

Monatsversammlung zum Thema „YCB-Gastro-quo vadis?“

Datum: Donnerstag 4. November 2021 um 19:30.

Ca. 40 YCB Mitglieder versammeln sich im blauen Salon um Verbesserungsmöglichkeiten in der YCB Gastro zu diskutieren. Eingeladen hat das YCB Gastro-Team mit Petra Püringer als Kopf des Teams und Wirtschaftsreferentin.

Alle Teilnehmer wurden den aktuellen Corona-Regeln entsprechend auf 3-G überprüft, mit blauem Band markiert und im Registrierungsbogen eingetragen.

Pünktlicher Start um 19:30

Petra stellt drei Varianten vor, welche vom Gastro-Team auf einem Workshop-Wochenende erarbeitet wurden. Die Varianten wurden bereits im Vorfeld online zugänglich gemacht und sind den meisten Teilnehmern bereits bekannt.

Variante 1: Mitglieder kochen für Mitglieder, organisierte Gruppen verantworten einen bestimmten Zeitraum und sind für alle Belange in diesem Zeitraum zuständig.

Variante 2: Selfservice, Grillgut und Getränke vor Ort, gegrillt, ergänzt, serviert und abgewaschen wird selbst.

Variante 3: Angestellter Koch für Sommer-Grund-Betrieb. Catering für Veranstaltungen.

Die Varianten werden angeregt diskutiert.

Variante 1 wird als attraktiv für Winterbetrieb oder spezielle Events gesehen, aber nicht als funktionierende Dauervariante.

Variante 2 wird ebenfalls als attraktive Zusatzmöglichkeit gesehen, aber nicht als mögliche alternative Vereinsverpflegung.

Für die Grundverpflegung im Sommer wird die bereits seit Jahren verwendete Variante 3 allgemein als beste Lösung empfunden.

Also so weiter wie bisher? Nein, dafür sind die jährlichen Schwierigkeiten zu ernst, das Gastro-Team zu stark und umfangreich eingespannt, die Nerven zu stark strapaziert, die Mitglieder zu unzufrieden...

Es werden Ansätze gesammelt, welche die Situation nachhaltig verbessern können.

Sammlung Ansätze und Anregungen

Unterstützung:

- Einen Assistenten/eine Assistentin für Petra engagieren. Diese/r muss über notwendige Entscheidungs- und Führungsfähigkeiten verfügen und mit den notwendigen Kompetenzen ausgestattet sein.
- Bezahlte/n Gastro-Manager/in einstellen
 - o Gastro-Manager/in soll das notwendige Küchenpersonal engagieren und die Abläufe managen.
 - o Gastro-Manager/in entscheidet, wie das Wochenende abgewickelt wird.
- Eventuell könnte diese Funktion auch eine starke Bedienung übernehmen. Dann würde weniger Last am Koch/der Köchin hängen. Diese Person sollte geschützt werden und sich aufs Kochen konzentrieren können.
- Der Gastronom Michael Salzgeber hat sich für ein Beratungsgespräch bereit erklärt. Dieses möchten wir nutzen um seinen Input und seine Erfahrung abzuholen.

Alle genannten Punkte zielen darauf ab, die Organisation zu verändern. Last weg vom Koch/der Köchin, Last weg von Petra. Es braucht jemanden, der die Tage managed/ organisiert.

Mitglieder einbinden:

- Bereits im Herbst die Wochenenden der kommenden Saison planen. Helfer einteilen.
- Gastro-Stunden aufwerten. 1,5 Stunden für 1 Stunde Gastro?...
- Konsequentes Arbeitsstunden-Handling. Anreize für Arbeitsstunden in der Gastro schaffen. Einfluss auf die Warteliste?
- Entlastung durch Self-Service.
- Bewusstsein für gewünschte Self-Service Tätigkeiten bei Mitgliedern erzeugen.
- Ein Tag Gastro pro Jahr für alle?
- 10 Regeln für gewünschtes Verhalten bekannt machen.

Wir sind ein Verein. Wir brauchen wieder mehr Selbstverantwortung und Selbsteinbringung einer breiteren Mitgliederanzahl. Dazu müssen wir mehr und früher planen, gut kommunizieren. Die Erwartungen an die Mitglieder sollen klar und bekannt werden.

Mitarbeiterführung:

- Klares und konsequentes Verhalten gegenüber dem Personal. Koch/Köchin + Personal sind Mitarbeiter, aber keine Mitglieder. Freundliche, aber klare Führung.

Wir wollen ein gutes und klares Verhältnis mit dem Gastro-Personal. Gute Führung ist dafür wichtig.

Spitzen abdecken bzw. Alternativen bieten:

- Grillplatz/ Jausenplatz einrichten, damit sich Mitglieder auch selbst etwas zubereiten können.
- Angebot an unterschiedlichen Speisen klein (aber fein) halten.
- Catering für Großveranstaltungen einsetzen.
- Mittwochabend nach der Abendregatta könnte ein mögliches Testfeld für „Mitglieder kochen für Mitglieder“ sein.

Spitzen werden in jedem Sommer wieder auftreten und werden vom Standard-Team nicht bewältigt werden können. Daher brauchen wir für Spitzen zusätzliche Maßnahmen.

Weniger Auslastungsschwankungen:

- Restaurantbetrieb bewusst unter der Woche für Gäste öffnen und bekannt machen. Auch Parkplätze unter der Woche zugänglich machen.

Sollten wir uns dafür entscheiden das Standard-Team stärker zu bestücken und mehr Grundauslastung benötigen, ist es notwendig, die Gastronomie mehr nach außen zu öffnen.

Die gesammelten Anregungen werden vom Gastro-Team aufgenommen.

Vom Gastro-Team wird der Wunsch nach weiterer Unterstützung bei der Ausarbeitung des Gastro-Konzepts formuliert. Interessierte melden sich bitte bei Petra Püringer oder Sandra Böhler.

Wir schließen die engagierte, disziplinierte und konstruktive Diskussion um ca. 22:00.

Moderation und Protokoll, Raphael Rüdisser