



Was ist "DIE AUGUSTE - premium-junkfood?"

Die Auguste macht schon seit 2007 „premium-junkfood“. „Premium“ steht für das sogenannte Premium-Betriebssystem oder premium-os, welches schon seit über 10 Jahren vom deutschlandweiten premium-cola-Kollektiv aktiv und erfolgreich vorgelebt wird und Ende 2014 in einen gemeinnützigen Verein übergeführt wird.

Das Mission-Statement des premium-os lautet wie folgt:

„Premium will ein faires, ökologisches und sozial tragfähiges Wirtschaftsmodell in hoher Qualität vorleben und verbreiten.“

Auguste Inhaber Boris Hagel ist bereits seit 2005 premium-cola Mitarbeiter in Nürnberg und hat premium-cola und -bier in einigen premium-korrekten Läden, wie K4 oder DESI eingeführt. Vor einigen Jahren war er Mitinitiator im premium-Kollektiv für die Einführung von premium-Bier, das derzeit erfolgreich in Zusammenarbeit mit der Klosterbrauerei Weißenhohe vom Kollektiv premium-korrekt vertrieben wird.

Seit Januar 2009 entwickelte er mit Chefkoch und Kompagnon Tom Kretschmer das premium-junkfood-Konzept gezielt weiter.

Die AUGUSTE erfüllt in vielen Punkten (im premium-os „Module“ genannt), die premium-Philosophie. Einige Module, wie „Festanstellung“ und „Ausbildung“ sind Module, die von der AUGUSTE selbst entwickelt wurden.

ÖKOLOGIE

01. Modul „Verzicht“

Die Auguste versucht in fast allen Bereichen sich "regional" (ca 100km Umkreis um Nürnberg) zu versorgen. Dies bedeutet in einigen Bereichen „Verzicht“ oder aufwändige Einschränkungen. So gibt es Monate im Jahr, in denen die „ideale“-Pommes-Kartoffel nicht regional verfügbar ist. Hier weichen wir dann auf teure und eigentlich weniger geeignete, dafür aber regionale Sorten aus. Wenn Ware grundsätzlich nur außerhalb der Region verfügbar wäre, versuchen wir ganz darauf zu verzichten. Bei Fleisch wäre eine überregionale Versorgung deutlich günstiger, als die regionale Belieferung. Hier haben wir zu fast 100% auf überregionale oder internationale Ware verzichtet.

02. Modul "CO2-Ausgleich"

Seit Mitte 2011 kompensiert die Auguste alle Transporte via Atmosfair. Wir beziehen sowohl Lebensmittel, als auch Getränke meist in regionaler Belieferung. Das spart CO2. Alle Transporte werden von der Auguste komplett CO2-kompensiert. Dies beinhaltet sowohl die regionale Belieferung als auch die Belieferung der Waren an den Großhandel.

Hierfür sind umfangreiche Berechnungen und Recherchen notwendig, die die Auguste auch in Absprache mit den Lieferanten durchführt. Zum Beispiel werden die Transportwege des Känguru-Fleisch im Kangoo-Burger von Australien aus der Region, in der die Tiere durch Bestandsregulierungsjagd geschossen werden, bis nach Nürnberg untersucht und das anfallende CO₂ bemessen. Die ermittelte CO₂-Menge wird dann via Atmosfair kompensiert. Atmosfair ist eine der wenigen Organisationen, die ihre Projekte nach dem Gold-Standard durchführen. Einige Produkte, wie den „Auguste- und den Bürgerburger“ kompensieren wir komplett. Hier werden also auch die Fleischproduktion, Lagerung und Weiterverarbeitung via Atmosfair CO₂-kompensiert. Alle anderen Produkte kann der Gast selbst mit Aufpreis komplett CO₂-neutralisieren. Hierbei wird dann nicht nur der Transport, sondern auch die Produktion komplett CO₂-neutralisiert.

03. Modul „ökologisch korrekte Zutaten“ aka „BIO“

Alle Zutaten unserer angebotenen Speisen sind in 100% Bio-Qualität.

