



Kunde

Martin und Andrea Koch führen das Hotel Restaurant Rössle in Röthis. Neben dem Hotelbetrieb gehört zu dem Familienbetrieb auch ein Restaurant mit Gastgarten und insgesamt 115 Sitzplätzen. Im zusätzlichen Veranstaltungsräum können zudem rauschende Feste wie Hochzeiten gefeiert werden. Umsorgt werden die Gäste durch die tatkräftige Unterstützung von 15 Mitarbeitenden.

Herausforderung

Zerstreute, unstrukturierte Kommunikation mit Mitarbeitenden führte zu:

- Unzufriedenstellende und zeitintensive Prozesse für die Kommunikation zwischen Geschäftsführung und Mitarbeitenden
- Umständliche und fehlerhafte Arbeitszeiterfassung

Lösung

- Mitarbeiter-App ermöglicht bidirektionale und unkomplizierte Kommunikation
- Einheitliches und einfach zu bedienendes System für Zeiterfassung und Dienstplanung bündelt fehlerfreie Daten an einem zentralen Ort

Mitarbeiter*innen

15

Betriebe

1

Branche

Gastronomie + Hotellerie

Betriebsart

Hotel, Restaurant

Sitzplätze

Außenbereich: 60

Innenbereich: 55

Veranstaltungsräum: 70

⌚ **Zeitersparnis durch gastromatic: > 50%**

⌚ **Verbesserung der Mitarbeiterkommunikation durch gastromatic: 90%**

Das Problem

Martin und Andrea Koch haben schon mit verschiedenen Systemen für die Zeiterfassung in ihrem Familienbetrieb gearbeitet. Zunächst war das eine Kombination aus Reservierungsbuch, Outlook und Zettelwirtschaft. Oft kam es dabei zu Fehlern, indem Zeiten doppelt eingetragen oder vergessen wurden. Die tatsächliche Zeiterfassung kostete also selbst noch einmal unnötig viel Zeit. Ein neues System musste her und die beiden entschieden sich für eine Stempeluhr, die allerdings eher auf die Bedürfnisse der Industrie ausgerichtet war und die speziellen Anforderungen des Gastgewerbes nicht abbilden konnte. Die Zeiterfassung klappte zwar einigermaßen, allerdings gab es immer noch das Problem mit den Zettelchen, wenn Mitarbeitende Freiwünsche und Urlaub einreichen wollten. Die Kommunikation zwischen Mitarbeitenden und Geschäftsführung war für beide Seiten unzufriedenstellend. Deshalb machten sich die Kochs auf die Suche nach einer All-in-One-Lösung mit Branchenfokus: Dienstplanung, Mitarbeiterkommunikation und Zeiterfassung speziell für das Gastgewerbe.

Die Lösung

Auf einer Messe entschieden sich die beiden für gastromatic. Somit gehörte die Zettelwirtschaft der Vergangenheit an. Die Zeiterfassung wie auch die Kommunikation mit den Mitarbeitenden laufen jetzt bequem über die Mitarbeiter-App. Einerseits werden dadurch Zeiten genau und fehlerfrei erfasst, aber auch Freiwünsche und Urlaubsanträge können auf direktem Wege mitgeteilt werden. Umgekehrt hat die Geschäftsleitung die Möglichkeit, Dienstpläne, Änderungen, Schulungen & Co. direkt über die App an alle Mitarbeitenden auszuspielen. So stehen für alle Beteiligten immer alle Informationen bereit und Martin Koch kann in der Übersicht sehen, ob die Mitarbeitenden eine Neuigkeit bereits gesehen haben oder noch nicht. Neben der verbesserten Kommunikation profitieren Martin und Andrea Koch außerdem von der schnellen Dienstplanung.

Das Hotel Restaurant Rössle macht sich die Vorlagen in gastromatic zu Nutze, in denen der Mitarbeiterbedarf hinterlegt ist. So müssen jeweils nur kleine Anpassungen vorgenommen werden. Die Zeitersparnis und die einfache

„Durch die Vorlagen habe ich meinen Dienstplan in drei Minuten geschrieben.“

MARTIN KOCH, RÖSSLE

Mit welchen drei Adjektiven würdest du gastromatic beschreiben?

„Schnell,
unkompliziert
und flexibel“

Jetzt loslegen

„Das sind Kleinigkeiten, mit denen wir unseren Mitarbeitenden eine Freude machen können.“

MARTIN KOCH, RÖSSLE

Handhabung haben Martin Koch überzeugt. Aber auch zwei weitere Aspekte spielen in Röthis eine Rolle: Durch den Gastgarten mit 60 Sitzplätzen ist die Wettervorhersage beim Schreiben der Dienstpläne in gastromatic absolut wichtig. Außerdem hat sich Martin Koch die Geburtstage der Mitarbeitenden im System hinterlegt und plant das jeweilige Geburtstagskind nach Möglichkeit an diesem Tag nicht ein.

Das Ergebnis

Durch gastromatic hat sich die Mitarbeiterkommunikation im Hotel Restaurant Rössle um 90 % verbessert und die Zeitsparnis bezüglich der Erfassung der Arbeitszeiten und des Schreibens der Dienstpläne beträgt weit über 50 %. Gelobt werden außerdem die Exporte für Arbeitsinspektorat & Co. Die Nachvollziehbarkeit der Daten hat neben den Kochs auch den Betriebsprüfer nachhaltig beeindruckt.



Welchen Herausforderungen stellst du dich tagtäglich in der Personalplanung?

Lass uns doch mal darüber reden, wir haben bestimmt eine Lösung. Dafür sind wir deine Ansprechpartner*innen bei gastromatic.

Und so erreichst du uns:

+49 6151 / 7877 744

Willst du lieber erst noch ein bisschen stöbern? Dann hier entlang: www.gastromatic.com