

Wir können auch anders

Home-Office, flexible Arbeitszeiten: Für viele Schreibtischarbeiter ist das mittlerweile Alltag. Aber wie ist das im Handwerk oder in der Gastronomie? Wir haben uns bei New Work-Pionieren in eher traditionellen Branchen umgehört



→ Ausgeschlafen für besseres Brot

MAX KUGEL will, dass Bäcker wieder stolz auf ihren Beruf sein können. Das Rezept: Qualität und eine Work-Life-Balance, die seine Mitarbeiter motiviert

Text: Peter Praschl

Meine Eltern hatten eine Bäckerei, ich habe schon als Kind mitbekommen, wie sehr es schlaucht, ständig nachts aufzustehen. Irgendwann war mir klar: Für mich ist das nicht realistisch, wenn ich nicht Familie und Sozialkontakte komplett vor die Wand fahren möchte und wenn ich Jungs und Mädels finden will, für die der Beruf attraktiv ist. Also habe ich ein anderes Modell entwickelt: Wir bieten nicht alles an, sondern „nur“ Brot, zehn Sorten, aber alle in erstklassiger Qualität, keine chemischen Zusatzstoffe, ohne industrielle Backmittel. Es gibt keine Frühstücksbrötchen bei uns und

Max Kugel in seiner Bonner Bäckerei. Für seine Vision hat der 33-jährige sogar ein Buch geschrieben: „Wie ich auszog um mein Handwerk zu retten“



Bäcker sein, aber nicht unter diesen Bedingungen. Das klappt auch wirtschaftlich nicht. Wenn das Sortiment immer größer wird, kommt irgendwann der Punkt, an dem die Qualität nachlässt. Dann bleiben die Kunden aus, es ist ein Teufelskreis.

Bei uns, insgesamt sind wir 13, ist das anders. Wir fangen um Viertel vor sieben in der Backstube an und arbeiten bis um drei. Fast wie bei jemandem, der früh ins Büro geht. Für einen Bäcker ist das total ungewohnt. Er muss zum Beispiel nicht mehr wie früher in zwei Etappen schlafen, weil schließlich niemand um fünf Uhr nachmittags ins Bett will. Jeder bekommt seinen Schlaf am Stück. Und hat schon deswegen eine ganz andere Energie. Unsere Work-Life-Balance hat sich verändert. Meine eigene auch. Nachmittags um drei oder vier bin ich zu Hause, ich sehe die Kinder, kann den Garten genießen. Wir haben Sonntag und Montag geschlossen, was in unserer Branche eher untypisch ist. Zwischen Weihnachten und Silvester haben wir zu. Niemand kann dich anrufen, um dich aus deinem kostbaren Urlaub zu holen. Und einmal im Jahr fahren wir ein paar Tage gemeinsam weg, um uns andere Bäcker anzusehen, wir waren schon in Paris oder Wien.

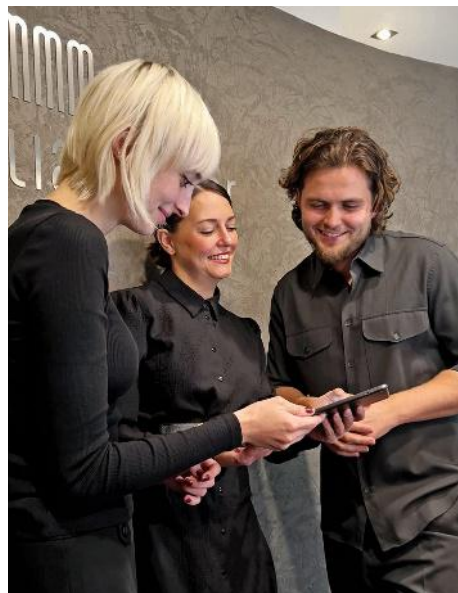
In den sieben Jahren, in denen ich das so mache, hatte ich nie Probleme, Leute zu finden, die bei mir arbeiten wollen. Manche ziehen 300, 400 Kilometer hierher, um bei uns zu lernen. Natürlich müssen wir auf die Jungen ein Stück zugehen. Die Welt hat sich nun einmal bewegt. Wir können unseren Beruf nur retten, wenn wir den Leuten, die ihn ergreifen, Wertschätzung geben. Bäcker ist ein großartiges Handwerk, aber keines, in dem man großartig bezahlt wird. Also muss ich etwas anderes anbieten. Damit die Jungs und Mädels, die bei mir arbeiten, Stolz auf das entwickeln können, was sie tun. »

alles mögliche andere auch nicht. Und wir öffnen erst mittags. Seit Corona sind ohnehin viele im Home-Office und kommen morgens nicht beim Bäcker vorbei. Viele Kunden schätzen Qualität mehr als ein riesiges Sortiment. Und die finden sie bei uns.