Diese Umstellung ist uns nicht schwer gefallen, da wir schon seit Jahren viele Bestandteile in „BIO“-Qualität bezogen haben. Grund für die damalige Wahl von BIO-Komponenten war nicht die Auslobung, sondern schlicht die Qualität und der Geschmack. Außerdem meinen wir, dass ökologische Landwirtschaft in allen Bereichen ideal zu unserem Konzept passt:

Die ökologische Landwirtschaft verzichtet auf den Einsatz von Pflanzenschutzmittel, Mineraldünger und Gentechnik, wie sie in der konventionellen Landwirtschaft zum Einsatz kommen. In der weiteren Verarbeitung werden keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Farb- und Konservierungsstoffe zugefügt

Wichtiger noch war uns aber bei den großen Mengen Rindfleisch, die wir verarbeiten, dass wir nur Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren verarbeiten. Dabei haben wir fest gestellt, dass eine reine BIO-Zertifizierung nicht ausreicht, da leider auch diese Tiere sehr wenig Platz in den Ställen haben, keine, oder wenig Weidehaltung genießen, also schlicht nicht artgerecht gehalten werden. Auch die Schlachtung erfolgt oft nicht so, wie wir uns das vorstellen. Wir haben uns deswegen ausschließlich auf Bauern konzentriert, die wir zur Kontrolle regelmäßig selbst besuchen können und die sich mit Zusatzzertifizierungen (z.B. Demeter oder Bioland) erweiterten Tierschutzregeln unterworfen haben. 100% unseres Rindfleisches kommt von fränkischen Bio-Rindern in Weidehaltung (sofern jahreszeitlich möglich). Alle Rinder werden beim kleinen Schlachter geschlachtet und nicht in Massenschlachthöfen, die nachweislich maximalen Stress der Tiere verursachen.

Bei den Getränken haben wir uns bewusst gegen eine 100%ige BIO-Umstellung entschieden, da wir damit unsere jahrelangen sehr guten Beziehungen zu regionalen Brauereien und Getränkeabfüllern beenden hätten müssen. Kontinuität, Regionalität, guter Geschmack und persönliche Bindungen sind uns wichtiger gewesen, als dogmatische Entscheidungen. Jedoch ist der Anteil unserer BIO-Getränke in Angebot immerhin bei etwa 50%.

Wir selbst sind durch ABCert und BIOLAND zertifiziert. Für BIOLAND haben wir uns entschieden, weil deren Ansatz im Bereich Tierschutz erheblich weiter geht, als das normale EU-Siegel.

04. Modul „Transporte“

wir beziehen sowohl Lebensmittel als auch Getränke fast ausschließlich in regionaler Belieferung.

Alle Transporte werden von uns CO₂-neutralisiert via Atmosfair.

Bei eigenen Transporten planen wir langfristig die Umstellung unseres KFZ auf ein Fahrzeug mit Rapsöl. Das Rapsöl soll hierbei als anfallendes Abfallprodukt in der Auguste durch eine Reinigungszentrifuge zum Treibstoff aufbereitet werden.

05. Modul „Energie“

Wir haben einen hohen Strom-Energiebedarf. Seit Anfang 2012 beziehen wir Strom aus regenerativen Energiequellen, seit 2014 vom mehrfach preisgekrönten, weil nachhaltigen, Anbieter „Greenpeace-Energy“.

Um Strom zu sparen haben wir nach Energie-Effizienzberatungen Ende 2012 problematische Kühlungen zu Gunsten modernen Kühlhäuser ausgemustert. Wir lassen uns regelmäßig von extern im Bereich „Energieeffizienz“ durch ein geprüftes und staatlich anerkanntes Institut beraten. Die Beleuchtung in der Auguste wurde von Start an auf LED-Technologie ausgerichtet. Mittlerweile gibt es kaum noch konventionelle Beleuchtung bei uns. Langfristig wäre ein mit Alt-Rapsöl betriebenes Blockheizkraftwerk interessant.

SOZIALES

01. Basismodul „Mindeststandards“ (Mindestlohn)

Es mag trivial klingen, ist aber die Basis für vieles: wir gehen davon aus, dass alle Menschen in einer Gesellschaft prinzipiell erst mal gleichwertig und wichtig sind, dass alle etwas können und beitragen für ein Miteinander, und dass man deshalb auf alle Menschen gleichermaßen achten sollte. Wir meinen, dass ein einheitlicher Lohn erstrebenswert ist. Die Auguste trägt dem Rechnung, dass Aushilfen, Festangestellten und Inhabern ein gleicher Lohn von EUR 13,50 brutto/brutto (= brutto plus Arbeitgeberanteile), dies entspricht ca. 11 EUR/brutto gezahlt wird.

