

REGLEMENT Prozess Mitarbeiter Planung

Anhand dem erwarteten/ Geschätzten
Arbeitsvolumen & Umsätzen
(Saisonales & Events)

Basis Planung der Mitarbeiter
erarbeiten dies ca. 1-3 Monate im
Voraus

VERANTWORTLICH:
Strategischer Planer

Erwartetes Arbeitsvolumen & Umsatz Prüfen &
Abschätzen > Entsprechende Planerische
Anpassungen vornehmen!
(Aktuelles, Events, Anlässe)

2-4 Wochen im Voraus

VERANTWORTLICH:
Operative Leiter & Abteilungsleiter
(Küchenleitung, Service Leitung, Catering
Leitung)

Planung verfeinern und Anpassen an die
Voraussicht 1-2 Wochen

**+ Kurzfristige Anpassungen aufgrund Ausfälle
& unerwartetem**

**+ Anpassungen innerhalb 1-10 Tage sind den
mitarbeiteten zusätzlich direkt zu
kommunizieren & Kontaktieren.**

VERANTWORTLICH:
Operative Leiter & Abteilungsleiter
(Küchenleitung, Service Leitung, Catering
Leitung)

Gültig per: 01.03.2025

Dieses Reglement ist integrierter Bestandteil des Arbeitsvertrags. Die Entsprechende Anpassungen im Reglement gelten auch für bestehende Vertragsverhältnisse.

GASTHOF KREUZ EGERKINGEN AG | STADTGARTEN WANGEN GMBH | PLUS-CATERING.CH GMBH & WEITERE