NORDSEE-Beschäftigte im Interview
Für das vida-Magazin Ausgabe 5/2017

Sahidul Azim Molik, Lehrling im 3. Lehrjahr

Seit wann bist du bei NORDSEE tätig und warum hast du dich für diesen Beruf entschieden?
Ich habe im Mai 2015 bei NORDEE meine Lehre angefangen und bin jetzt im dritten Lehrjahr. Meine Familie hatte früher eine eigene Fischzucht in Bangladesch. Ich hatte also schon als Kind sehr viel mit Fisch zu tun und finde Fische und Fischzucht wirklich spannend. Weil ich als Asylwerber nach Österreich gekommen bin, war es nicht so einfach, einen guten Ausbildungsplatz zu bekommen und ich habe mich umso mehr gefreut mit NORDSEE einen guten Arbeitgeber gefunden zu haben. Hier kann ich mein Wissen, das ich schon als Kind gelernt habe, wieder anwenden. Der Kontakt mit den Gästen hilft mir sehr bei meiner Integration und es macht mir auch richtig Spaß.

Welche Ausbildung hast du abgeschlossen? Wie ist die Ausbildung bei NORDSEE? Was muss man für diesen Job „mitbringen"?
Ich habe in Österreich den Pflichtschulabschluss bei einer neuen Ganztags-Mittelschule mit Bildungs- und Berufsorientierung nachgeholt. Die Ausbildung bei NORDSEE ist sehr abwechslungsreich, denn wir lernen die tägliche Arbeit in der Filiale kennen und erfahren sehr viel über die Produkte, die wir verkaufen. Auch der richtige Kontakt mit unseren Gästen wird uns beigebracht. Was man für diesen Job mitbringen sollte? Viel Leidenschaft und Freude für diesen Beruf aber natürlich auch jede Menge Ausdauer und die Bereitschaft, auch mal Spät-Dienste zu übernehmen. Am Ende macht sich das auf alle Fälle bezahlt, wenn man tausende von Gästen mit seiner Arbeit glücklich macht.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei dir aus? Was sind deine Aufgaben?
Einen typischen Arbeitstag in der Gastronomie gibt es nicht. Der Mix aus der Arbeit im Restaurant, in der Küche oder auch für den Lieferservice macht die Arbeit sehr abwechslungsreich. Neben der täglichen Arbeit in der Filiale bekomme ich Einblicke in viele Bereiche, von der Bestellung der Ware und deren Kontrolle bei der Anlieferung über die Personalplanung bis hin zum täglichen Kassenabschluss.

Was gefällt dir am Job?
Mit vielen MitarbeiterInnen zusammen zu arbeiten, die alle aus verschiedenen Ländern und Kulturen stammen. Und natürlich das tolle Arbeitsklima. Neben meiner Arbeit in der Filiale kann ich als Lehrling auch an speziellen Lehrlingsseminaren, Vorbereitungen zur Lehrabschlussprüfung und Firmen-Besichtigungen bei unseren Lieferanten teilnehmen. Es gibt auch jedes Jahr eine Lehrlingswoche, wo wir Lehrlinge aus ganz Österreich zusammenkommen und für eine Woche eine gesamte Filiale selbst managen dürfen. Die Lehrlingsausbildung bei NORDSEE ist wirklich sehr gut: es gibt sogar eine extra Lehrlingsmappe, die eine Übersicht über die kompletten Inhalte der drei Ausbildungsjahre gibt. Außerdem gibt es viele gute Aufstiegschancen bei NORDSEE, die mich sehr motivieren. Und für uns Lehrlinge gibt es eine Speise und ein Getränk pro Tag gratis.

Bist du mit deinen Arbeitszeiten und Verdienst zufrieden?
Mit den Arbeitszeiten und dem Lohn bin ich sehr zufrieden. Was mir vor allem gefällt, ist, dass wir mehr Lehrlingsendschädigung bekommen, als im Kollektivvertrag steht, und dass wir zusätzlich zu unserer Ausbildung noch viele NORDSEE-interne Fortbildungen machen können.

Wie unterstützt dich dein Betriebsrat?
Der Betriebsrat hat mich dabei unterstützt, in Österreich Fuß zu fassen: Zum Beispiel kann jeder, der Interesse hat, einen gratis Deutschkurs besuchen. Zudem gibt es bei einer guten Lehrabschlussprüfung verschiedene Prämien, zu Weihnachten bekommen wir Gutscheine und ich erhalte auch regelmäßiges Feedback durch den Betriebsrat.

