Unsere Spielregeln

Müller Restaurants

Unsere Vision

Unsere Mission

„Wahrer Erfolg entsteht dann, wenn Menschen sich zusammenfinden, die alle dasselbe Ziel haben.“
Die Definition unseres persönlichen Erfolges haben wir in folgenden Punkten zusammengefasst:

- Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Handelns
- Frische, regionale, handgefertigte Produkte haben bei uns oberste Priorität
- Unsere drei Qualitätssäulen - genussvolles Kochen / dekoratives Anrichten / freundlicher Service - bestimmen unseren Arbeitsalltag
- Zufriedene, leistungsfähige und motivierte Mitarbeiter sind uns wichtig – wir sind ein attraktiver Arbeitgeber in der Region
- Die Bedeutung der sozialen Medien für ein authentisches Marketing und Erfolgskonzept in der heutigen Zeit ist uns bewusst

Wir verstehen uns als erste Anlaufstelle für kulinarischen Genuss, ausgezeichnete Servicequalität und ein attraktives Arbeitsumfeld in unserer Stadt. Als Team präsentieren wir uns, um für unsere Gäste das bestmögliche Erlebnis zu gestalten.

Müller Restaurants

Unsere Mission: Immer auf Kurs für unsere Gäste!

Wir von Müller Restaurants machen gern was wir täglich tun - die Begeisterung für unseren Beruf soll auch unsere Gäste begeistern. Ein außergewöhnliches Wohlfühlerlebnis für unsere Gäste in unseren Häusern liegt uns besonders am Herzen. Sinnbildlich hierfür orientieren wir uns in unserem alltäglichen Arbeitsalltag am Kompass. Nur mit dieser inneren Haltung schaffen wir es auch, dass unsere Vision tatsächlich Realität ist.

Gastlichkeit mit Herz – sowohl im Service als auch in der Küche wird Gastorientierung bei uns großgeschrieben. Wir sind der Überzeugung, dass kleine Gesten eine große Wirkung haben. Ein aufrichtiges Lächeln zur Begrüßung, ein nettes Wort zum Abschied – gepaart mit frischen Gerichten, die auch dem Auge gefallen und einer Bewirtung bei der Ihre Wünsche im Vordergrund stehen.

„QUALITÄT IST, WENN DER GAST WIEDERKOMMT UND NICHT DAS PRODUKT“

Unsere Spielregeln basieren auf einem gegenseitigen Nehmen und Geben. Fairness und Ehrlichkeit sind bei jedem Spiel Grundvoraussetzung – so auch bei uns. Daher gehen wir davon aus, dass diese auch für dich selbstverständlich sind. Diese Spielregeln bilden eine Ergänzung zu unseren allgemeinen Richtlinien.

Nachfolgend findest du unsere Zugaben für dich und deren Voraussetzungen.

Faire Bezahlung

Wir orientieren uns bei der Bezahlung unserer Mitarbeiter am Tarif. Zudem bieten wir regelmäßig Möglichkeiten von Prämienzahlungen an. Steuerfreie Zuschläge bei Sonn- und Feiertagsarbeit sind für uns selbstverständlich. Ebenso eine Vergütung der geleisteten Überstunden. Diese erfolgt entweder monetär oder als Freizeitausgleich.

Einstiegsbonus

Wir bezahlen jeder neuen Fachkraft in unserem Team einen Einstiegsbonus in Höhe von 500€. Dieser wird nach der Probezeit fällig. Damit möchten wir einen zusätzlichen Anreiz schaffen, um auch über einen möglichen Standortwechsel nachzudenken.

Positive Arbeitsplatzkultur

Ein attraktiver Arbeitgeber in der Gastronomie in diesen schwierigen Zeiten zu sein ist keine Selbstverständlichkeit. Wir haben es uns allerdings zur Aufgabe gemacht, all unsere Mitarbeiter mehr als zufrieden zu stellen. Wir sind als Arbeitgeber auch in Zukunft stets für unsere Mitarbeiter aktiv damit unsere Arbeitsplatzkultur sich weiterentwickelt. Dabei bestimmt das Streben nach Anerkennung und Erreichung von attraktiven Auszeichnungen für Mitarbeiterzufriedenheit unser Handeln. Denn zufriedene Mitarbeiter, schaffen zufriedene Gäste. Eine von Teamgeist und Respekt geprägte Unternehmenskultur stellt für uns hier die Basis dar. Zudem genießen unsere Mitarbeiter viele weitere Vorteile wie z.B.

