

## **Grundsätzliche Punkte/Probleme/Themen/offene Fragen:**

### Eingangsdiskussion:

Der YCB hat regelmäßig Probleme geeignetes Personal für seine Gastronomie zu finden. Einer der bekannten Hemmnisse stellt hier die Rekrutierung von motivierten bzw. geeigneten Personal. Erschwert wird diese ohnehin schwierige Findung geeigneter Mitarbeiter\*innen durch den Umstand, dass diese nur für die Saison benötigt werden. In der Vergangenheit kam es immer wieder zu unterschiedlichsten Problemen, die teils in der vorzeitigen Aufhebung des Arbeitsverhältnisses endeten. Dies stellt den YCB vor enorme Herausforderungen.

### Allgemeine Diskussionspunkte:

- Kommunikation innerhalb des Clubs und unter den Mitgliedern. Unklarheiten wie Fragen und offene Punkte an zuständige Personen (Referent\*innen, Vorstände) gerichtet bzw. kommuniziert werden.
- Kennen zuständige Personen ihre Verantwortlichkeiten
- Wie kann die Zuverlässigkeit im Ehrenamt attraktiver gestaltet werden (Konsequenzen sind eher zu vermeiden, bergen Konfliktpotential)
- In vielen Bereichen sind allgemein Überschneidungen in den Zuständigkeiten/Themenfeldern zu erkennen. Hier sind Schnittstellen zu identifizieren/definieren und die allgemeine Teamfähigkeit zu fördern.
- **Im Bereich der Referentin für „Gastronomie“ wird eine unterstützende Stelle empfohlen, die zukünftig Helfer\*innen kontaktiert/koordiniert und die direkte Kommunikation mit ihnen übernimmt. Als wünschenswert wird zudem ein „fester“ Helfer\*innen-Pool“ erachtet, der verlässlich als Springer einsetzbar wäre (passiert auf freiwilliger Basis). Grundsätzlich kann eine Person im Bereich „Gastronomie“ die Anforderungen ehrenamtlich nicht mehr alleine erfüllen.**

### Bereich Gastronomie:

Insgesamt wurden drei Szenarien diskutiert:

- Szenario 1 „Mitglieder kochen für Mitglieder“
- Szenario 2: „Grill – Selfservice“
- Szenario 3: „Köch\*in“

## Szenario 1 „Mitglieder kochen für Mitglieder“

Idee: Einzelne Mitglieder erklären sich Bereit für Mitglieder zu kochen.

Die Diskussionen zu diesem Punkt zeigten deutlich, dass hier nicht so einfach eine Empfehlung oder die Vorlage eines Konzeptentwurfs möglich ist. Vielmehr ergab sich im Diskussionsverlauf eine Reihe von Punkten die im Prozess einer Konzeptionierung zu klären und zu beachten sind.

Dies bedingt, dass es sich um eine geschlossen Gesellschaft handelt, die grundsätzlich an einem solchen Essen teilnehmen könnte (Nur Clubmitglieder und ihre Gäste).

### Diskussionspunkte:

- Eine Anmeldung im Vorfeld wäre zwingend notwendig, die jedoch einen entsprechenden administrativen Aufwand bedeutet. Weitere Fragen wären die Preisbildung, Abrechnung, Einkauf der Lebensmittel und Reinigung der Küchenräumlichkeiten.
- Preisbildung/Abrechnung und Einkauf: Hier müssen Ausgaben der kochenden Personen diskutiert werden. Kaufen die Personen selber ein oder werden die Lebensmittel zentral über den Club eingekauft. Wer würde/müsste diesen Einkauf übernehmen. Welche Positionen sind neben dem Einkaufspreis zu beachten. Es wurde eine Reihe von Fixkosten, wie beispielsweise Verbrauch von Grundressourcen oder der Reinigung der Küchenräumlichkeiten, erkannt. Weiter ist zu klären ob zudem ein Aufschlag erhoben werden soll, der eine Gewinnmarge für den Club erbringen könnte. In diesem Kontext ist auch die Abrechnung der Essen zu überlegen (Direktabrechnung, Verrechnung von Bons sowie die ggf. zeitnahe Erstattung von Ausgaben der kochenden Personen). Die Grundreinigung der Küchenräumlichkeiten könnte über ein externes Unternehmen vergeben werden (Erweiterte Fixkosten).
- Wie wird die Anzahl der Essen festgelegt, die verkauft werden sollen.
- Wie ist mit Stornierungen oder nicht in Anspruch genommenen Essen zu verfahren.
- Lebensmittelverschwendung sollte grundsätzlich vermieden werden.
- Wie bzw. von wem werden die kochenden Personen auf die Küchengeräte eingewiesen? Es handelt sich hierbei um Industriegeräte die nicht mit normalen Haushaltgeräten zu vergleichen sind.
- Wird die Unerfahrenheit von „Amateur\*innen“ unterschätzt viele Gerichte entsprechend aller zu beachtenden Punkte zuzubereiten.
- Ist das Szenario „Mitglieder kochen für Mitglieder“ als Rückschritt zum *status quo* zu sehen?
- Der Einsatz und Bedarf an Helfer\*innen muss hier ebenfalls diskutiert und überlegt werden.

Es wird empfohlen, dass sich hier eine Gruppe bereit erklärt ein Konzept zu erarbeiten, welche die o. g. Punkte und Fragen einbezieht und klärt.

Weiter ist muss sollte hier der klare Entscheidungsweg geprüft und beraten werden.

