

Fit für die

NO. 01

Gastro

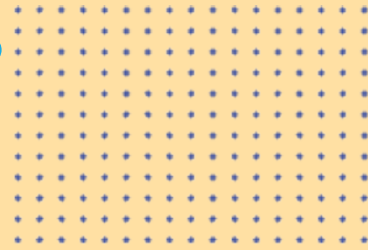


*Welche Jobmöglichkeiten
warten auf dich?*

*Soft -und Hardskills -
Whats needed?*

*Wie hoch wird dein Verdienst
und geht da noch mehr?*

WELCHER TYP SOLLTEST DU SEIN?



Minijobs sind in der Gastronomie weit verbreitet und bieten einige gute Vorteile. Als Betreiberin eines Landgasthofes mit mehr als 15 Jahren Erfahrung kann ich bestätigen, dass Minijobs eine hervorragende Möglichkeit sind, um flexibel zu arbeiten, während man gleichzeitig seine Unabhängigkeit bewahrt. Mit mehr als 200 Bewerbungen und vielen Einstellungsgesprächen kann ich dir dabei helfen, dein Potenzial als Gastronom zu entfalten. Wenn du dich für eine Karriere in der Gastronomie entscheidest, wirst du schnell merken, dass es nicht nur ums Servieren von Essen und Trinken geht. Es erfordert auch eine Menge harter Arbeit, Flexibilität und ein hohes Maß an Kundenorientierung. Wenn du jedoch bereit bist, dich dieser Herausforderung zu stellen, kann die Gastrobranche eine erfüllende und aufregende Karriere bieten.

Ein wichtiger Tipp ist es, sich bereits vor deiner Bewerbung über die Arbeitsbedingungen in der Branche zu informieren. Die Arbeitszeiten können unregelmäßig sein und oft bis spät in die Nacht gehen. Auch das Arbeiten an Wochenenden und Feiertagen ist üblich. ABER du hast die Möglichkeit viele Faktoren im Vorfeld durch eine gezielte Auswahl zu beeinflussen. Gerade, wenn man noch ganz neu in der Branche unterwegs ist, kann man sich kaum vorstellen wie viele verschiedene Konzepte eigentlich händierend nach Aushilfen wie DICH suchen - Lass uns loslegen! 😊

Soft und Hardskills

Früher haben sich alle damit gerühmt, was sie alles können und der Wettbewerb war groß. Sei froh, denn die Zeiten haben sich geändert. Was bedeutet, dass es im Prinzip sehr leicht ist einen Minijob in der Gastro zu erhalten, wenn man denn ein paar Dinge drauf hat. Je mehr du mitbringst umso einfacher kannst du um dein Gehalt verhandeln und umso höher fällt am Ende auch dein Anteil am Trinkgeld aus. Aber als Anfänger fängt man eben erst an und muss sich einige Dinge über die Zeit aneignen. Deshalb setzen viele Gastronomen auf das Credo: „we hire für attitude and train for skills“ , was soviel heißt, man kann alles lernen, wenn man denn nur will.

Welche Skills brauchst du denn nun?

Also um es kurz zu machen. Es gibt einige wenige Grundvoraussetzungen, die du definitiv mitbringen solltest. Zu diesen gehören Eigenschaften wie **Verlässlichkeit, Pünktlichkeit und ein frohes Wesen** sollten schon einmal zu dir gehören. **Keine Angst vor Menschen zu haben** und **Rückgeld korrekt aus dem Portemonaie rauszugeben** sind essentiell. Und schließlich solltest du bereit sein, Verantwortung zu übernehmen. Oftmals sind es die kleinen Dinge, wie das Nachfüllen von Gläsern oder das Reinigen von Tischen, die den Unterschied ausmachen. Sei bereit dazu beizutragen, dass alles reibungslos läuft - deine Kollegen werden es dir danken.

Dann gibt es noch das Thema Stress. Sicherlich hast du schon davon gehört, dass immer weniger Menschen bereit sind in der Gastronomie zu arbeiten. Viel Stress, zu wenige Kollegen, undankbare Gäste, schlechte Bezahlung und und und. Das ist schon ziemlich abschreckend. ABER es ist auch ein Wandel da und hier ergeben sich neue Chancen für junge Leute wie dich.