Trinkgelder werden durch alle Beteiligte geteilt und nicht einbehalten von den Chefs, wie oft üblich.

02. Modul „Konsensdemokratie“

Konsensdemokratie versuchen wir so umzusetzen, dass wir auf Vorschläge und Gedanken unserer Mitarbeiter intensiv eingehen und diese auch regelmäßig umsetzen.

Von einer Konsensdemokratie wie bei premium-cola sind wir aber noch viele Schritte entfernt und fairerweise muss man auch erkennen, dass in dem sehr schnellen Tagesgeschäft der Gastronomie ein Chef das Sagen haben muss. Langfristige Entscheidungen, wie Gestaltung der Arbeitszeiten und auch Aufnahme von neuen Produkten werden aber in regelmäßigen Teamsitzungen besprochen, da zählt dann auch, ganz konsensdemokratisch, das beste Argument und nicht die Meinung der Chefs.

03. Modul „Transparenz“

Gegenüber dem Gast: Wir legen die Nährwerte und Zusammensetzung unserer angebotenen Speisen auf Wunsch offen. Dies ist insbesondere für Allergiker oder Veganer wichtig. Wir verwenden keine undeklarierten Zusatzstoffe und verzichten gänzlich auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

Gegenüber Mitbewerbern: Wir helfen regelmäßig neuen Gastronomen bei der Aufstellung ihres Objektes. Alle unsere Ideen sind "open-franchise", gerne geben wir Neulingen Tipps.

Gegenüber Mitarbeitern: Wir legen regelmäßig Gewinn- und Verlustrechnungen vor, um unser Wirtschaften zu erklären.

04. Modul „Handschrift“

schriftliche Verträge gehen wir i.d.R. nicht ein (Ausnahme Mietvertrag, Arbeitsverträge zum Schutz der Arbeitnehmer). Bei uns gilt der Handschlag, an den wir uns auch halten und bisher haben wir auch bei unseren Vertragspartnern keine schlechten Erfahrungen gemacht.

05. Modul „Alkoholvorsorge“

In der Auguste gibt es stets einige Getränke, die mengenmäßig günstiger sind, als das billigste alkoholhaltige. In der Auswahl bieten wir sehr viele antialkoholische Getränke an, die keine Langeweile aufkommen lassen.

Alkoholkonsum ist für Mitarbeiter in der Auguste verboten.

06. Arbeitsmodul "Treue"

Wir wollen unseren Lieferanten, Mitarbeitern und Partnern eine möglichst große Planungssicherheit bieten und sind ihnen daher extrem treu. Das bedeutet, wir arbeiten einfach über Jahre miteinander, verhandeln fast nie die Preise, freuen uns wenn die Zusammenarbeit läuft und setzen diese gern ewig fort. Auch im Fall von Problemen wird lieber länger verhandelt und gemeinsam nach einer Lösung gesucht als sofort der Lieferant ausgetauscht ... Diese Haltung ist übrigens auch klug unserer Meinung nach, weil man sich eben häufige Wechsel bzw. den Aufwand dafür erspart. Wenn wir uns dann doch von einem Lieferanten oder Mitarbeitern trennen müssen, ist das praktisch ein mittlerer Staatsakt.

07. Modul "Ausbildung"

Die Auguste bildet aus. Wir haben seit einigen Jahren stets zwei Azubis in den Berufen "Koch" und "Fachkraft in der Gastronomie". Ziel der Ausbildung ist, den Auszubildenden später eine Festanstellung in der Auguste zu ermöglichen. Dies ist dann im Idealfall eine win-win-Situation. Der Azubi hat eine faire Zukunftsprognose, kann sich mit dem Betrieb anfreunden und identifizieren, wird selbst intensiv geschult und in den Betrieb integriert. Die sonst üblichen Einarbeitungszeiten von fertig gelernten Arbeitskräften entfällt für den Betrieb. Der Betrieb erhält eine hochspezialisierte Fachkraft nach der Ausbildung. Auch bleiben Azubis nach der Ausbildung viel länger in Anstellung, als nicht vom Betrieb ausgebildete Kräfte. Einen gut angelesenen Mitarbeiter zu verlieren, ist der größte Verlust in einem Betrieb.