Ein betriebliches Gesundheitsmanagement

die Möglichkeit auf Wertgutscheine (Ticket Plus Card)

regelmäßige Teamevents

Great Place To Work. Certified AUG 2022–AUG 2023 DE

Great Place To Work. Certified MAI 2021 - APR 2022 DE

Top 2024 Company kununu

Ebenfalls sind wir stolz darauf auch ganz offiziell ein „Great Place to Work“ zu sein. Das zweite Mal in Folge haben wir es geschafft diese Auszeichnung für uns zu gewinnen. Sie erfolgt auf Basis anonymer Mitarbeiterbefragungen – du kannst dir also sicher sein, dass gerne bei uns gearbeitet wird 😊. Grundsätzlich ist das Streben nach Verbesserung und Anerkennung als attraktiver Arbeitgeber von großer Bedeutung. Das macht unser Unternehmen attraktiv, für die Zukunft.

Auch die Nachwuchsförderung ist für uns besonders wichtig – dies erkennst du am DEHOGA Siegel „TOP AUSBILDUNGSBETRIEB“. Wir wurden zertifiziert für unsere top Ausbildungsqualität.

TOP AUSBILDUNGS BETRIEB DEHOGA

Weiterbildung

Weiterbildung erhöht nicht nur deinen, sondern auch unseren Marktwert. Lebenslanges Lernen hilft dir dabei deine persönlichen Kompetenzen zu erweitern und ganz nebenbei unsere Service- und Küchenqualität stetig weiterzuentwickeln - denn Weiterbildung ist keine Einbahnstraße. Zu unseren Weiterbildungsangeboten gehört folgendes:

1. Wir investieren in deine fachlichen, sozialen und methodischen Kompetenzen. Als Quereinsteiger mit Berufserfahrung begleiten wir gern deinen Berufsabschluss.
2. Um unsere Mitarbeiter zu unterstützen, bieten wir kostenfrei online live Workshops an sowie eine Weiterbildung - App Webiflix. Diese Angebote sollen das kreative Denken fördern und die Kompetenz im Arbeitsalltag erhöhen, aber auch das Leben ganz allgemein bereichern.
3. Für unsere Führungskräfte ist die Teilnahme an 12 Workshops / Jahr Standard.
   Dadurch versprechen wir uns, eine Verbesserung auf fachlicher Ebene und in der Mitarbeiterzusammenarbeit sowie eine Stärkung von Führungsqualität und Teamstärke.
4. Kostenfreie Präsenzseminare in der SIMMETH Akademie für unsere Leitungsebene und interessierte Nachwuchskräfte.
5. Übernahme der Kosten für die Ausbildereignungsprüfung für alle Fachkräfte (auf Wunsch möglich).
6. Mach Karriere in unserem Unternehmen. Werde Fachspezialist oder starte eine Ausbildung zum Team Coach oder Trainer.
7. Wir wollen berufliche Weiterbildung fördern und Entwicklung in die Persönlichkeit. Aus diesem Grund steht jedem Mitarbeiter ein Budget für Weiterbildungsinhalte (z. B. Fachliteratur / Online Seminare) im Wert von **100,00 €** / Jahr zur Verfügung.

Personalverzehr

In unseren Häusern gibt es zwei Personalgerichte die kostenfrei verzehrt werden können. Sollte das mal nicht nach deinem Geschmack sein, kannst du selbstverständlich auch ein Gericht aus unseren Karten wählen – hierfür darfst du dann deinen Personalrabatt von 40% auf den Preis in der Speisenkarte verwenden, der dann auch bitte gleich zu entrichten ist. Während deiner Arbeitszeit sind auch Wasser, Apfelschorle, Säfte und alle Heißgetränke für dich frei. Außerhalb der Arbeitszeit kannst du bei einem Besuch in unseren Häusern auf alle Speisen und Getränke deinen 40% Rabatt verwenden (innerhalb der Probezeit 20% und an Feiertagen 20%) Das gilt auch für Deine eingeladenen Gäste bis zu max. 15 Personen. Alles darüber hinaus, bedarf einer individuellen Absprache. Familienangehörige (Eltern; Kinder u. Geschwister) erhalten für sich und Ihren Partner einen Rabatt von 20% (auch wenn du nicht dabei). Alles darüber hinaus bedarf einer individuellen Absprache.
Es gilt eine Rabattfreigrenze von **800 € im Jahr pro Mitarbeiter.** Das entspricht ca. 2000 € Gesamtumsatz.