### Fragen die von Fachpersonal zu klären sind:

- (Wirtschafts-)Rechtliche Situation im Kontext der „Club GmbH“
- Fragen der Lebensmittelhygiene und Fragen der Haftungsübernahme

## Szenario 2: „Grill – Selfservice“

Es gibt keinen Koch und kein Servicepersonal mehr. Der YCB stellt seinen Mitgliedern und Hafengästen eine Grillstelle zur Verfügung.

Regatten und Veranstaltung werden wie teilweise bisher, mittels Catering durchgeführt.

### **Pro**

Clubgemeinschaft könnte bereichert/aktiviert werden

(Teil-)Einsparung von (Personal-)Kosten

### **Contra**

Wer räumt auf? Flaschen und Gläser werden schon heute nicht weggeräumt. „Wenige räumen für Viele auf“.

Bedienung der jetzigen Küchengeräte ist nicht vergleichbar mit herkömmlichen Geräten im Privathaushalt zu vergleichen. Hier ist eine Einweisung notwendig.

## Diskussionspunkte:

- Die (allgemeine) Zugänglichkeit zu den Räumlichkeiten und Stellen muss geprüft werden. Ein öffentlicher Zugang wäre ausgeschlossen (nur Clubmitglieder und Hafengäste).
- Neben der Bereitstellung der Grillgelegenheit, müssten beispielsweise zusätzliche Kühlmöglichkeiten geschaffen werden. Offen bleibt wie grundsätzlich mit zulange gelagerten Speisen umzugehen ist. Welcher Bereich würde sich hierfür verantwortlich zeichnen. Wäre die Schaffung einer weiteren Position („Kühlschrankreferent\*in“) notwendig? Einsatz von Mitgliedern? Wie wäre dieser zu organisieren?
- Auch hier wäre der Budget-Plan neu zu denken, da Einnahmen wegfallen. Einführung eines „Grillgroschens“ vergleichbar mit Korkgeld?
- Freitage und Sonntage (Ankommen und Siegerehrung/Verabschiedung) bei Regatten könnte per Selfservice/-grillen bewerkstelligt werden. Regatten können grundsätzlich per Catering bedient werden. Bei entsprechendem Regattenbudget ist natürlich auch die flankierenden Tage über ein Catering zu bewirtschaften. Offene ist die Frage der Getränkebereitstellung.
- Grundsätzlich ist hier auch die Bereitstellung von Helfer\*innen zu beachten.

## Szenario 3: „Köch\*in“

Die Gastronomie des YCB wird weiter mit einer Koch\*in bewirtschaftet. Hierzu ist eine Schnittstelle zwischen Koch und Gästen notwendig = Servicepersonal. Die Koch\*in sollte keinen direkten Kontakt mit Gästen haben. Grundsätzlich sind klare Personalregeln zu definieren und Kompetenzen der Köch\*in festzulegen, die ein Konfliktpotential zwischen Personal und Club minimieren. Es sollte hier eine klare Trennung zwischen Arbeit und Freizeit besprochen werden. Weiter sind klare Strukturen notwendig, die auch dem Service- und Küchenpersonal die Bewirtschaftung erleichtern. Hierzu sollte auch die Personalzuständigkeit geprüft werden. Nachdem mit einem Minimum an Personal gearbeitet wird und das in Stoßzeiten immer wieder zu Engpässen und Stresssituationen führt, sollten Mechanismen gefunden werden, diese Situationen einzugrenzen. Denkbar wären hier

beispielsweise vorgegebene Zeiten zur Begleichung offener Monatsrechnungen (Verzehrkarten) inklusive der Bon-Abholung, Tischreservierungen ab Anzahl x Personen.

Denkbar wäre beispielsweise auch die Einführung eines Signalgebers (Piepsers) der das Abholen fertiger Speisen an der Theke ermöglichen würde. Hier ist allerdings zu bedenken, dass dies die Atmosphäre eines Imbiss schaffen könnte und nur zu bestimmten Tageszeiten passend erscheint. Bei einem Abendessen, unter Umständen mit externen Gästen, kann dieses System selbstverständlich nicht die gewünschte Atmosphäre eines normalen Speiselokals mit regulären Servicekräften erreichen.

Bewusstsein der Mitglieder wieder erhöhen, dass wir ein Vereinslokal sind und die Küche ein Service des Clubs an die Mitglieder ist, der das gemütliche Zusammensein fördern soll, aber keine Gastronomie im klassischen Sinn.

Jeder darf in Stresssituationen mithelfen, zB. Abservieren, Tischaufräumen oder einen Korb Gläser waschen kann jeder.

Denkbar wäre auch mehr Personal, damit ließe sich der Service verbessern und Stresssituationen vermeiden, dies hätte jedoch deutlich höhere Personalkosten zur Folge und es ließe sich kaum Gewinn erwirtschaften.

Zudem bestehen die Engpässe nur am Wochenende und genau dafür findet sich kein Personal.

Denkbar wäre mit einer ganzjahres Stelle mehr Kontinuität und eine kontinuierlicherer Auslastung (Winter und Frühjahr) zu erreichen, aufgrund der vorzeitigen Auflösungen derzeit jedoch unrealistisch.

Denkbar wäre mit einem Geschäftsführer\*in eine Abschottung des Kochs zu erreichen und eine kompetente, permanent anwesende Führung zu haben. Die Aufgaben des Geschäftsführers\*in wären vielseitig, von Service bis Administration. Hier stellt sich die Frage wo man die Perle findet und ob es am Ende eine Erleichterung ist oder die Situation noch komplexer wird.