Datum: 05.04.2024

GASTRO journal

Gastro Journal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
https://www.gastrojournal.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'991
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 24
Fläche: 353'883 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 91496676
Ausschnitt Seite: 1/3

Print

VERBAND

Swica

Familie Wiesner Gastronomie cares – mit Swica

Bei der Familie Wiesner Gastronomie AG steht der Mensch im Mittelpunkt: Motivierte Mitarbeitende ermöglichen den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Bei der Mitarbeitergesundheit setzt der Familienbetrieb seit 2020 auf die Präventionsangebote von Swica.

Seit Anfang der 1990er-Jahre mit verschiedenen Restaurantkonzepten erfolgreich im Schweizer Markt vertreten, hat sich die Familie Wiesner Gastronomie AG – kurz FWG – ganz der Erlebnisgastronomie verschrieben. Das Familienunternehmen ist aktuell mit sechs Restaurantbrands wie Miss Miu, The Butcher und Negishi Sushi Bar und insgesamt 31 Restaurants in allen grossen Städten der Deutschschweiz vertreten. Über 900 Mitarbeitende aus 70 Nationen setzen sich dafür ein, den Gästen ein unverwechselbares Erlebnis zu bieten. «Unser Credo ist, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen», sagt Manuel Wiesner, der zusammen mit seinem Bruder die Familie Wiesner Gastronomie AG führt.

Die Arbeit in der Gastronomiebranche ist körperlich und mental anspruchsvoll, die Gefahr von Erschöpfung gross. «Bei uns hat das betriebliche Gesundheitsmanagement einen hohen Stellenwert und deshalb haben wir das Programm ‹FWG Cares› ins Leben gerufen», so Wiesner. «Darunter fallen alle Tätigkeiten, die sich um die Entwicklung, Gesundheit und Happiness der Mitarbeitenden drehen.» Neben Lösungen zur Vereinfachung administrativer Abläufe des Absenzenmanagements unterstützt Swica die Familie Wiesner Gastronomie AG mit verschiedenen Präventionsmassnahmen.

Kurzabsenzen effizient abwickeln

Seit 2018 hat die Familie Wiesner Gastronomie AG ein einheitliches Berechnungsmodell zur Meldung von Taggeldleistungen im Einsatz. Dank diesem haben sich die HR-Administrationsprozesse erheblich vereinfacht. Das Unternehmen kann Kurzabsenzen effizienter und schneller melden und die von Swica gemachten Berechnungen einfacher verifizieren – eine deutliche Verbesserung. Besteht die Gefahr einer Langzeitabsenz, so werden die betroffenen Mitarbeitenden FWG-intern begleitet und das weitere Vorgehen mit dem Swica-Leistungsmanagement koordiniert und abgeglichen. Zeichnen

Datum: 05.04.2024

GASTRO journal

Gastro Journal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
https://www.gastrojournal.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'991
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 24
Fläche: 353'883 mm²

FAMILIE WIESNER GASTRONOMIE

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 91496676
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

sich bei einer krankgeschriebenen Person weitergehende Handlungsfelder ab, so wird das Swica Care Management eingeschaltet. Laufende Langzeitkrankheitsfälle werden alle zwei Monate gemeinsam besprochen. «Insbesondere wenn es um die Begleitung von psychisch bedingten Langzeitabwesenheiten geht, erlebe ich Swica als sehr unterstützend und initiativ», betont Co-Geschäftsführer Manuel Wiesner.

Weniger Krankheitsfälle

Vor einem Jahr wurde der Absenzenmanagement-Prozess gruppenweit eingeführt. Dabei wurden die Führungskräfte befähigt, durch eine offene Kommunikationskultur Früherkennungszeichen proaktiv anzusprechen und systematisch Rückkehrgespräche zu führen, um die Ursachen von Absenzen besser zu verstehen und zu erfassen. Manuel Wiesner: «Bereits nach einem Jahr verzeichneten wir einen Rückgang der Fehltage: Im Vergleich zum Vorjahr haben die Mitarbeitenden im Jahr 2023 zwei Tage weniger gefehlt. Es ist allerdings davon auszugehen, dass die Absenzenquote im Jahr 2022 auch durch Covid-19 bedingt höher war.»

Ein gesundes Arbeitsumfeld schaffen

Der Gesundheitszirkel ist ein bewährtes Instrument, um basierend auf gesundheitsrelevanten Faktoren – zusammen mit Mitarbeitenden, Abteilungen oder standortübergreifend – gesundheitsfördernde Massnahmen auszuarbeiten. Elf Mitarbeitende der Familie Wiesner Gastronomie AG, sogenannte Vitality Creators, haben in den bisher vier Gesundheitszirkeln mit Unterstützung des Swica-Präventionsmanagements vier konkrete Handlungsempfehlungen erarbeitet und der Geschäftsleitung präsentiert. Manuel Wiesner freut sich: «Die Mitarbeitenden haben das Mitspracherecht sehr geschätzt, und mein Bruder Daniel und ich hatten ein offenes Ohr für die Vorschläge. Einige der Themen hatten wir bereits auf dem Radar.»

Um die betrieblichen Gesundheitsstrukturen noch mehr in der Unternehmensstrategie zu verankern, sei man bestrebt, das Arbeitsumfeld nach «Friendly Work Space» auszurichten, erklärt Wiesner. Dazu gehörten beispielsweise auch ergonomische Arbeitsbedingungen. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit, des Umgangs mit Stress und verhaltensergonomischer Kriterien laufen bereits verschiedene Optimierungen, und für die Zukunft sind noch weitere geplant.

Daria Lehmann, Spezialistin Präventionsmanagement bei Swica, beantwortet die Fragen.
Tel. 052 244 21 47
daria.lehmann@swica.ch

Bei Fragen zu Verbandsversicherungsangeboten ist Gabriela Weigold Ansprechperson:
Tel. 052 244 27 07,
gabriela.weigold@swica.ch
www.swica.ch

Datum: 05.04.2024

GASTRO journal

Gastro Journal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
https://www.gastrojournal.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 19'991
Erscheinungsweise: 25x jährlich

Seite: 24
Fläche: 353'883 mm²

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 91496676
Ausschnitt Seite: 3/3

Print

Führen zusammen die Familie Wiesner Gastronomie AG: die Brüder Daniel Wiesner (links) und Manuel Wiesner