Christine Duschek, Systemgastronomiefachfrau

Seit wann bist du bei NORDSEE tätig und warum hast du dich für diesen Beruf entschieden?
Ich bin bereits seit dem 16. April 1981 bei NORDSEE tätig und habe schon in vielen Filialen gearbeitet. Angefangen habe ich in der Kärntnerstraße und bin dann in die Feinkost-Produktion in St. Marx gewechselt. Danach war ich in den Filialen in der Millennium City, in der Rotenturmstraße, wieder in der Kärntnerstraße und am Kohlmarkt beschäftigt. Heute arbeite ich in der Filiale am Westbahnhof. Jede Filiale bringt neue und spannende Herausforderungen mit sich. Die Arbeitsabläufe sind anders, das Team ist neu und auch die Gäste – das macht den Beruf seit über 35 Jahren sehr abwechslungsreich.
Wieso habe ich mich für diesen Beruf entschieden? Ich war noch nie ein Mensch, der gerne im Büro gearbeitet hat: Bewegung, Kundenkontakt und ein dynamisches Team haben mich schon immer mehr gereizt. Es fehlen mir noch vier Jahre bis zur Pension, doch bereits jetzt weiß ich, dass ich die Zeit mit meinem Team und den täglichen Umgang mit unseren Gästen vermissen werde.

Welche Ausbildung hast du abgeschlossen? Wie ist die Ausbildung bei NORDSEE? Was muss man für diesen Job „mitbringen“?
Ich habe eine Ausbildung als Köchin in der Steiermark abgeschlossen, daher kann ich nichts über die Lehrlingsausbildung bei NORDSEE sagen. Doch bei NORDSEE gibt es für alle Mitarbeiter ständig interne Weiterbildungen. Im Kontakt mit Gästen ist ein freundliches Auftreten natürlich immer sehr wichtig und Geduld sollte man auch immer an den Tag legen. Außerdem Liebe zum Produkt, denn die Natur ist mir sehr wichtig und daher auch der ordentliche Umgang mit Lebensmittel, die wir aus der Natur gewinnen.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei dir aus? Was sind deine Aufgaben?
Am Morgen beginnen die Vorbereitungen für den Tag. Die Filiale muss hergerichtet, die Produkte frisch zubereitet und die Ware präsentiert werden. Das umfasst sehr viele Arbeitsschritte: vom Aufbacken jedes einzelnen Brötchens bis hin zur Einhaltung der Rezeptur. Dabei ist gründliche Sauberkeit natürlich sehr wichtig. Im Laufe des Tages bin ich dann entweder im Thekenbereich im direkten Kontakt mit den Gästen oder ich arbeite in der Küche.

Was gefällt dir am Job?
Ich arbeite sehr gerne mit Menschen – vor allem der Zugang zu jüngeren Kolleginnen und Kollegen und die Möglichkeit, ihnen ihre neue Arbeitswelt zu erklären, war schon immer eine meiner favorisierten Tätigkeiten. Der direkte Kontakt mit unseren Gästen gefällt mir besonders gut. Außerdem ist der Umgang innerhalb unseres Teams sehr kollegial. Hinzu kommt, dass NORDSEE ein sicherer und zuverlässiger Arbeitsgeber ist.

Bist du mit deinen Arbeitszeiten und Verdienst zufrieden?
Mit den Arbeitszeiten in der Filiale bin ich zufrieden. Mit dem Lohn in der Gastronomie war es für mich als alleinerziehende Mutter nicht immer leicht. Das betrifft aber die gesamte Gastronomie-Branche.

Wie unterstützt dich dein Betriebsrat?
In unserem Unternehmen ist der Betriebsrat schon viele Jahrzehnte lang integriert. Er hat uns in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung Ermäßigungen beim Mitarbeiter-Essen ermöglicht, wir erhalten Gutscheine zu Weihnachten, zudem Waschmittel für unsere Arbeitskleidung und es gibt verschiedene Jubiläumsregelungen mit netten Geschenken und vieles mehr. Anlässlich meines 35-jährigen Jubiläums bei NORDSEE erhielt ich heuer zum Beispiel ein Jubiläumsessen mit der Geschäftsführung, dem Betriebsrat, meinen KollegInnen und meiner Familie. Zum Glück ist es mir noch nie passiert, dass ich den Betriebsrat einmal wegen eines Notfalles gebraucht hätte. Im Gegenteil: Meine Eva (Betriebsratsvorsitzende) braucht doch mich, schließlich habe ich sie vor 12 Jahren eingeschult (lacht).

