

## SERVICE-MITARBEITENDE IM HAUSDIENTST?

**FRAGE:** Darf ich eine Service-Mitarbeiterin, die normalerweise im Restaurant arbeitet, ausnahmsweise auch im Hausdienst (Reinigung von Zimmern) beschäftigen?

*Der Hintergrund: Wir haben derzeit im Hausdienst einen personellen Engpass und möchten deshalb die Mitarbeiterin punktuell dort einsetzen.* R. U., Hotelier



Lianne Fravi, Expertin für Human Resources in der Hotellerie.

**ANTWORT:** Die Pflichten der Arbeitnehmer sind in den Artikeln 321 bis 321e des Obligationenrechts geregelt. Danach hat der Arbeitnehmer folgende Pflichten zu erfüllen: Persönliche Arbeitspflicht; Sorgfalts- und Treuepflicht; Rechenschafts- und Herausgabepflicht; Pflicht zu Überstundenarbeit; Haftung für Schäden bei ungenügender Sorgfalt und schliesslich die Pflicht zur Befolgung von Anordnungen und Weisungen. Der Arbeitgeber darf somit Weisungen, welche die Ausführung der vereinbarten Tätigkeit konkretisieren, erteilen. Will der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer hingegen eine andere als die vereinbarte Tätigkeit zuweisen, handelt es sich um eine Vertragsänderung, die der Zustimmung des Arbeitnehmers bedarf. Wenn sich Ihre Servicefachangestellte freiwillig bereit erklärt, die Aufgaben auf der Etage zu übernehmen, können Sie die Mitarbeiterin selbstverständlich im Hausdienst einsetzen. Ansonsten ist die Zuweisung einer anderen als der vertraglich vereinbarten Tätigkeit nur bei dringenden betrieblichen Bedürfnissen und in Notfällen gestattet. Das ergibt sich einerseits aus der Befolgungspflicht, andererseits

aber auch aus der Treuepflicht des Arbeitnehmers. Zudem muss diese andere Tätigkeit in jedem Fall auch zumutbar sein. Liegt eine Notsituation vor, wie beispielsweise ein Lawinnenniedergang, welcher eine Anreise der nicht im Ort wohnenden Mitarbeiter verunmöglicht, so dürfen Sie als Arbeitgeber verlangen, dass Ihre Mitarbeitenden vorübergehend auch andere, sogar weniger qualifizierte Arbeiten erledigen, sofern dies betrieblich notwendig ist. Keine Notsituation liegt vor, wenn lediglich einzelne Mitarbeiter erkranken. Immerhin darf der Arbeitgeber in diesem Fall von den anderen Mitarbeitenden im Hausdienst verlangen, dass sie Überstunden leisten, soweit ihnen diese nach Treu und Glauben zugemutet werden können. **H**

**Der Autorin:** Lianne Fravi ist Psychologin FH, eidg. dipl. Berufs- und Laufbahnberaterin, dipl. Hôtelière-Restauratrice HF und Senior Partnerin bei Fravi & Fravi Human Resources Treuhand Consulting.

[www.fraviundfravi.ch](http://www.fraviundfravi.ch)

**Kontakt:** [lianne.fravi@fraviundfravi.ch](mailto:lianne.fravi@fraviundfravi.ch)

## FOOD & BEVERAGE

### BEDROHTE FISCH AUF DEM TELLER?

**FRAGE:** Immer mehr Hoteliers verpflichten sich, die Regeln des WWF betreffend «vom Aussterben bedrohte Fische» zu unterstützen. Das heisst: Sie bieten keine Fische mehr an, die bedroht sind (zum Teil Thunfisch usw.). Macht das Sinn? Ist das eine gute Sache? Wie machen Sie das im Montana Hotel?

D. A., F & B Manager, Zürich



**ANTWORT:** Die Thematik über die «rote Liste» mit bedrohten Tierarten beschäftigt natürlich auch uns. Aus meiner Sicht ist das nicht eine Frage, ob es Sinn macht, sondern die Pflicht jedes Unternehmens, die Nachhaltigkeit in die Angebotsplanung mit zu integrieren und so seinen Teil zum Schutz der Arten beizutragen.

Das Art Deco Hotel Montana Luzern versucht, möglichst viele regionale Produkte zu verwenden, die schon bei der Produktion oder Aufzucht sehr strengen Richtlinien und Kontrollen unterliegen, um die Nachhaltigkeit zu sichern. Dies gelingt sehr gut, wenn es um Fleischerzeugnisse geht, schwieriger wird es im Bereich Fisch und Meeresfrüchte. Viele Gäste erwarten mehr auf der Spei-

sekarte als Felchen Egli, Hecht oder Zander. Auch wir möchten natürlich eine vielfältige Fischauswahl befriedigen, versuchen aber bei der Menüplanung und in einer engen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, keine bedrohten Tiere in unser Speiseangebot zu nehmen. **H**

**Der Autor:** Adrian Oehen, gelernter Koch und Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, ist Leiter Gastronomie im Art Deco Hotel Montana Luzern.

**Kontakt:** [adrian.oehen@hotel-montana.ch](mailto:adrian.oehen@hotel-montana.ch)

[www.hotel-montana.ch](http://www.hotel-montana.ch)



Adrian Oehen, Leiter Gastronomie im Art Deco Hotel Montana Luzern.