Traditionelle Bäcker stecken oft in der Falle: Sie denken, dass sie für den wirtschaftlichen Erfolg alles anbieten müssen. So schufteten sie immer mehr. Und die Jungen, die bei ihnen arbeiten oder eine Ausbildung machen, leiden darunter, dass Maschinen wichtiger geworden sind als der Mensch, der nicht genug Zeit für die Arbeit hat, die er eigentlich liebt. Die würden gerne

↓

»Wir können unseren Beruf nur retten, wenn wir uns bewegen«



Glückliches Team:
Im Salon von
Maximilian Meyer,
27, gilt: Jeder,
wie er will und
wie er braucht.

Warum nicht drei Tage Vollgas, vier Tage frei?

Im Münchener Hair&Beauty-Salon von MAXIMILIAN MEYER kann jeder Mitarbeiter seine Arbeitszeit selbst wählen

In unserem elfköpfigen Team kann sich jeder die Arbeitszeit aussuchen. Jeder, wie er will und braucht. Die eine arbeitet 32 Stunden, eine alleinerziehende Mutter hat sich für 25 Stunden entschieden. Und eine Mitarbeiterin hat eine Dreitagewoche mit zehn Stunden jeden Tag. Für sie ist es einfach das Beste, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag Vollgas zu geben und danach vier Tage lang Wochenende zu haben. Wie viel jeder macht, wird vorweg vereinbart und vertraglich festgelegt, damit es Verlässlichkeit gibt – auch für die Kundinnen. Ich gebe gewisse Empfehlungen, indem ich etwa sage: Am Freitag ist kaum einer da, wenn du dann arbeitest, hast du eine höhere Chance auf Kunden und deine Provision. Natürlich klappt das nur, weil wir uns digital organisieren. Das macht es auch möglich, auf Feinheiten einzugehen. Wenn beispielsweise spontan eine Strähnenkundin absagt, kann ich zur

Kollegin sagen, dass sie doch lieber ins Gym gehen soll statt hier drei Stunden herumzusitzen, und es zu einem anderen Zeitpunkt wieder einzuarbeiten. Bei Friseuren sind oft die Arbeitszeiten nicht fair berechnet worden, jedenfalls in den Generationen vor uns. Wer nicht pünktlich um sieben rauskam, weil man noch einmal drüber föhnen musste, hatte eben Pech. Bei mir wird jede Viertelstunde abgerechnet.

Wir machen das auch, weil es immer schwieriger wird, gute Leute zu finden und zu halten. In unserer Branche kann man ganz gut verdienen, aber man wird nie auf ein Topmanager-Gehalt kommen. Deswegen muss man andere Benefits anbieten. Und in un-

»Es wird immer wichtiger, eine gute Work-Life-Balance anzubieten«

serer Zeit ist es wichtig geworden, den Mitarbeitern das Gefühl zu geben, dass sich ihr Privatleben nicht komplett nach der Arbeit richten muss. Wenn bei einer Mitarbeiterin der Kurs im Fitnessstudio von Freitag auf Montag verlegt wird, warum sollte ich ihr das nicht möglich machen?

Leider ist unsere Branche in den letzten Jahren unattraktiver geworden. Man merkt das daran, dass es immer weniger Friseurklassen an den Berufsschulen gibt. Die Spanne zwischen den absoluten Super-Profis und Quereinsteigern ohne gründliche Ausbildung wird größer. Um die Guten zu halten und den Jungen schmackhaft zu machen, richtige Profis zu werden, muss man eine vernünftige Work-Life-Balance anbieten. Jüngere sind daran gewöhnt, das Leben entspannter anzugehen, und in einem Friseursalon, in dem man ja auch bei Gesprächen mit Kundinnen mitbekommt, wie flexibel andere arbeiten können, fragt man sich vielleicht irgendwann, ob man das tatsächlich noch 34 Jahre lang machen will. Und entscheidet sich dann möglicherweise für eine Umschulung zu etwas weniger Anstrengendem.

Für uns hat sich unser Arbeitszeitmodell ausgezahlt. Die Mitarbeiter sind zufrieden über die Flexibilität, und bei Bewerbungsgesprächen stelle ich fest, dass unser Konzept ein Magnet ist.