Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 3/25

So is(s) es ...!

Abgesehen davon, dass man nur mehr schwierig Personal in der Gastro bekommt, will man sich dieses aufgrund steigender Kosten, immer unvorteilhafteren Rahmenbedingungen bei Festanstellung und schwindender Umsatzsicherheiten vielleicht gar nicht mehr fix leisten.
Und so ist es nicht weiter verwunderlich, dass Personalleasing Companies seit geraumer Zeit aus dem Boden sprießen.

In der Catering-Branche waren diese immer schon vonnöten. Oder kann sich neben mir noch jemand an den Cateringleiter erinnern, der mühselig seine Namensliste runtertelefonierte, um seine Kellner für den Partyservice zusammenzubringen?

Dabei waren es damals (so vor 20 Jahren) drei flächendeckende Firmen, die man in Österreich kannte und die das Personal auch in einer Vielzahl für Kongresse und Großveranstaltungen zur Verfügung stellen konnten. Heute gibt es unübersehbar viele (davon auch viele Kleine), die ihr Personal als das professionellste, best ausgebildete und ordentlichste anbieten. Alle laut gesetzlichen Bestimmungen und mit Vereinbarung des gesetzeskonformen Gebarens gegenüber des Ausländerbeschäftigungsreglements und der österreichischen Sozialversicherungsanstalt legitimiert. Spannend dabei: Wir wissen doch alle, was ein Servicemitarbeiter heute kostet.

Als Konsument und Kunde von Personalvermittlern wäre es vielleicht mal ratsam, in Erinnerung zu rufen, dass inhaltlich hier das § 14 AÜG relevant ist, das beschreibt, dass der Arbeitgeber (Gastro-Betrieb) nämlich als Bürge für alle Entgeldansprüche und Sozialversicherungsbeiträge der überlassenen Arbeitnehmer haftet. Sollte, so heißt es auch auf Nachfrage bei der Wirtschaftskammer, der Arbeitgeber nachweislich seinen Verpflichtungen dem Überlasser (also der Personalleasingfirma) gegenüber erfüllt haben, haftet er dennoch als Ausfallsbürge. Der Gastronom hat hier also wieder das Bummerl!!!

Für diesen Fall rate ich meinen Branchenkollegen, vor Beschäftigungsantritt die jeweiligen Anmeldebestätigungen der Krankenkassen und die Überprüfung der jeweiligen Personalien einzuholen.

Mark Chad Lewis
President F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com

Foto: F&B Manager Club AUSTRIA

Jubiläumspasta

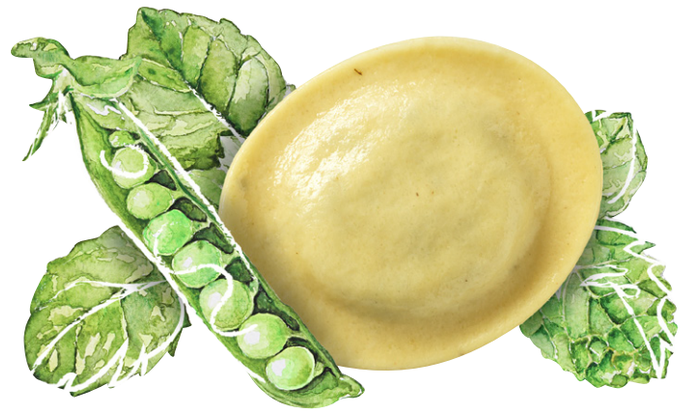

Foto: Hilcona

Hilcona blickt 2025 auf stolze 90 Jahre als Genussspezialist zurück. Das einmalige Jubiläum wird mit einer Reihe von kulinarischen Spezialitäten gefeiert. Im Rahmen dessen wird das Sortiment gleich um drei exquisite Pasta-Neuheiten erweitert, die ab März im Foodservice erhältlich sind. Mit der Jubiläumspasta Rondelli Piselli Menta (Erbsen-Minze) stellt Hilcona Foodservice einen Gruß aus vergangener Zeit vor – jedoch modern inspiriert mit kreativem Twist: Mit der neuen Pastaform Rondelli, Vier-Eierteig und ausschließlich Hartweizengrieß, wird ein vollmundiges Al-Dente-Erlebnis garantiert. Die zarte, cremige Füllung aus stückigen Erbsen, feiner Mascarpone und einem Hauch Minze bringt Pastaqualität und Haute-Cuisine-Charakter auf den Tisch – ein echter Genussmoment für anspruchsvolle Küchenprofis.

foodservice.hilcona.com

Rondelli Ratatouille

Zutaten für 10 Personen:

- 2 x 2 kg, TK HILCONA Pasta Fina Rondelli Ratatouille
- 0,7 kg Anti Pasti Gemüse „hausgemacht“
- 1,2 l Tomatensauce
- 10 Portionen Parmesan-Chips

Foto: Hilcona

Das Anti-Pastigemüse, die Tomatensauce und die Parmesan-Chips nach den jeweiligen Rezepten zubereiten. Nachdem die Parmesan-Chips abgekühlt sind, diese in mundgerechte Stücke brechen.

Für die Zubereitung der Pasta den CombiSteamer auf 95°C vorheizen und auf 100 Prozent Dampf einstellen. Die Pasta für acht Minuten dämpfen. Anschließend alle Zutaten anrichten und mit den Parmesan-Chips-Stücken garnieren.

Tipp: Die Pasta kann auch in siedendem Salzwasser für etwa drei Minuten frisch gekocht werden. Für eine intensivere Schärfe können Peperoncinistreifen unter das Anti-Pastigemüse gemischt werden.

foodservice.hilcona.com