Selbst als Einsteiger sind viele Betriebe bereit dich mitzuziehen und dir alles beizubringen, wenn du bereit bist Einsatz zu zeigen. Egal wie schüchtern du bist, egal wie wenig du weißt. Jedes Restaurant verfügt über eine Speisekarte und/oder Getränkekarte. Wenn du etwas nicht weißt oder kennst, dann kannst du es tatsächlich googlen und dir so Wissen sehr schnell und einfach aneignen. Es ergeben sich so die Möglichkeiten in kurzer Zeit viel zu lernen und schnell Aufgaben mit mehr Verantwortung zu erhalten. Somit solltest du definitiv bereit sein, Verantwortung auch zu übernehmen. Oftmals sind es die kleinen Dinge, wie das Nachfüllen von Gläsern oder das Reinigen von Tischen, die den Unterschied ausmachen. Sei bereit dazu beizutragen, dass alles reibungslos läuft - deine Kollegen werden es dir danken.

Notiz: Es gibt Konzepte, an denen nicht jeder abkassiert, sodass du bei einer kleinen Matheschwäche die Auswahl deines Arbeitgebers schon entsprechend anpassen kannst.

Zum Thema Stress:

Ja, es ist richtig. Die Gastroszene ist stressig, aber es kann trotzdem sehr viel Spaß machen, wenn man sich clever anstellt.

Eine Möglichkeit, um Stress zu minimieren, ist eine gute Organisation. Versuche deine Arbeit im Voraus zu planen und Prioritäten zu setzen. Auch eine ruhige und konzentrierte Arbeitsweise kann helfen, den Stresspegel zu senken.

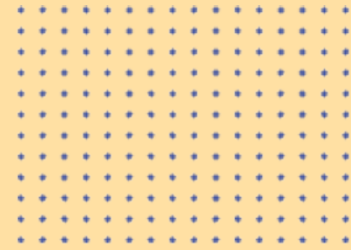
Eine weitere Möglichkeit ist das Delegieren von Aufgaben. Wenn du merkst, dass du allein nicht mehr hinterherkommst, scheue dich nicht davor, deine Kollegen um Hilfe zu bitten. Gemeinsam könnt ihr die Arbeit schneller und effizienter erledigen.

Auch Pausen sind wichtig für eine erfolgreiche Stressbewältigung. Nutze die kurzen Ruhephasen zwischen den Einsätzen, um dich zu entspannen und neue Energie aufzutanken.

Zusammenfassend lässt sich sagen: Der Umgang mit Stress in der Gastronomie erfordert eine gute Organisation, eine ruhige Arbeitsweise, das Delegieren von Aufgaben sowie das Einhalten von Pausen. Mit diesen Tipps schaffst auch du es, stressige Situationen erfolgreich zu meistern!



WELCHE VERSCHIEDENEN JOBS GIBT ES ÜBERHAUPT?



Konzepte

Bevor du dir über den Job den du zukünftig ausüben wirst genauer anschaust, macht es zuerst Sinn sich einmal anzusehen, welches Konzept zu dir passt. Hierbei ist es sinnvoll, wenn du dir überlegst, wo gehst du selbst denn überhaupt am liebsten Essen? In einen Biergarten, bei McDonalds oder vielleicht doch im Steak-Restaurant? Wo du dich als Gast schon einmal wohlfühlst, wirst du wahrscheinlich auch bei der Arbeit mehr Spaß haben. **Notiz:** Oftmals profitierst du als Mitarbeiter von Rabatten und Vergünstigungen. Von daher macht es noch mehr Sinn an deinem Lieblingsort zu arbeiten!

Die Top 10 Betriebsarten in der Gastronomie

- Restaurant & Bars
- Cafés & Eisdielen
- Caterer & Eventagenturen
- Diskotheken und Clubs
- Fussballstadien
- Imbiss
- Kantinen
- Schankwirtschaften
- Trinkhallen
- Messe & Congress

Service, Küche oder Event – 3 gute Hauptbereiche für Einsteiger

Du bist vielleicht auf der Suche nach dem perfekten Job in der Gastronomie, der deinen Wünschen entspricht? Es gibt so viele verschiedene Arten von Jobs in der Branche, dass die Entscheidung schwerfallen kann. Solltest du eher im Service arbeiten oder lieber in der Küche? Oder vielleicht liegt deine Stärke in der Organisation? Egal wofür du dich entscheidest, es gibt immer eine gute Option für dich.

Wenn du gerne mit Menschen arbeitest und dich gerne um das Wohl anderer kümmerst, dann könnte der Bereich im Service genau das Richtige für dich sein. Hier bist du der erste Ansprechpartner für die Gäste und sorgst dafür, dass sie sich im Restaurant wohlfühlen. Wenn du dich gut anstellst, nimmst du bald Bestellungen auf, berätst bei der Wahl des Essens und Getränkes und sorgst dafür, dass alles reibungslos abläuft. Dabei ist es wichtig, immer freundlich und höflich zu sein - auch wenn

es mal stressig wird. Eine gute körperliche Fitness ist auch von Vorteil, denn du bist viel auf den Beinen und trägst oft schwere Tablettts. Wer sich gut im Service anstellt, darf sich auf ein Trinkgeldanteil freuen.

