



VSR - aktuell



**Wir sind gerne für Sie da
und koordinieren im Moment:**

Andrea Nadles

Präsidentin

praesidentin@vsr-online.de

Maria Borsum

Geschäftsstellenleitung

info@vsr-online.de

Tel: 08031 4093600

(Mo – Do 09:00 – 14:00 Uhr)

Barbara Molitor-Klein

1. Vizepräsidentin

vizebarbaramolitor@vsr-online.de

Bernhard Wodnik

Schatzmeister

schatzmeister@vsr-online.de

Marion Wenzel

Bundesjugendrefern

bundesjugendrefernentin@vsr-online.de

Liebe Mitglieder,
sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freunde und Förderer des VSR,

ich hätte mir weiß Gott einen schöneren
Anlass gewünscht, Ihnen unser neues
Informationsformat erstmals zu schicken.

Die Coronakrise beschäftigt unsere
Branche bereits seit Monaten. Noch vor
der Berichterstattung in den Medien
hatte unsere Branche mit den ersten
Auswirkungen und den zu erwartenden
Folgen zu kämpfen.

Seit Tagen arbeiten wir an Ideen und
Maßnahmen, wie wir Ihnen in der
nächsten Zeit unterstützend zur Seite
stehen können. Im Moment ist die
Geschäftsstelle in Rosenheim noch
besetzt. Es sind aber alle Maßnahmen
bereits getroffen im Bedarfsfall auch über
Homeoffice, usw. mit Ihnen in Kontakt zu
bleiben.

Auf den folgenden Seiten haben wir
einige Informationen und Tipps
zusammengestellt, hoffentlich ist für Sie
etwas Brauchbares dabei.

Kommen Sie gut durch die uns alle
fordernde Zeit und vor allen Dingen,
bleiben Sie achtsam und gesund.

Mit herzlichen Grüßen



Andrea Nadles

Herausgeber:

Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e. V.,
Kufsteiner Straße 63, 83022 Rosenheim,
Präsidentin: Andrea Nadles

Worauf sollten Sie jetzt achten:

Die Empfehlungen zu Hygiene und Eigenschutz wissen Sie hinreichend, das werden wir hier nicht mehr erörtern.

Kurzarbeit:

Das Kurzarbeitergeld muss vom Arbeitgeber beantragt werden. Fragen Sie nach, ob das im Bedarfsfall bereits veranlasst wurde. Wenn nicht muss das Ihr Chef umgehend tun.

Entlassung:

Gehören Sie zu den unmittelbaren Betroffenen müssen Sie sich **umgehend** bei der Agentur für Arbeit arbeitssuchend melden. Das ist wichtig, da sonst eine Sperre wirksam wird in der Sie keine Zahlung bekommen, diese kann bis zu mehreren Wochen andauern.

Betriebsöffnungszeiten:

Halten Sie sich an die für Ihr Bundesland geltenden Öffnungszeiten, hier gibt es im Moment keine bundeseinheitliche Regelung. Beachten Sie den Mindestabstand zwischen den Tischen und die derzeit maximal zugelassene Gästeanzahl.

Tische sollten unter keinen Umständen für größere Gruppen zusammengestellt werden. Dieses ist aus Sicht des Gesundheitsschutzes und der derzeitigen Ansteckungsgefahr unbedingt zu unterlassen.

Service an den Gästen:

Halten Sie so weit wie möglich den vorgegebenen Abstand ein. Waschen Sie sich öfters die Hände und trocknen Sie die Hände wirklich ab. Das ist in der Eile des Geschäftes oft schwierig, aber im Moment notwendig.

Warenlagerung:

Soweit noch nicht geschehen versorgen Sie bitte Ihre Waren sach- und fachgerecht, besonders die Waren welche im Moment nicht gebraucht werden. Kann etwas eingefroren werden? Überprüfen Sie die Lagerräume.

Sonstiges:

Stehen Sie Ihrem Betrieb auch für andere zumutbare Tätigkeiten zur Verfügung, z.B. Lieferfahrten. Bauen Sie Guttage und Urlaub ab, es gibt auch eine Zeit nach der Krise, da brauchen wir Sie und Ihre Kräfte.

Noch ein besonderer Service von uns an Sie:

Ab Montag gibt es auf unserer Homepage www.vsr-online.de eine Seite „**Angebot & Nachfrage**“. Dort können Sie für die Dauer von 14 Tagen (bei Bedarf auch länger) Waren und Dienstleistungen anbieten oder suchen. Für unsere Mitglieder, Fördermitglieder und Partner ist dieser Service kostenlos.

Was gibt es sonst noch...

Was können Sie in der jetzigen Zeit tun...

Lieferservice:

Überprüfen Sie Ihre Gästekartei. Welche Gäste sollten das Haus nicht verlassen oder arbeiten im Homeoffice? Können Sie diesen Gästen das Essen nach Hause liefern? Viele Menschen würden sich über einen speziellen Lieferservice freuen.

Inventur:

Machen Sie zusammen eine Inventur in Ihrer Abteilung oder des Betriebes. Jetzt haben Sie Zeit alle Ecken und Winkel des Hauses zu durchforsten. Sie werden erstaunt sein was Sie alles finden werden. Überprüfen Sie kaputte Dinge und entscheiden Sie ob es repariert oder entsorgt werden kann. Beschriften Sie Regale, Kisten und Behälter. Wenn das Geschäft wieder anläuft werden Sie alles bestens vorbereitet zur Hand haben.

Talente gesucht:

Gibt es etwas was Sie besonders gut können? Sie haben ein Talent zum handwerken. Dann bieten Sie doch Ihrem Chef an Renovierungs- und Instandhaltungsarbeiten zu übernehmen. Vorhänge, Tischwäsche, Sitzkissen, muss etwas genäht oder ausgebessert werden. Es gibt sicher einige Arbeiten, für die in den letzten Wochen und Monaten keine Zeit war.

Sie haben im Moment keine oder wenig Arbeit:

Bringen Sie Ihre Unterlagen auf den aktuellen Stand. Überarbeiten Sie Lebenslauf, Anschreiben, etc. Scannen Sie Zeugnisse und weitere Unterlagen ein. Viele Unternehmen arbeiten bereits im Bereich Bewerbung digital. Sollten Sie bei der Erstellung und Ausgestaltung der Bewerbungsunterlagen unsicher sein nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir helfen Ihnen gerne.

Keine Krise oder Chance:

Agieren statt reagieren, das sollte unser aller Devise sein. Informieren Sie sich in fachlicher Hinsicht. Gerade nach einer Krise sind Fachleute gefragt. Viele Informationen gibt es online. Sollten Sie in dieser Hinsicht Empfehlungen und Informationen benötigen scheuen Sie sich nicht mit uns in Kontakt zu treten.

Andere Wege gehen...

Unsere Partner aus der Landwirtschaft suchen händeringend für die nächste Zeit Erntehelfer. Überprüfen Sie bitte ob Sie den jeweiligen Betrieben Mitarbeiter und Kollegen für eine bestimmte Zeit zur Verfügung stellen können. Haben Sie derzeit keine Arbeit und suchen Beschäftigung wäre das eine Möglichkeit übergangsweise etwas Geld zu verdienen und dabei einen wichtigen Beitrag für die Lebensmittelproduktion zu leisten. Nach der Krise benötigen wir auf alle Fälle regionale Waren zum Verkauf.

Herausgeber:

Verband der Servicefachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister e. V.,
Kufsteiner Straße 63, 83022 Rosenheim,
Präsidentin: Andrea Nadles