

Betriebsprofil

Die Schälchenstube mit Sitz und Zentrale in Ulm ist eine Quickservice-Systemgastronomie. Sie bietet Suppen und Salate in Schälchen als Fast Food und Food-to-go an. Die Schälchenstube zeichnet sich durch die Abgabe von Bestellungen am Schalter (Counter-Service) aus.

Die Schälchenstube hat 28 Filialen in Deutschland. Die Filiale „Suppe 1“ befindet sich im Stadtzentrum von Ulm und ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet. Das Restaurant wird im Drei-Schicht-Betrieb geführt.

Die Schälchenstube hat hohe Standards etabliert, die unter dem Motto „schnell & frisch“ stehen. Das Konzept umfasst Folgendes:

- gesunde Speisen, bei denen die Gäste nach dem Essen kein schlechtes Gewissen haben
- hohe Qualität der Speisen
- schneller, aber trotzdem persönlicher Service
- freundliches Servicepersonal
- Sauberkeit
- Essenszubereitung im Sichtfeld des Gastes zur Vermittlung eines starken Gefühls von Frische
- offene Theke, in der Gäste die frischen Zutaten der Salate sehen
- Option für die Gäste, ihre Speisenauswahl in Absprache mit dem Front-Cooking-Personal zu personalisieren, das heißt bestimmte Zutaten extra zu bestellen oder auch wegzulassen

Die Einhaltung der hohen Standards ist der Geschäftsleitung extrem wichtig. Um dies zu erreichen, wird das Personal regelmäßig geschult und unterwiesen. Die Mitarbeitenden müssen verpflichtend an folgenden Schulungen teilnehmen:

- betriebliche Standards kennen und beherrschen – 2 x pro Jahr
- Belehrung nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz – einmalig vor Beginn
- Arbeitssicherheitsunterweisung an neuen Maschinen
- Auffrischung der Arbeitssicherheitsunterweisung – 1 x pro Jahr
- Gesundheit am Arbeitsplatz – 1 x pro Jahr
- Lebensmittelhygieneschulung nach EU-Verordnung Nr. 852/2004 – 1 x pro Jahr
- Schulung zur Nachhaltigkeit – 1 x pro Jahr
- Verkaufstraining für Mitarbeitende im Servicebereich – 1 x pro Jahr

Eine neu eingestellte Person muss alle Schulungen in den ersten vier Wochen durchführen. Die Teilnahme an der Belehrung nach § 42 und § 43 Infektionsschutzgesetz muss bereits vor dem ersten Arbeitstag vorgewiesen werden. Die Arbeitssicherheitsunterweisungen müssen mindestens vor dem erstmaligen Umgang mit den jeweiligen Maschinen erfolgen.

Um die Standards zu sichern, führt der Betrieb ein Betriebshandbuch als Nachschlagewerk für die Mitarbeitenden. Das Kapitel Personal in diesem Betriebshandbuch ist teilweise veraltet und unvollständig. Es muss entsprechend überarbeitet und angepasst werden.

Der Betriebsleiter der Filiale Suppe 1, Gustav Groß, ist der führende Kopf des Restaurants. Es gibt eine Assistenz der Betriebsleitung, doch diese Stelle ist seit fünf Monaten unbesetzt.

Dem Betriebsleiter unterstellt sind Frau Susanne Klein – Teamleitung Küche und Herr Marcus Gern – Teamleitung Service. Beide Abteilungen haben jeweils fünf Schichtleitungen.

Schichtleitung Küche: Frau Marianne Hermann, Herr Henri Hubert, Frau Nada Penna, Frau Alica Hahn, die fünfte Stelle ist unbesetzt

Schichtleitung Service: Herr Konrad Just, Herr Thorben Hansen, eine weitere Stelle geteilt – jeweils zu 50 % Frau Lucia Rodriguez und Herr Hamza Demir (beide alleinerziehend), zwei Stellen unbesetzt

Dem Betriebsleiter unterstellt sind auch die Mitarbeitenden der Küchen- und der Servicecrew. Jede Crew sollte aus 23 Mitarbeitenden bestehen. Momentan ist die Küchencrew aber nur mit 17 Mitarbeitenden und die Servicecrew nur mit 15 Mitarbeitenden besetzt.

Es gibt im Restaurant Suppe 1 separate Stellen für Controlling, Marketing und Personal. Diese Stellen sind direkt der Geschäftsführung in der Zentrale unterstellt. Zuletzt waren alle drei Stellen unbesetzt. Die Personal-Stelle konnte kürzlich neu besetzt werden.

Bei den Schichtleitungen, bei der Servicecrew sowie bei der Küchencrew wird häufig auf angelerntes Personal zurückgegriffen. Dieses wird intern geschult und entsprechend auf die Stelle vorbereitet und weiterentwickelt.

Der Betriebsleiter legt großen Wert auf ein gutes Betriebsklima und auf folgenden Leitsatz: „Wir schätzen die Diversität unserer Mitarbeitenden und nehmen sie, wie sie sind. (Mütter, Väter, Studierende mit anderen Verpflichtungen etc.)“

Kontakt:

Schälchenstube GmbH
- Filiale Suppe1 -
Schälchenstraße 1
89073 Ulm

Telefon: 07304 987623
E-Mail: suppe1@schaelchenstube.de
Internet: www.schaelchenstube.de

Geschäftsführerin: Hannelore Hinnerk
Handelsregister: Amtsgericht Ulm; HRA 351971
USt-IdNr.: DE456456444
Steuernummer: 52/643/9884

Bankverbindung: Gastrobank Ulm
IBAN: DE11 4211 2222 4521 8756 11
BIC: GRT2DE20OHU

Betriebsleiter (Suppe1): Gustav Groß

Öffnungszeiten: Mo – So: 9.00 – 24.00 Uhr