Während der Ausbildung kann der Azubi im Rahmen der Ausbildung auch schon produktiv für den Betrieb eingesetzt werden. Bei einem fairen Ausbildungsverhältnis, in dem die Azubis nicht wie sonst leider oft üblich, ausgenutzt werden, kann und soll der Betrieb hierbei jedoch nicht zu viel erwarten und sollte nicht vergessen, dass der Ausbilder seinerseits auch sehr viel Zeit investieren muss. Der Ausbilder ist nicht selten Papa, Lehrer, Psychotherapeut und Chef in einer Person. Die Lehrjahre sind also auch für den Betrieb und den Ausbilder wirklich keine Herrenjahre.

Die Belohnung ist für den Arbeitnehmer eine gesicherte Anstellung, denn gut ausgebildete Fachkräfte in der Gastronomie werden händeringend gesucht. Gut ausgebildet und angeleitet in einem innovativen und modernen Betrieb sind auch die Arbeitsmotivation, Entlohnung und die Zukunftsaussichten viel positiver, als für die meisten Arbeitskräfte ohne Ausbildung.

Auch für den Betrieb gibt es noch weitere positive Einflüsse eines Azubis:

Laufender update des Betriebs in aktuelle Bestimmungen und Trends der Branche, denn zum einen muss der Ausbildungsbetrieb sich selbst zur Vermittlung der Kenntnisse aktuell halten, zum anderen kommen durch den Azubi selbst Einflüsse durch Berufsschule und Ausbildungsumfeld. Azubis verjüngen den Betrieb. Besseres Qualitäts- und Reklamationsmanagement: Die Qualität der Produkte muss bei Integration eines Azubis noch besser kontrolliert und dokumentiert werden. Dies kann sogar ein QM-Handbuch sinnvoll machen, der Schritt zu einer Zertifizierung ist dann nicht mehr weit. Durch einen Azubi entstehen mehr Fehler. Die Behandlung und Kommunikation dieser Fehler ist nicht nur ein wichtiger Lerninhalt für Azubi und Betrieb, auch gewinnt der Betrieb gewaltig bei deren sinnvollen praktischen Anwendung. Der Betrieb partizipiert auch durch einen gewissen Imagegewinn durch den Slogan „Wir bilden aus“. Denn beim Kunden/Gast wird dies als nachhaltiges und soziales Engagement wahrgenommen, außerdem ist bei einem Betrieb, der ausbildet sicher, dass entsprechendes Fachpersonal, wie Meister oder andere Berufe, die zur Ausbildung berechtigen, vorhanden ist.

08. Modul "Festanstellung"

Die Auguste beschäftigt Arbeitskräfte zu 95% in Festanstellung. Auch wenn die Festanstellung teurer und unflexibler ist, als die sonst übliche Einstellung von Aushilfskräften, wissen wir mittlerweile, dass auf Dauer Personal, das fest angestellt ist, für uns und den Arbeitnehmer die bessere Lösung ist.

Unser Personal kann bei der Einstellung zwischen 10 und 40 Stunden/Woche Arbeitszeit frei wählen. Danach kann mit einer Vorlaufzeit von einigen Monaten die Arbeitszeiten geändert werden.

Mittlerweile ist das patchworkjobben in mehreren Minijobs eine übliche Verdienstquelle. Geringfügige Beschäftigungen haben aber viele Nachteile gegenüber einer normalen sozialversicherungspflichtigen Festanstellung:

Urlaubsanspruch und Lohnfortzahlung im Krankheitsfall werden praktisch nie von Arbeitgebern eingehalten oder bezahlt, obwohl diese Leistungen z.T. sogar von den Sozialversicherungsträgern erstattet werden. In der sozialversicherungspflichtigen Festanstellung hat man Anspruch auf bezahlten Urlaub – in der Auguste sind das 23 Arbeitstage (1 Woche Urlaub benötigt 5 Arbeitstage Urlaub, nicht wie oft 6 Tage) . Im Gegensatz zum Minijob muss also der Arbeitgeber zwar eine Lohnrückstellung für den Urlaub vornehmen, dafür hat er jedoch Personal, das sich von der Arbeit auch regelmäßig erholen und regenerieren kann.

