

MITARBEITER

## Dresdner Wirt setzt auf 4-Tage-Woche

Von Redaktion | Donnerstag, 23. September 2021



Idyllisch gelegen: Das Dresdner Restaurant Carolaschlösschen.

**Mit Corona haben sich die Arbeitsbedingungen in der Gastronomie bundesweit verschlechtert. Laut Bundesagentur für Arbeit hat jeder sechste Mitarbeiter die Branche verlassen. Das sorgt für weitere Arbeitsverdichtung und Überstunden. Auch das Dresdner Restaurant Carolaschlösschen wurde durch die Abwanderung von drei Mitarbeitern kalt erwischt. Nun setzt der Gastgeber alles daran, die Gastro-Jobs attraktiver zu machen.**

---

Geschäftsführer der Saxonn GmbH, die das Restaurant Carolaschlösschen betreibt, ist Moyd Karrum (42). Das Lokal im Dresdner Großen Garten bietet mehr als 250 Innen- bzw. Außenplätze. Derzeit sind 39 Mitarbeiter im Unternehmen beschäftigt. Bereits während des Lockdowns sorgte er mit einem innovativen To-go-Konzept inkl. Lieferservice, für die Beschäftigung seiner Mitarbeiter und konnte so die Kurzarbeit massiv herunterfahren. Die Gründung eines Antigen-Schnelltestzentrums war ein weiterer Schritt, um Mitarbeiter in die Beschäftigung zurückzuholen. Doch das reichte nicht aus, um zu verhindern, dass ein paar Mitarbeiter das Lokal verlassen haben.

### Mehrwert und mehr Spielraum

Um die Jobs für die Mitarbeiter im Service und Küche attraktiver zu gestalten setzt der Wirt nun auf die Einführung der 4-Tage-Woche. Sie soll ein weiteres Angebot an alle Beschäftigten des Carolaschlösschens sein. Laut Karrum kann jeder die wöchentliche

Arbeitszeit von 40 Stunden innerhalb von vier Tagen nehmen, um anschließend drei Tage Freizeit zu genießen.

Karrum: „Damit gibt es für alle mehr Spielraum und der Erholungseffekt wesentlich stärker. Gerade jetzt brauchen wir neue Wege, um unseren Mitarbeitern die Jobs so attraktiv wie möglich zu machen.“

## **Lohnerhöhungen keine Option**

Und das neue Modell kommt noch vor dem Start gut an: Roberto Meißner (42) ist seit vielen Jahren als Serviceleiter im Unternehmen beschäftigt. „Das neue Arbeitszeitmodell finde ich sehr gut. Ich bin froh, dass es gerade noch vor der Weihnachtszeit umgesetzt wird. So habe ich mehr von meiner Familie.“

Aktuell seien laut Karrum weitere Lohnerhöhungen keine Option. Hier sieht er die Politik in der Pflicht, da die Gastronomie aktuell wenig Planungssicherheit durch Corona hat. *red/id*

### ÜBER DAS RESTAURANT CAROLASCHLÖSSCHEN

---

1997 Erschließung des Erbbaurechtsvertrag

1998 Die umfangreichen Sanierungsarbeiten am Carolaschlösschen beginnen.

1999 Eröffnung des Hauses

2004 Ausbau und Eröffnung des neuen Restaurant's „Galerie“ im 1. Stock über dem Grand Café.

2007 Mitarbeiter Moyd Karrum übernimmt den Betrieb des Carolaschlösschen

2008 Anbau einer freitragenden Balkonanlage für das Restaurant „Galerie“