

MITARBEITERPOLITIK

REKRUTIERUNG

- Wir suchen für unsere Betriebe Menschen aller Art. Einschränkungen bei der Rekrutierung im Bereich Geschlecht, Herkunft, sexuelle Ausrichtung oder Erscheinungsbild lehnen wir strikt ab.
- Wir fordern keine Quote im Bereich der Geschlechter Aufteilung, setzen und aber für homogene und ausgewogene Teams ein.
- Altersbeschränkungen bei der Rekrutierung dürfen aufgrund der körperlich sehr belastbaren Arbeit gemacht werden - jedoch ist das Alter nur eine Zahl und soll kein Hindernis sein.
- Menschen mit einer bewegten Vergangenheit sollen bei der buma gastro GmbH eine zweite Chance erhalten. Jeder Mensch hat sein Rucksäckli zu tragen.

LOHNPOLITIK

- Der Minimallohn für alle MA, unabhängig vom Ausbildungsgrad, beträgt monatlich CHF 4'000
- Alle Mitarbeitende haben ab dem 1. Arbeitstag Anrecht auf einen Anteil 13. Monatslohn
- Wir verzichten auf Lohnreduktionen bei der Einarbeitungszeit
- Die maximale Lohndifferenz (tiefstes Einkommen : höchstes Einkommen) darf CHF 2'000 betragen
- Das Trinkgeld wird unabhängig von der hierarchischen Stufe auf die MA nach Beschäftigungsgrad verteilt. Lernende sind davon ausgenommen - diese erhalten eine monatliche Pauschale auf ein Sparkonto.

Lohnbänder

Kadermitarbeitende (KüC / BL / Gesellschafter)	CHF 5'500 - 6'000
Erweitertes Kader (Sous-Chef / Stv. CdS)	CHF 4'800 - 5'200
Fachkräfte mit Berufserfahrung	CHF 4'500 - 4'800
Hilfskräfte mit Berufserfahrung	CHF 4'200 - 4'500
Fachkräfte ohne Berufserfahrung	CHF 4'200 - 4'400
Hilfskräfte ohne Ausbildung	CHF 4'000 - 4'500
Praktikant*innen und Lernende	nach gesetzlichen Vorgaben

ARBEITSBEDINGUNGEN

- Wenn möglich maximal 2x Zimmerstunde pro Woche - es sei denn, die Mitarbeitende wünschen den Dienst
- Keine Arbeitszeiten nach Mitternacht - Öffnungszeiten danach ausrichten
- Maximaler Saldo von 60 Überstunden - bei Erreichen werden Massnahmen zur Kompensation ergriffen
- Dienste dürfen untereinander abgetauscht werden
- Der Monats-Einsatzplan erscheint jeweils bis zum 20. für den Folgemonat
- Eine Pause von 30 Minuten soll stressfrei für alle Mitarbeitenden möglich sein

Die **buma gastro GmbH** wurde 2014 gegründet. Unsere Vision "faire Gastronomie für dich und mich" wirkt sich auf den Umgang mit Mitarbeitenden, den Einkauf, die Beziehungspflege mit den Lieferanten sowie auf das Pricing aus. Wir wollen nachhaltige Restaurant Konzepte betreiben, die nicht auf Verzicht basieren sondern von Alternativen profitieren - d.h. wir betreiben keine vegetarischen Konzepte, haben aber so schmackhafte fleischlose Alternativen, dass diese öfters mal den Vorzug vor der Bratwurst erhalten. Unsere Mitarbeitende wertschätzen wir täglich und nehmen Themen wie Arbeitsbelastung, Ausgleich oder work-life-balance sehr ernst. Wir pflegen eine positive Fehlerkultur sowie ein kollegial-freundschaftliches Miteinander.