Urlaub

Dein Urlaubsanspruch mit Einstieg in das Unternehmen beträgt 25 Tage bei einer 5-Tage-Woche. Dieser steigt mit deiner Betriebszugehörigkeit jedes Jahr um einen Tag an. Maximal können 32 Tage erreicht werden.

Wir sind stolz darauf, dass wir es bereits seit Jahren schaffen einen Urlaub von bis zu zwei Wochen auch während der Saison gewähren zu können. Im größten Stress ist Erholung am wichtigsten, denn nur so bleibt man auf lange Sicht körperlich und mental gesund.

Es bleibt dir jedoch freigestellt auf deinen Urlaub zwischen Mai und Oktober zu verzichten. Entscheidest du dich für diese Variante gewähren wir dir zwei zusätzliche Urlaubstage. Deinen außerordentlichen Einsatz für das Unternehmen möchten wir hiermit besonders würdigen und dir deshalb die Möglichkeit geben, dich wieder gut zu regenerieren.

Auf Wunsch erhältst du Weihnachten auch immer einen Tag frei.

Dienstplan und Freizeitgestaltung

Unser Dienstplan erscheint regelmäßig am Donnerstag der Vorwoche.
Dabei versuchen wir deine Freiwünsche weitestgehend zu beachten. Um diese bei der Planung am besten berücksichtigen zu können, bitten wir dich diese ausschließlich über unser „Wünschebuch“ bis spätestens Dienstag der vorangegangenen Woche einzureichen. Sollte dir das mal nicht persönlich möglich sein, kannst du deinen Freiwunsch auch telefonisch in unserem Büro durchgeben. WhatsApp gilt hier allerdings nicht als anerkanntes Medium. Sollten Schichten getauscht werden, ist dies vorher bitte immer mit dem Bereichsleiter abzusprechen.

Viele Dinge im Leben kann man nicht immer planen. So kommt es durchaus auch mal vor, dass ein Mitarbeiter krank wird oder andere unvorhersehbare Dinge auftreten, bei denen wir deine Hilfe brauchen. Deinen außerplanmäßigen Einsatz möchten wir selbstverständlich belohnen. Unser „Retter“ erhält bei 3-maligem Einspringen an einem freien Tag im Jahr eine Extraleistung in Form eines zusätzlichen Urlaubstages.

Damit wir nicht nur Kollegen sind, sondern uns im besten Fall auch privat gut riechen können sorgen unsere regelmäßigen Teamevents die bis zu 5 x im Jahr stattfinden. Von Sport bis Kultur und Genuss – für jeden ist sicherlich etwas dabei. Hierbei ist es uns wichtig, dass wir gemeinsam eine schöne Zeit in entspannter Atmosphäre mit tollen Aktivitäten verbringen.

Ticket Plus Card

Jeder Mitarbeiter erhält bei uns nach Bestehen der Probezeit eine Ticket Plus Card. Bei Einhaltung der firmeninternen Richtlinien und den Spielregeln, kann diese elektronische Guthabenkarte zusätzlich mit bis zu 50 € im Monat aufgeladen werden. Zusätzlich wirst du von uns zu deinem Geburtstag mit einer Extraufladung von nochmals 50 € beschenkt.
Verwenden kannst du die Karte bei vielen namenhaften Partner in unserer Region, wie beispielsweise Rewe, Rossmann, Ikea, H&M, Agip, Total, Vapiano, Nordsee oder vielen weiteren.

Gesundheitsförderung

Wir möchten unsere Mitarbeiter motivieren freiwillig mehr für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei möchten wir Verantwortungsbewusstsein, gesunde Lebensführung und Engagement besonders bewerten. Nachweislich sind Mitarbeiter die auf Ihre Gesundheit achten, das Rauchen meiden auf lange Sicht belastbarer und weniger krank. Ebenfalls stehen nicht rauchende Mitarbeiter dem Unternehmen während der Schicht effizienter zur Verfügung. Die Prämie soll rauchende Mitarbeiter motivieren, etwas für ihre Gesundheit zu tun. Darin sehen wir einen positiven Anreiz und keine Diskriminierung.

