



# Claudio Parrinello gilt in der Edelgastronomie als attraktiver Arbeitgeber

## Fachkräftemangel ist für ihn ein Fremdwort!

Wer kennt ihn nicht? Claudio Parrinello, der bekannte Kemptener Edelgastronom. Als Allgäuer mit italienischen Wurzeln hat er sich mit seinem Gastro-Imperium seinen Lebenstraum erfüllt. Seine Lokale in Kempton sind kulinarische Treffpunkte in eleganter Atmosphäre. Über Fachkräftemangel muss er sich nicht sorgen. Er kann sich auf sein Team verlassen. Darauf ist er besonders stolz! In dieser Ausgabe spricht er über sein Erfolgsgeheimnis hinter den Kulissen.

Die Situation in der Gastronomiebranche hat sich zugespitzt. Qualifiziertes Personal zu finden und auch zu halten, ist für etliche Restaurants, Hotels oder Bars zum existenzbedrohlichen Problem geworden.

**AWM:** Was sind Ihrer Meinung nach, die Gründe für diesen Fachkräftemangel?

**C.P.:** Das Interesse, eine Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie zu absolvieren, sinkt bei der jüngeren Generation rapide. Denn den Mitarbeitern im Gastgewerbe wird heutzutage ein hohes Maß an Flexibilität abverlangt. Viele Berufseinsteiger sind dazu einfach nicht mehr bereit. Aber auch Arbeitsplätze mit oder ohne Führungsverantwortung lassen sich nur noch schwer besetzen. Lange Arbeitszeiten sowie schlechte Bezahlungen tragen daran eine erhebliche Mitschuld.

**AWM:** Was ist Ihr persönliches Erfolgsgeheimnis, ein so eingespieltes und perfektes Team zu haben?

**C.P.:** Meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter identifizieren sich voll und ganz mit

ihrer Aufgabe. Oberstes Credo für mich ist die Menschlichkeit. Mit Respekt und Fairness versuche ich mich in die Situation meiner Angestellten hinein zu versetzen. Ich würde ihnen niemals Dinge abverlangen, zu denen ich selbst nicht bereit bin. Dies trägt mit Sicherheit dazu bei, dass ich das große Glück habe, mich seit vielen Jahren auf ein stabiles Team verlassen zu können. Zur Belegschaft gehören beispielsweise Mitarbeiter, die teilweise seit über 15 Jahren – ohne einen Krankheitstag – mit Begeisterung für mich tätig sind.

**AWM:** Fingerspitzengefühl ist für Sie wichtig. Warum?

**C.P.:** Für mich ist jeder einzelne Mitarbeiter gleich wichtig! Denn jeder trägt mit seiner Aufgabe zu unserer Erfolgsgeschichte bei. Egal ob man für die Reinigung unserer Restaurants zuständig ist oder köstliche Gerichte in der Küche kreiert. Ein respektvoller, ehrlicher Umgang untereinander hat bei uns zudem oberste Priorität. Natürlich weiß ich auch, dass das Image vieler anderer Gastronomiechefs als Arbeitgeber miserabel ist. Umso mehr bin ich stolz darauf, eine solch

perfekte Mannschaft haben zu dürfen, die sich mit Herzblut sowie Eigeninitiative einsetzt, um unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Das kommt jedoch nicht von ungefähr: wir tun auch einiges für den Team-Spirit, mehrmals jährlich unternehme ich was mit meinem Team – das schweißt zusammen.

**AWM:** Was zeichnet Sie als Arbeitgeber aus?

**C.P.:** Nach vielen Berufsjahren kann ich versichern, dass Geld nicht alles ist. Heute ist eine stimmige Work-Life-Balance gefragt denn je. Dass mein Team sehr gut bezahlt wird, ist für mich selbstverständlich, genauso wie eine 40-Stunden-Woche sowie fünf Wochen Jahresurlaub. Samstags öffnen wir um 17.30 Uhr und haben sonntags geschlossen. So kann unsere Belegschaft Beruf und Familie perfekt unter einen Hut bringen. Zusätzlich hat jeder Mitarbeiter noch einen festen Wunschtage pro Woche frei. Mal ehrlich: wer bietet das in der Gastronomiebranche!?

**AWM:** Einmal Parrinello – immer Parrinello. Was bedeutet das konkret?

**C.P.:** Fluktuation kenne ich nahezu nicht, obwohl ich in den Lokalen und im Cateringbereich rund 60 Mitarbeiter beschäftige. Selbst die wenigen Angestellten, die mich verlassen haben, kehren zu 90% wieder zu mir zurück.

Herzlichst,

Ihr Claudio Parrinello

[www.claudio-parrinello.de](http://www.claudio-parrinello.de)