In der Küche - für kreative Köpfe! Wenn du lieber hinter den Kulissen arbeitest und dich kreativ ausleben möchtest, dann ist die Küche vielleicht dein Bereich. In klassischen Restaurants werden aus frischen Zutaten leckere Gerichte, gezaubert. In Betrieben mit hohem Gäste-Turnover kann auch schon einmal mit Fertiggerichten gearbeitet werden. Egal wie, es ist wichtig, dass du schnell arbeiten kannst und ein gutes Zeitmanagement hast. Auch sollte es dir leicht fallen, dich unterzuordnen. Ist Kartoffelschälen angesagt, werden Kartoffeln geschält und keine schlechte Stimmung geschoben, dass nervt und ist für alle anstrengend. Denn gerade in Stoßzeiten wird es hektisch in der Küche. Auch eine gute Zusammenarbeit im Team ist essentiell für einen reibungslosen Ablauf. Hier findest du jede Art von Herausforderung und lernst jeden Tag dazu.

In der Organisation - für strukturierte Planer! Wenn du gerne organisierst und planst, dann könnte eine Assistenz des Organisationsteams und ein Job im Catering dein Ding sein. Hier bist du unterstützend dafür zuständig, dass alles rund läuft: Von der Planung des Menüs bis zum Auf- und Abbau vor Ort. Du unterstützt das Team den Überblick über alle Abläufe zu behalten und packst mit an, dass alles reibungslos abläuft. Dabei ist es wichtig, dass du ein Organisationstalent bist und gerne im Team arbeitest.

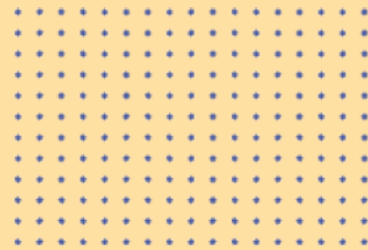
Egal für welchen Bereich du dich entscheidest - die Gastronomie bietet viele spannende Jobs mit unterschiedlichen Anforderungen. Finde heraus, welcher Bereich zu dir passt und starte deine Karriere in der Gastronomie!

Notiz: Solltest du dich nicht auf einen Arbeitgeber festlegen wollen, so gibt es auch die Möglichkeit für eine Agentur zu Arbeiten. Hier werden die Jobs für den Monat ausgeschrieben und du kannst dich auf diese bewerben. Achte nur darauf, dass du natürlich auch hier einen Arbeitsvertrag eingehst und dazu verpflichtet bist, die Mindeststundenzahl im Monat zu leisten.

Vorteile eine Agentur	Nachteile eine Agentur
<ul style="list-style-type: none"> • Du arbeitest für keinen festen Betrieb (in der Regel) und hast somit keine Einarbeit in die feste Tagesstruktur. • Weniger Verantwortung – weniger Ärger. • Somit erhält man meist die klassischen Aufgaben wie Getränke und Speisenausgabe, sowie Reinigung im Back-Office¹. • Du kommst viel herum und die Konzepte sind variierend. • Kostenfreie Schulungen im Vorfeld 	<ul style="list-style-type: none"> • Man wird nicht in die tiefen Strukturen eines Betriebes eingearbeitet. • Bekommt meist die weniger beliebten Aufgaben. • Muss sich schnell in neuer Umgebung orientieren. • Immer wechselnde Ansprechpartner beim Einsatzort. • In der Regel keine Beteiligung am Trinkgeld. • Die Gäste spüren meistens, dass man nicht zum festen Team dazugehört und sind nicht immer freundlich.

¹ Back-Office beschreibt den Bereich, der nicht für die Gäste ist. Zum Beispiel Küche, Kassenbereich sowie Spüle.

WIE HOCH IST DEIN VERDIENST UND GEHT DA NOCH MEHR?



