

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich darf mich kurz bei Ihnen vorstellen, mein Name ist Klaus-Dieter Scheiblhofer und würde sie gerne bei Problemstellungen unterstützen.

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen, das seit 1969 als Personalbereitsteller in Österreich erfolgreich tätig ist.

Da es in der Gastronomie immer wieder zu kurzfristigen Mitarbeiterausfällen oder größeren Kundenveranstaltungen kommt, gilt es diese rasch mit gastronomischem Personal abzudecken.

Dabei unterstützen wir sie gerne!

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit den beigefügten Fragebogen auszufüllen.

**Es ist Ihre Chance, für ihren Betrieb die wichtigste Ressource für die Zukunft zu sichern!**

**Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen!**

Ich bedanke mich für die Zeit und freue mich Sie mit Lösungen unterstützen zu dürfen!

Ich stehe bei Fragen jederzeit für Sie zur Verfügung!

Scheuen sie sich nicht und rufen Sie mich einfach bei Bedarf an!

Mit den besten Grüßen

Klaus-Dieter Scheiblhofer  
Verantwortlicher Gastronomie OÖ

## Fragebogen

Aktuell wird ein gastronomischer Mitarbeiterpool für Oberösterreich aufgebaut. Um diesen Mitarbeiterpool so nah am Kundenwunsch als möglich aufzubauen, würden wir Ihnen ein paar kurze Fragen stellen.

Haben sie schon in ihrem Betrieb mit Leihpersonal gearbeitet? **JA / Nein**

Waren sie zufrieden? **JA / Nein**

Wenn Nein, warum nicht?

Welche Punkte sind für sie / ihren Betrieb wichtig, die zum Thema Personalbereitstellung erfüllt werden müssten?

Haben Sie schon ihre Mitarbeiterplanung für diesen Herbst/Winter erfolgreich erstellt? **JA / Nein**

In welchen Wochen würde es zu Engpässen mit dem Personal kommen?

Welche Positionen sind davon am meisten betroffen?

Küche:

Küchenleiter

Koch

Küchenhilfe

Abwäscher

Reinigungskraft

Service:

Restaurantleitung

Stationskellner

Kellner

Servicehilfe

Sonstiger: \_\_\_\_\_

Sehen Sie außerhalb von den Monaten Oktober bis Dezember auch weitere Möglichkeiten für den Einsatz von Leihpersonal in Ihrem Unternehmen? **JA / Nein**

Wie oft haben Sie die Situation im Monat / Jahr, wo Ihnen ein externer MitarbeiterIn für Ihren unternehmerischen Erfolg helfen würde?

Kennen sie die effektiven Stundenlohnkosten (inkl. Lohnnebenkosten, AGA,...) Ihrer Mitarbeiter? **JA / Nein**

Was wären sie bereit für eine gastronomische Fachkraft (Küche / Service) pro Stunde netto zu bezahlen?

Was wären sie bereit für eine gastronomische Hilfskraft (Küche / Service) pro Stunde netto zu bezahlen?

Welches personelle Problem-/Aufgabenstellung haben sie aktuell zu bearbeiten?

Welche Hilfe / Lösungen würden sie dazu benötigen?

Könnten sie sich vorstellen, in uns einen mittel-langfristigen Kooperationspartner gefunden zu haben? **JA / Nein**

**Ihre Angaben werden vertraulich und entsprechend den bestehenden  
Datenschutzbestimmungen behandelt!**

Die ausgefüllten Seiten **faxen** sie mir bitte an 0732/ 77 80 70 14 zurück oder  
Sie senden mir eine kurze Mailnachricht an [k.scheiblhofer@rex-austria.at](mailto:k.scheiblhofer@rex-austria.at), dies reicht  
und ich hole die Unterlagen bei Ihnen wieder ab!

**Besten Dank!**