Der Arbeitnehmer ist bei der geringfügigen Beschäftigung auch nicht renten-, kranken- und pflegeversichert, obwohl der Arbeitgeber ca 30% Sozialabgaben für den Arbeitnehmer leisten muss. Der Arbeitnehmer kann zwar durch eine Eigenleistung Rentenansprüche erwerben, in der Praxis wird dies aber nie durchgeführt. Der Arbeitnehmer zahlt also indirekt über die Arbeitgeber-Sozialleistungen in die Sozialkassen ein, erhält aber keinerlei Ansprüche.

In der sozialversicherungspflichtigen Festanstellung sind die Sozialabgaben im Niedriglohnsektor, zu dem die Gastronomie leider gehört, sehr moderat, so dass man mit relativ geringen Mehrkosten für Arbeitgeber und durch etwas geringeren Lohn des Arbeitnehmers (durch seinen Sozialabgabenteil) eine komplette soziale Absicherung erreichen kann.

Natürlich trägt die Festanstellung auf beiden Seiten auch zu einer Beruhigung bei. Ständig wechselndes, oft unzuverlässiges Aushilfspersonal gehört ebenso bei uns der Vergangenheit an, wie durch Qualitätsschwankungen hervorgerufene Reklamationen. Der Arbeitnehmer freut sich nicht nur über (eigentlich selbstverständlichen) Urlaub, Krankenversicherung, Rentenansprüche und Lohnfortzahlung im Krankheits- und Arbeitslosigkeitsfall, auch gehören ständige Angst um den Arbeitsplatz und sehr schwankende Arbeitsbelastungen , z.b. durch Saisonarbeit und Management mehrerer Teilzeitjobs für ihn der Vergangenheit an.

Bei einer Festanstellung gelten moderate Probezeiten (1 Monat) und ausschließlich Verträge ohne Befristung. Befristete Arbeitsverträge werden gemacht, wenn der Mitarbeiter für eine Mutterschafts- oder Elternzeitvertretung eingestellt wird, oder wenn einem Azubi nach seiner Lehrzeit eine Festanstellung in Aussicht gestellt wird, jedoch bis zu diesem Datum ein Überbrückungsmitarbeiter gesucht wird.

Unsere festangestellten Mitarbeiter sind hochmotiviert und identifizieren sich mit unserem Konzept und der premium-Philosophie. Das Modul „Festanstellung“ macht das Modul „Mitarbeiter-Qualifikation“ auch besser planbar, bzw. ist fast die Voraussetzung dafür.

09. Modul "Personal-Nachhaltigkeit und Fairness"

Obwohl vieles eigentlich selbstverständlich sein sollte, haben wir, gerade im Niedriglohnsektor, sehr häufig von massiver Ausbeutung von Mitarbeitern Kenntnis erhalten. Offensichtlich sind unsere selbst gesteckten Mindeststandards alles andere als üblich in der Gastronomie:

- Verbindliche Urlaubsplanung. Es gibt keinen Rückruf aus dem Urlaub. Urlaub kann frei gewählt und 12 Monate im Voraus mit einem online-Urlaubsplan geplant werden.
- Zwei freie Wochenenden im Monat. Andere gewünschte „Freitage“ können jederzeit online eingetragen werden und werden automatisch bei der Dienstplanerstellung berücksichtigt.
- Flexible Arbeitszeiten bei Schwangerschaft, für Werkstudenten und für Absolventen, die den zweiten Bildungsweg gehen.
- Erlaubnis für Nebenjob
- Grundsätzlich unbefristete Arbeitsverträge

- Bisher keine betriebsbedingten Kündigungen – wir halten unser Personal.
- Freie Vertragswahl: Zwischen 10 und 40 Arbeitsstunden/Woche, je nach Wunsch.
- Keine unbezahlten Überstunden. Es wird mit Arbeitszeitkonten gearbeitet. Überstunden werden in der Regel gänzlich vermieden.
- Verbindlicher Dienstplan (online abrufbar) 5 Tage vor Monatsbeginn für einen ganzen Monat, damit optimale Planbarkeit der Freizeit.
- Kostenloses Mitarbeiteressen, kostenlose alkoholfreie Getränke.
- Mitfinanzierung von Weiterbildungsmaßnahmen
- Jährliche Mitarbeitergespräche, um Bedürfnisse und Ziele gegenseitig abzugleichen.