Reden wir Tacheles! Da du dir einen Minijob suchst, ist wohl deine erste Hauptmotivation das Geld verdienen. Klar wird viel über das Profil gesprochen, Motivation, Initiative, Flexibilität usw. aber würdest du während deines Studiums kein Geld brauchen, würdest du etwas anderes tun. Es würde natürlich auch naheliegen in einem Bereich dein Geld zu verdienen, der mit deinem beruflichen Werdegang im Einklang ist. Allerdings ist dies wahrscheinlich davon abhängig zu welchen Zeiten du studierst und lernst und zu welchen Zeiten von dir erwartet wird dem Minijob nachzugehen. Ein anderer Grund kann auch eine geistige Auszeit sein. Bist du schon den ganzen Tag mit deinem Stoff aus der Uni beschäftigt, kann es erholend sein, bei der Arbeit die Gedanken einmal abzustellen und an anderes zu denken. Dies wiederum gibt dann wieder Kraft zum Weiterlernen. Auch ist es vielleicht schön, sich mal körperlich zu bewegen, als ständig nur am Schreibtisch zu sitzen. Mich persönlich hat das Ambiente im Restaurant getriggert und sind wir mal ehrlich, es macht auch Spaß eine Hochzeitsgesellschaft zu bewirten und dabei zu beobachten wie gefeiert wird. Man kriegt viele verrückte Sachen mit und langweilig wird es garantiert nicht.

Als Aushilfe in der Gastronomie kann das Gehalt je nach Umfang der Tätigkeiten, Erfahrung und Standort variieren. Die Verdienstmöglichkeiten liegen in der Regel zwischen 8 und 12 Euro pro Stunde. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass es regionale Unterschiede geben kann und tarifliche Regelungen sowie individuelle Vereinbarungen mit dem Arbeitgeber eine Rolle spielen können. Es empfiehlt sich, konkrete Informationen bei potenziellen Arbeitgebern oder relevanten Stellen einzuholen, um eine genaue Vorstellung über das Gehalt als Aushilfe in der Gastronomie zu erhalten.

Das Gehalt beim Minijob variiert. Je nach Anzahl der Stunden und nach Aufgabenfeld kannst du zwischen 8 und 15 Euro verdienen. Nach einiger Erfahrung und bei hoher Arbeitsqualität auch bis zu 18 Euro.



Kleiner Tipp: Deine 2. Frage sollte im Bewerbungsgespräch nicht gleich das Gehalt sein. Klar ist dies wichtig, aber meistens ist es auch mit in der Stellenausschreibung mit ausgeschrieben.

CHRISTMAS SALE
EXKLUSIV FÜR
AUSHILFEN

Du möchtest in der Gastro durchstarten, aber kannst noch nicht 3 Teller tragen?

Dann wird dir Swelper helfen. Profitiere von unserem exklusiven Rabatt - nur für Aushilfen.

Nur solange der Vorrat reicht!

Now 50% off!

PROMO CODE: SWELPER23

Einfach aufs Bild klicken und du wirst automatisch weitergeleitet.

Jetzt bekommst du nun einige Tipps von mir, was du erwarten kannst und wie du dein Gehalt beeinflussen kannst.

Zuerst einmal ist es wichtig zu wissen, dass es unterschiedliche Möglichkeiten gibt, sich in der Gastronomie zu betätigen.

1) Du kannst dich direkt in einem Restaurantbetrieb bewerben

2) Du kannst für eine Personalagentur arbeiten mit wechselnden Arbeitgebern

3) oder dich als Freelancer freiberuflich anmelden

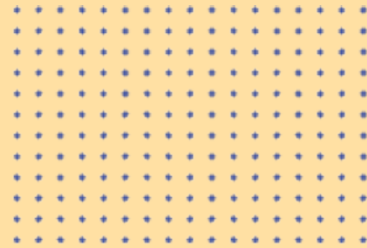
zu 1) Um nicht sozialversicherungspflichtig zu werden, musst du 2023 darauf achten, dass du maximal rund 43 Stunden (520 Euro : 12 Euro = 43,33 Stunden) pro Monat arbeitest. Dies würde dann bedeuten, dass du als Gegenleistung 43 Stunden arbeitest. Dies kann je nach Betrieb wieder variieren, was ausgeschrieben wird. Vergiss nicht dich zu informieren. Kein Arbeitgeber möchte als erste Frage hören, wie viel man verdient, aber bevor du dich final entscheidest, kläre diesen Punkt für dich. **Deine Verhandlungsbasis kann die Stundenanzahl sein.** Arbeitest du für das Geld 40 statt 43 Stunden hast du soeben dein Gehalt erhöht. Bei den Arbeitszeiten verhandelst du direkt mit deinem Arbeitgeber und du bist vertraglich daran gebunden deine Arbeitsleistung zur Verfügung zu stellen. Im Minijob kann man sich von der Rentenpflichtversicherung befreien, dies bedeutet mehr netto. ***Mehr zu diesem Thema erfährst du in unserem All-In Paper Fit für die Gastro II.***

Achtung Urlaub! Das Bundesurlaubsgesetz geht von einer 6-Tage-Woche aus. Das heißt, nur wenn ein Minijobber auch an sechs Tagen pro Woche arbeitet, stehen ihm 24 Urlaubstage zu. Arbeitet der Minijobber nur an fünf oder weniger Tagen pro Woche, muss der Urlaubsanspruch entsprechend berechnet werden. Willst du im Sommer 3 Monate Sabbatical machen, solltest du dies deinem Chef rechtzeitig mitteilen und passend kündigen. Ist immer der höflichere Weg und unkomplizierter.

