Trends & Entwicklungen

## Marketing:

- Websiteanalyse
- Erfolgreiche CRM Strategien
- Erfolgreiche Social Media Strategien

## Personal:

- Rechtssichere Personalführung
- Recruiting & Employer Branding

## Tagung und Veranstaltung:

- Digitalisierung im Tagungsraum
- Revenue Management im Tagungsbereich
- Nachhaltigkeit und Compliance








# Hotelübergreifendes Engagement für die Branche

# UNSER FAIRSPRECHEN

1. Wir verstehen uns als faire Arbeitgeber.
2. Wir arbeiten stetig daran, die Situation für unsere Mitarbeiter zu verbessern.
3. Wir gewährleisten eine faire Bezahlung.
4. Wir realisieren faire Arbeitszeiten.
5. Wir bieten zukunftssichere Job-Perspektiven.
6. Wir sind für alle offen.
7. Wir suchen Vertrauen und geben Vertrauen.
8. Wir wollen Talente fordern und fördern.
9. Wir können für alle Lebensmodelle den passenden Job bieten.
10. Wir verstehen Fairness als Grundeinstellung.



# ZUFRIEDENE GÄSTE

| Empfehlungen ⓘ   | HRS Sterne  | Entfernung zu ▼                   | Bewertungen ▼                     | Preis pro Nacht   |
|--|---|-----------------------------------|-----------------------------------|---|
| 25<br>  | ★★★★<br>HRS-Sterne<br><b>Der Blaue Reiter</b><br><u>Karlsruhe - Durlach</u> | 📍 4,7 km<br>✂️ 37 km<br>🚆 5,0 km  | 8,9<br>Sehr gut<br>41 Bewertungen | 161 <sup>00</sup> €<br>inkl. Frühstück<br><a href="#">Hoteldetails</a><br>Nur noch 1 Zimmer bei uns verfügbar!                |
| 27<br>  | ★★★★<br>HRS-Sterne<br><b>Maison Suisse</b><br><u>Karlsruhe - Durlach</u>    | 📍 4,3 km<br>✂️ 37 km<br>🚆 4,4 km  | 8,6<br>Sehr gut<br>1 Bewertung    | <b>FLEX</b><br>135 <sup>00</sup> €<br>inkl. Frühstück<br><a href="#">Hoteldetails</a><br>Nur noch 1 Zimmer bei uns verfügbar! |
| 4<br> | ★★★★<br>HRS-Sterne<br><b>Novotel Karlsruhe City</b><br><u>Karlsruhe</u>     | 📍 0,6 km<br>✂️ 0,0 km<br>🚆 0,0 km | 8,6<br>Sehr gut<br>97 Bewertungen | <b>FLEX</b><br>145 <sup>00</sup> €<br>exkl. Frühstück (+21,00 €)<br><a href="#">Hoteldetails</a>                              |

Gratis bei HRS ✓ WLAN ✓ 1 Fl. Mineralwasser ✓ Internet-Terminal

Gratis bei HRS ✓ WLAN ✓ Tageszeitung ✓ 1 Fl. Mineralwasser ✓ Internet-Terminal

Gratis bei HRS ✓ WLAN



# UNSER ERFOLGSREZEPT

Entwicklung,  
Wertschätzung  
und Zusammenhalt



Hotel Der Blaue Reiter GmbH & Co. KG  
Inhaber: Wolfgang Fränkle

Amalienbadstraße 16 | D-76227 Karlsruhe  
T +49 (0)721 94266-0 | F +49 (0)721 94266-42  
[info@hotelderblauereiter.de](mailto:info@hotelderblauereiter.de) | [www.hotelderblauereiter.de](http://www.hotelderblauereiter.de)

# Vielen Dank!



**Marcus Fränkle**

Geschäftsleiter  
Hotel Der Blaue Reiter

Firmenberater  
Spezialgebiet Hotellerie