Der Bonus wird mit der Mai Abrechnung für ein volles Abrechnungsjahr bezahlt. Eine monatliche Splittung ist nicht möglich. Bei vorzeitigem Ausscheiden aus dem Unternehmen verfällt der Bonus.

Nichtraucherbonus

Vollzeitkräfte:	250 €
Teilzeitkräfte / Azubis:	150 €

Regelmäßig werden Obstkörbe bereitgestellt zum Verzehr am Arbeitsplatz. Die Aufnahme von Vitaminen durch Obst soll das Immunsystem stärken und dazu beitragen die Gesundheit der Mitarbeiter zu fördern.

Zudem bieten wir bei uns einmal im Monat im Zeitraum von April-Dezember Massagen für unsere Mitarbeiter an. Wir arbeiten hier mit einer lokalen Physiotherapie zusammen. Somit hast du die Möglichkeit dich von einer ausgebildeten Fachkraft durchkneten zu lassen. Hierbei hast du auch die Wahl zwischen einer klassischen Rückenmassage oder einer Fußreflexzonenmassage. Das Ganze findet auch noch direkt bei uns vor Ort statt- denn wir haben einen kleinen Wohlfühlraum in unserem Haus eingerichtet.

Treuevorteile

Treuevorteile sind Ausdruck einer positiven Arbeitskultur. Dabei bieten verschiedene Gesten die Möglichkeit einer besonderen Wertschätzung und ist Teil unsere Unternehmensphilosophie.

Ab einer Betriebszugehörigkeit von 5 Jahren erfolgen Jubiläumszuwendungen die in einer Betriebsjubiläumsvereinbarung definiert sind.

Teamwork

Teamwork ist Dreamwork, wenn alles mit wenig Reibung läuft spüren das die Mitarbeiter und die Gäste. Unser Kompass bringt das symbolisch zum Ausdruck. Ein Team ist allerdings nur so gut, wie sein schwächstes Glied. Darum sollten sich alle Mitarbeiter auf ähnlich hohem Gastgeberniveau befinden, um den Anforderungen an Fairness und Zusammenarbeit gerecht zu werden.

Dazu gehört, dass unsere Mitarbeiter angehalten sind:

- die Abläufe im Unternehmen zu kennen und zu beherrschen
- eine einheitliche Servicesprache verinnerlichen und diese kreativ umsetzen
- Speisen- und Getränkekarte bzw. Rezepturen beherrschen
- flexibel auf unvorhergesehene Situationen reagieren zu können
- sich einzubringen und zu engagieren mit eigenen Ideen
- den Fortschritt der Zeit am Arbeitsplatz mit zu begleiten

Wettbewerbe

Die Idee unserer Wettbewerbe basiert darauf, dass besondere Leistungen auch besonders zu würdigen. Einsatzbereitschaft und Innovation bringen uns im Unternehmen Fortschritt und Entwicklung. Diese Aktivitäten wollen wir besonders fördern. Verschiedene stimulierende Formen bereichern dabei unsere Herangehensweise.

1. **Prämienmodell / Gästebindung**

Wir sind bestrebt aus unseren Gästen dauerhaft Fans unserer Gastronomie zu machen. Dabei spielt neben der Gästezufriedenheit auch die dauerhafte Gästebindung eine entscheidende Rolle. Mit unserer Bonuskarte haben wir ein tolles Produkt geschaffen, um hier aktiv für unsere Gäste werben zu können. Wer sich hier besonders engagiert wird auch belohnt.

2. **Prämienmodell / Nachhaltigkeit**

Nachaltigkeit ist wichtig. Wollen wir den Erwartungen der Gäste auch in Zukunft gerecht werden, führt kein Weg an modernenen Konzepten, an Effiziens und neuheitlichen Ideen vorbei. Diesen Gedanken wollen wir fördern und ist somit Ziel unserer Wettbewerbsumsetzung.