Zu 2) Für eine Personalagentur birgt im Vergleich zu einer Festanstellung in einem Betrieb folgende Vorteile. Oftmals kannst du dich auf gewisse Jobs selbst bewerben. Sprich du wirst nicht im Tagesgeschäft direkt eingeteilt, sondern es werden in der Regel intern Stellen ausgeschrieben, auf die du dich bewerben kannst. Allerdings bist du vertraglich dazu gebunden deine Anzahl an Stunden zu erfüllen. Durch den Wechsel der Arbeitgeber können deine Aufgaben je nach Bedarf variieren, was für Menschen die gern Abwechslung haben von Vorteil ist. Auch bist du nur für eine bestimmte Stundenanzahl im Betrieb, was bedeutet, dass deine Verantwortung geringer ist, als die bei einer Festanstellung.

Zu 3) Als Neueinsteiger:in würde ich dir zu 1 oder 2 raten. Um als Freelancer zu arbeiten, braucht man ein gutes Netzwerk und muss sich beim Amt als Selbstständig melden. Dann kannst du selbst Rechnungen stellen und kannst dir deine Kunden flexibel aussuchen. Dies geht relativ einfach und ohne viel Aufwand, aber sollte zu einem späteren Zeitpunkt in Betracht gezogen werden, wenn man mehr als 44 Stunden im Monat arbeitet und Erfahrung sammeln konnte.

WAS BRINGT DIR EIN MINIJOB FÜR DEINEN LEBENS LAUF?







Ein Minijob in der Gastronomie kann später im Leben viele Vorteile mit sich bringen. Zunächst einmal ist es eine großartige Möglichkeit, um erste Erfahrungen im Arbeitsleben zu sammeln und sich auf die Anforderungen des Berufslebens vorzubereiten. Durch den Umgang mit Kunden und Kollegen lernt man wichtige soziale Kompetenzen, die auch in anderen Bereichen des Lebens von Vorteil sein können.




Darüber hinaus ist es eine super Möglichkeit dein Netzwerk zu erweitern. Man lernt neue Menschen kennen und knüpft Kontakte, die später im Leben von Nutzen sein können. Auch wenn man sich später für einen anderen Beruf entscheidet, können diese Kontakte hilfreich sein, um beispielsweise an Praktika oder Jobs zu kommen.

Nicht zuletzt kannst du deine eigenen Stärken und Schwächen besser kennenlernen. Du bekommst ein Gefühl dafür, welche Aufgaben dir liegen und welche nicht und kannst so gezielt darauf achten, diese Stärken weiter auszubauen.

Zusammenfassend lässt sich sagen: Ein Minijob in der Gastronomie kann viele Vorteile für das spätere Leben mitbringen. Er bietet die Möglichkeit, erste Erfahrungen im Arbeitsleben zu sammeln, das eigene Netzwerk zu erweitern, zusätzliches Geld zu verdienen und die eigenen Stärken und Schwächen besser kennenzulernen.

Du bist immernoch Feuer und Flamme? Weißt aber noch nicht, wie du vorgehen sollst und welche Unterlagen zu beschaffen sind?

Dann lade dir jetzt unbedingt unser neues Booklet herunter!   Es enthält alle wichtigen Dokumente und Informationen, die du zum Start für deinen Minijob in der Gastro brauchst.  Und das Beste: Mit unserem Rabattgutschein sicherst du dir 5€! 

Also worauf wartest du noch? Lade jetzt das Booklet runter und starte deine Karriere in der Gastronomie!  Ich habe es damals auch getan und hatte eine super Zeit!  Also los geht's!  Liebe Grüße, Friederike



FIT FÜR DIE GASTRO II



- DOKUMENTE DIE EINZUREICHEN SIND
- CHECKLISTE UM IN DER GASTRO ARBEITEN ZU DÜRFEN

- AUFLISTUNG DER TOP PLATTFORMEN
- BEWERBUNGSTIPPS
- VORLAGE FÜR DEINEN LEBENS LAUF



5€ GUTSCHEINCODE:
FFDG#2023

HIER KLICKEN

JETZT DOWNLOADEN
NUR € 3,99 STATT € 8,99