Eva Eberhart, Betriebsratsvorsitzende

Bisherige BR-Erfolge?
Einer meiner größten Wünsche von Anfang an war es, dass wir in möglichst vielen NORDSEE Filialen einen Lehrling ausbilden. Heute kann ich mit Stolz berichten, dass dieses Ziel erfolgreich umgesetzt worden ist. Dafür wurde sogar die Position eines eigenen Lehrlingsbeauftragten geschaffen. Im Jahr 2015 verhandelte der NORDSEE Betriebsrat zusätzliche 2 Prozent zum Ist-Gehalt aller Angestellten. Außerdem einigten sich Betriebsrat und Geschäftsführung auf 13 Betriebsvereinbarungen, welche dann in Folge im November 2016 unterschrieben wurden. In diesem Zusammenhang möchte ich hinzufügen, dass der NORDSEE Betriebsrat bereits in der Vergangenheit sehr gut und eng mit der Geschäftsführung zusammengearbeitet hat – und auch bis heute stellt sich die Beziehung sehr konstruktiv und positiv dar. Zudem konnte der Betriebsrat nachhaltig wirkende Deutschkurse ins Leben rufen, welche ebenfalls durch die Geschäftsführung unterstützt werden.

Neue BR-Projekte?
Nach der bereits erfolgreichen Implementierung des Ziels „ein Lehrling in fast jeder Filiale“, möchten wir den nächsten Schritt in diese Richtung gehen und einen Jugendvertrauensrat einführen. Im Visier habe ich zudem noch drei weitere Betriebsvereinbarungen, die für die Zukunft von großer Bedeutung wären. Nachdem das Projekt „Deutschkurs“ so gut und erfolgreich funktioniert, möchte ich weitere Kurse in den Bereichen Englisch und EDV anbieten.

Herausforderungen in der BR-Arbeit?
Das Bewusstsein bei unseren MitarbeiterInnen zu schaffen, wofür der Betriebsrat überhaupt im Unternehmen existiert und was seine Aufgaben sind, ist extrem schwer. Denn der Betriebsrat arbeitet hauptsächlich im Hintergrund und setzt äußerst viele Aktivitäten für die MitarbeiterInnen, ohne dass sie diese überhaupt wahrnehmen. Weitere Herausforderungen sind dann die eigentlichen Verhandlungen, die sich oft sehr lange und kompliziert darstellen können und für die man entsprechend Geduld und Ausdauer an den Tag legen muss. Eine weitere große Herausforderung ist die – meiner Meinung nach – noch immer sehr schlechte Bezahlung in der Gastronomie. Das Hotel- und Gastgewerbe hat in den letzten Jahren immer stärker zugelegt und ist einer der wichtigsten Wirtschaftszweige in Österreich. Im Vergleich dazu sind Löhne und Gehälter noch immer unverhältnismäßig niedrig. Deshalb setzte ich mich auch persönlich sehr stark für unseren Wirtschaftszweig und für unsere MitarbeiterInnen ein, damit sich in dieser Hinsicht in Zukunft etwas zum Positiven verändern wird.

Wie ist die Unterstützung durch die Gewerkschaft?
Zu Beginn meiner Betriebsrat-Karriere durfte ich zwei Jahre lang die Gewerkschaftsschule besuchen, um mich mit der Arbeit als Betriebsrat zurechtzufinden. Im Anschluss wurde ich für die Betriebsratsakademie nominiert, die ich ebenfalls erfolgreich abgeschlossen habe. Im Zuge dieser Fortbildung haben wir ein Projekt realisiert, auf das ich sehr stolz bin: die geeignete Vorstellung des Betriebsrates im unternehmenseigenen Intranet. Eine gute Präsentation dient dazu, dass die MitarbeiterInnen ihren Betriebsrat besser kennenlernen und Zugang zu aktuellen und wichtigen Informationen erhalten. Zu letzteren zählen zum Beispiel die Betriebsvereinbarungen oder sämtliche Beschlüsse des Betriebsrates.
Die Gewerkschaft bietet mir zudem Seminare und andere Weiterbildungsmöglichkeiten, die mir in meiner Arbeit sehr weiterhelfen. Ich kann all diese Möglichkeiten durch die Gewerkschaft jedem Betriebsrat wirklich nur ans Herz legen, sie sind äußerst hilfreich und unterstützen die BetriebsrätInnen und die MitarbeiterInnen des Unternehmens langfristig am meisten. Insbesondere möchte ich mich an dieser Stelle beim vida-Landessekretär Albert Kyncl und bei der Rechtsabteilung der vida bedanken, die immer für mich da sind.

Infos zu NORDSEE
www.nordsee.com