



FAMILIE ALS TEIL DER UNTERNEHMENSKULTUR

Ulf und Katrin Lucassen, Geschäftsführer der Gaststätte Rüdenstein, Solingen

GASTSTÄTTE

Rüdenstein

In der Gaststätte Rüdenstein arbeiten zwei Unternehmergegenerationen Hand in Hand. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehören für sie gerade wegen des stressigen Arbeitsalltags zur erweiterten Familie.

Beruf und Familie unter einen Hut zu bringen, ist eine große Leistung. Katrin Lucassen meistert den Spagat jeden Tag. Sie ist Mutter von drei Kindern. Der jüngste von ihnen, Thies, ist gerade einmal ein Jahr alt. Und dann ist da noch das Unternehmen, das sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Ulf und ihrer Mutter Petra Meis-Wachauf führt: die Gaststätte Rüdenstein am Rande Solingens.

An Spitzentagen verlassen über 400 Gerichte die Restaurantküche. Wenn das Team in solchen Momenten nicht an einem Strang zieht, läuft es nicht, dessen ist sich Katrin Lucassen bewusst. Auch sind ihr die Vorurteile, die der Gastronomie als Arbeitgeber anhängen, bestens bekannt. Neue und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden, fällt bisweilen schwer. Katrin Lucassen und Petra Meis-Wachauf versuchen daher, dem etwas entgegenzusetzen: Familienfreundlichkeit.

„Wir haben keine so große Fluktuation wie andere Gastronomiebetriebe. Einige Beschäftigte sind schon 30 Jahre oder länger bei uns“, erklärt die Unternehmerin. „Wenn sie Schwierigkeiten haben, versuchen wir, ihnen zu helfen.“ Die Unterstützung fängt bereits in der Ausbildung an. Die Geschäftsführung nimmt Azubis unter ihre Fittiche, beispielsweise, wenn wichtige Prüfungen anstehen. Auch habe man bei persönlichen Problemen ein offenes Ohr, so Petra Meis-Wachauf. „Wir sind ein Familienbetrieb. Das heißt, wir sind auch sehr familiär untereinander. So helfen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch gegenseitig, was uns sehr wichtig ist. Hier muss niemand das Privatleben an der Haustür abgeben.“

EINE KINDERFREUNDLICHE ARBEITSSTÄTTE

Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ist in der Gastronomie ein Kompromiss. So spielt der kleine Thies vormittags in



Ulf und Katrin Lucassen mit Petra Meis-Wachau

„OHNE UNSER PERSONAL KÖNNTEN WIR UNSER GESCHÄFT NICHT SO FÜHREN, DESHALB MÜSSEN WIR ES PFLEGEN.“

Petra Meis-Wachau

der Gaststätte. Seine größeren Schwestern kommen nach der Schule ins Restaurant. Ein Au-pair-Mädchen kümmert sich dann um die Kinder. Dem Nachwuchs trotz beruflicher Verantwortung zumindest zeitweise nah sein zu können, war Katrin Lucassen von Anfang an wichtig. Gleiches Recht sieht sie bei ihren Beschäftigten. Sollten deren Kinder mal nicht in Kita oder Schule betreut werden können, sind sie in der Gaststätte immer willkommen – ihre Freunde ebenso. Die Kinder freut es, denn sie haben auf dem Gelände der Gaststätte einen Spielplatz mitten im Grünen. „Ohne unser Personal könnten wir unser Geschäft nicht so führen, deshalb müssen wir es pflegen“, betont Petra Meis-Wachau.

Sich in diesen Belangen mit anderen Unternehmen zu vernetzen, hält sie für wichtig. Vertreten ist die Gaststätte Rüdenstein in der IHK-Vollversammlung, dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und den Wirtschaftsjunioren Solingen. „Man muss weiter sehen als nur bis zum Ende des eigenen Betriebs. Es ist spannend, andere Unternehmen kennenzulernen“, so Meis-Wachau. Was man von anderen lerne, das sei allerdings eine Persönlichkeitsfrage. „Nicht alle Konzepte lassen sich überall anwenden.“

GASTSTÄTTE RÜDENSTEIN

Katrin und Ulf Lucassen sowie
Petra Meis-Wachau, Geschäftsführung
Obenrüden 72 | 42657 Solingen
Telefon 0212 812314
info@ruedenstein.de | www.ruedenstein.de

- … gegründet 1929
- … 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon zwei in Teilzeit; zusätzlich nach Bedarf 15 Aushilfen, Altersspanne von 16 bis 61 Jahre
- … offene Kommunikation mit der Geschäftsführung, Beschäftigte dürfen Kinder mitbringen
- … flexible Arbeitszeiten