

# Seminar Betriebsleiter





# Grundlegende Informationen

- Verantwortung den Betrieb zu leiten
- Arbeitnehmer einstellen
- Fürsorgepflicht gegenüber Arbeitnehmer
- Angenehmes Arbeitsklima schaffen
- Einhaltung der maßgeblichen Rechtsvorschriften
- Organisatorische Aufgaben



# Aufgaben

## Startkapital:

- Jedem Betrieb steht zu Beginn ein festgelegtes Startkapital zur Verfügung
- Das Startkapital eines neu gegründeten Unternehmens wird jeweils individuell bestimmt und lässt sich mit der folgenden Formel berechnen:  $\text{Grundsatz} + 40F * (\text{Arbeitnehmer} + \text{Arbeitgeber})$
- Hiermit werden die Mindestgehälter für zwei Schichten, also einen Tag im Staat gedeckt.
- Der Grundsatz setzt sich aus den geschätzten Materialkosten des Unternehmens für eine Schicht zusammen.

## Finanzen:

- Betrieb sollte sich wirtschaftlich rentieren
- Dem Arbeitnehmer muss mindestens der gesetzlich festgelegte Mindestlohn ausgezahlt werden
- Preisbildung: Reaktion auf Angebot und Nachfrage
- Wechselkurs beachten  $1\text{€} = 5 \text{ Filderle}$









# Aufgaben

## Formalitäten

### Einnahmen & Ausgaben Erfassung:

- Formular in dem jeden Tag die Einnahmen & Ausgaben des Unternehmens erfasst werden

### Buchführung

Betrieb: .....

Betriebsleiter: .....

Datum	Ausgaben	Einnahmen
18.07.2023		
19.07.2023		
20.07.2023		
21.07.2023		



# Aufgaben

## Formalitäten

### Bestellschein Warenlager:

- Gewünschte Warenlieferungen werden täglich abgegeben  
-> Formular

### Bestellschein Warenlager:

Betrieb: .....

Betriebsleiter: .....

Datum der erwünschten Abholung:	
---------------------------------	--

Lebensmittel				Sonstiges	
Obst/Gemüse	Menge	Milchprodukte	Menge		Menge
Gefrierwaren	Menge	Backwaren	Menge		Menge
Fleisch- und Wurstwaren	Menge	Sonstiges	Menge		Menge

.....

Datum, Unterschrift Betriebsleiter







# Kündigung

Im Falle eines Kündigungsantrags des Arbeitnehmers oder Arbeitgebers, dass...

1. ...beide mit der Kündigung einverstanden sind
  - > Muss das entsprechende Kündigungsformular vollständig ausgefüllt werden und unmittelbar an das Arbeitsamt/Jobcenter weitergeleitet werden
  - > Gekündigter Arbeitnehmer wartet am Arbeitsplatz bis Arbeitsamt vorbei kommt
2. ...einer der beiden betreffenden nicht einverstanden ist
  - > Kann diese Person mit dem Fall vors Gericht gehen



# Kündigungsformular

## Kündigungsformular

Name, Vorname: .....

Datum, vollbrachte Arbeitsstunden am Kündigungstag: .....

Betrieb: .....

Betriebsleiter: .....

Kündigungsgrund: .....

\_\_\_\_\_

Unterschrift Betriebsleiter

\_\_\_\_\_

Unterschrift Arbeitnehmer



# Gesetzliche Richtigkeit

- Alle Handlungen müssen dem Gesetz entsprechen
  - > Bei Verstoß wird Gerichtsverfahren eingeleitet
  - > Vorübergehende Schließung des Betriebs



# Risiken

- Gesetzesmissachtung
- Insolvenz
  - > staatliche Hilfe anfordern
- Mitarbeiter gut behandeln, da diese sonst kündigen
- Hygienemaßnahmen beachten



# Hygiene

- Verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Jeder Arbeitnehmer und Unternehmer, der in der Gastronomiebranche tätig sein wird, muss eine Hygieneauflage gelesen, zur Kenntnis genommen und mithilfe einer Unterschrift bestätigt haben. -> Formular
- Eine separate Hygieneschulung ist nicht notwendig, jedoch müssen die vorgeschriebenen Hygieneregeln auf jeden Fall eingehalten werden.

## Hygieneregeln

Diese Hygieneregeln müssen von jedem Betrieb, der mit Essen und/oder Trinken zu tun hat eingehalten werden. Bei Nichteinhaltung, kommt das Gesundheitsamt und es kann bis zu einer Schließung des Betriebs führen. Die Betriebsleiter/innen sind verantwortlich für die Einhaltung der Regeln!

### 1. Hände waschen...

- Vor der Berührung mit Essen
- Nach dem Husten bzw. Niesen
- Nach der Toilette

### 2. Haare zusammenbinden

### 3. Nach jeder Benutzung Kochutensilien, wie z. B, Schneidebrett saubermachen

### 4. Arbeitsfläche nach jedem Gebrauch abwischen

### 5. Regelmäßiges Wechseln von Lappen bzw. Geschirrhandtücher

### 6. Wunden müssen hygienegerecht (Pflaster + eventuell Handschuh) abgedeckt werden

### 7. Zu empfehlen besonders bei Lebensmittel: Schürze tragen

### 8. Keinen Schmuck an den Händen (Ringe, Armbänder, Uhr...)

### 9. Nahrungsmittel richtig und sauber aufbewahren (Im Warenlager steht ein Kühlschrank bereit)

### 10. Gebratene Lebensmittel müssen durch sein

### 11. Reste immer mit z. B. Frischhaltefolien abdecken

### 12. Reste in einer Box oder ähnlichem lagern

### 13. Separate Schneidebretter für Fisch, Fleisch, Gemüse, Milchprodukte und Brot

### 14. Verschiedene Utensilien für rohe und gekochte Speisen

### 15. Mülltrennung

### 16. Regelmäßiges Müllleeren

### 17. Alle Zutaten müssen sichtbar angeschrieben werden, sodass die Besucher wissen, was in deren Essen sich befindet (Aufgrund von Allergien, etc....) Haltet euch daran, dann entstehen keine Infekte o.ä.

-----  
Ich als Arbeitnehmer/Unternehmer| des .....-Betriebs, bestätige das Hygieneformular gelesen und verstanden zu haben. Mit meiner Unterschrift stimme ich einem regelkonformen Umgang mit Lebensmittel zu und bin mir den Folgen einer Nichteinhaltung bewusst.

.....  
Datum, Unterschrift





# Noch Fragen ?

Ansonsten könnt ihr immer eine Email an  
[betriebe@filderunion.de](mailto:betriebe@filderunion.de) schicken

Danke für euer Engagement