OKÖNOMIE

01. Modul "Kein Gewinn"

„Normale“ Unternehmen verrechnen (vereinfacht ausgedrückt) ihre Ausgaben und Einnahmen insgesamt, und übrig bleibt der Gewinn. Daher haben diese Unternehmen kurzfristig gedacht ein Interesse, ihre Ausgaben zu drücken indem sie z.B. mehrere Anbieter konkurrieren lassen, und/oder ihre Einnahmen zu steigern indem sie einen am Markt erzielbaren Preis verlangen anstatt dem Preis den sie für ihre Kostendeckung brauchen. Diese Grundhaltung „normaler“ Unternehmen ist unserer Meinung nach die Ursache von vielen Übeln.

Dies gilt insbesondere in der Gastronomie. Leider leben wir in einem Land, in dem die meisten Bürger sehr wenig Wert auf hochwertige Nahrungsmittel legen. Im Bereich „Discounter“ werden dem Konsumenten vermeintlich reale Preise präsentiert, die aber tatsächlich durch Kalkulationen innerhalb eines Verdrängungswettbewerbs entstanden sind. Das Gleiche gilt für den Fastfood-Bereich. McDonalds und Co. wollen uns glauben machen, dass ein Burger für 1 EUR kalkulierbar ist.

Wir haben bei der Kalkulation den am Markt erzielbaren Preis völlig unbeachtet gelassen. Wir haben unsere Kosten addiert, 5% Investitions- und Instandhaltungsrücklage und die Mehrwertsteuer aufgeschlagen. Ohne Gewinnaufschlag. Wenn dieser Preis vom Gast nicht akzeptiert wird, meinen wir, müssen wir unsere Idee vergessen. Zum Glück aber gibt es Gäste, die das Konzept verstanden haben.

02. Modul „Open Franchise“

Die Module des Premium-Betriebssystems, die wir verwenden werden hier öffentlich gemacht und können kostenlos kopiert werden. Auf Wunsch beraten wir auch gerne bei der Umsetzung, nur die dafür nötige Arbeitszeit und eventuelle Reisekosten müssen manchmal erstattet werden (je nach Umfang).

03. Modul „Reklamationsmanagement“

Auch bei uns geht in der Küche oder im Service mal was schief. Kritik online oder direkt vom Gast nehmen wir IMMER zum Anlass, intensiv nach den Gründen zu forschen. Jede Reklamation wird freundlich und für den Gast befriedigend bearbeitet. Jeder Gast erhält für jede Kritik off- und online einen Gutschein als Dankeschön. Reklamationsmanagement wird in der Auguste stets geschult.

04. Modul „Qualitätsmanagement“

Um Schief lagen schnell erkennen zu können, lassen wir uns seit 2014 extern evaluieren. Hierbei werden Mitarbeiter, Chefs, Speisen, Getränke, Konzepte, aber auch Kalkulationen und Finanzen extern neutral bewertet.

05. Modul „Fairness“

Fairtrade gilt bei uns auch regional. Die Auguste unterstützt regionale Erzeuger und betreibt keine Preisverhandlungen, hier verzichten wir also auf den besten Preis. Der Bauer bestimmt seinen Preis, den er zum Leben braucht. Wir bezahlen alle Rechnungen innerhalb einer Woche.

Auguste GbR

Premium-Junkfood & Catering, Augustenstr.37, 90461 Nürnberg, Büro: 0911-95980811, Reservierungen und Lokal: 0911-9326869, Auguste@premium-junkfood.de, <http://premium-junkfood.de>

Auguste GbR Inhaber: Tom Kretschmer, Boris Hagel

Sofern gedruckt: Dann auf FSC-Papier im umweltschonenden Wachsdruckverfahren

Version 1.6