Jeder Mitarbeiter ist angehalten, im Sinne von Nachhaltigkeit oder Serviceverbesserung 2 Vorschläge / Jahr einzureichen.
Die besten und für uns umsetzbaren Vorschläge werden prämiert.

3. **Prämienmodell / Soziales Engagement**

Als Mitglied im Freundeskreis der Arche Meißen setzen wir uns für sozial schlechter gestellte Kinder – und Jugendliche in unserer Stadt ein. Mit diversen Aktivitäten zeigen wir diesen Möglichkeiten und Chancen für ihr zukünftiges Leben auf. Zudem tragen wir durch unsere Mitgliedschaft, zu einem täglichen warmen Mittagessen genauso wie zu Nachhilfeunterricht oder sportlicher Aktivitäten bei. Um dieses Herzensprojekt zusätzlich finanziell unterstützen zu können, haben wir mit einem regionalen Winzer einen eigenen Wein kreiert bei dem jeweils 2,00 € / Flasche der Arche zugutekommen. Umso mehr wir verkaufen, umso höher der Betrag.

Selbstlosigkeit braucht keinen Mut.

Soziales Engagement zeugt von Selbstlosigkeit und Rücksichtnahme für Andere. Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten sich kurzfristig – oder langfristig zu engagieren und mit seiner Hilfe was zu bewegen. Wem ist es wichtig sich nicht nur auf sich selbst und seine Ziele zu fokussieren, sondern Projekte zu finden und zu unterstützen, um somit zum Wohlbefinden anderer beizutragen. Wir sind gern bereit, tolle Projekte - die regional angesiedelt sind - zusätzlich zu unterstützen. Wer möchte sich engagieren? Wem ist es wichtig, anderen Hilfe anzubieten? Wir stellen einem „Herzensprojekt“ - was Mitarbeiter als wichtig empfinden und mit begleiten wollen -jährlich bis zu 800 € in Aussicht. Werdet aktiv und tut Gutes!

Wertschätzung

Unsere Berufung ist geprägt von einer hohen Gastgeber Mentalität. Das geht einher mit intensiver Arbeit und verlangt Euren Einsatz. Denn Erfolg ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von dem Zusammenspiel aus professioneller Einstellung und Rücksichtnahme auf Unternehmensziele. Deine Arbeit ist wertvoll und wird bei uns sehr geschätzt. Ausdruck dessen sind die Mitarbeiter Benefits.

Mitarbeiter Benefits

- **Überdurchschnittliche Bezahlung**
- **Sonntags- & Feiertagszuschläge + Regelung für Überstunden**
- **Faire Trinkgeldbeteiligung**
- **Ehrung von Geburtstagen & Jubiläen**
- **Kostenfreie Speisen + Getränke**
- **Bis 32 Tage Urlaub – je nach Betriebszugehörigkeit**
- **Wertgutscheine (TicketPlusCard)**
- **Individuelle Sozialleistungen z. B. betriebliche Altersvorsorge**
- **Teamevents**
- **Weiterbildungsmöglichkeiten**
- **Betriebliches Gesundheitsmanagement**
- **Mitarbeiterrabatt - auch für die Familie**
- **Jobrad / E-Bike**

Verpflichtungserklärung

„Immer auf Kurs für unsere Gäste!“

Wir von „Müller Restaurants“ machen gern was wir tun. Dabei steht im Vordergrund die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter. Denn zufriedene Mitarbeiter sind die Grundvoraussetzung für zufriedene Gäste. Grundsätzlich wollen wir immer nach mehr, als nach dem scheinbar möglichen streben.

Dabei sind uns folgende Punkte von großer Bedeutung:

- moderne Führungselemente wie Wertschätzung und Vorbildwirkung
- Mitarbeiterzufriedenheit
- Stärkung des Teamgedankens
- aktive Weiterbildung als Grundlage für Weiterentwicklung
- regelmäßige Beteiligung, um Preise zu gewinnen
- Durchführung von Wettbewerben
- unseren Azubis Wissen und Freude für das Berufsbild zu übermitteln
- soziales Engagement und Nachhaltigkeit bewusst umsetzen

Hiermit verpflichte ich mich mit meiner Unterschrift dazu, die oben genannten Punkte in meinem Arbeitsalltag zu integrieren und kontinuierlich umzusetzen.