

## Information der Remimag Gastronomie AG

### **6. Ferienwoche für die Mitarbeitenden der Remimag AG**

**Rothenburg, 3. April 2024:** Seit Anfang Jahr gibt die Remimag ihren Mitarbeitenden in den Gastronomie- und Hotelbetrieben eine 6. Ferienwoche. Das steigert die Attraktivität als Arbeitgeber in der Branche zusätzlich, nachdem vor 2 Jahren bereits die «4-Tage-Woche» erfolgreich eingeführt wurde.

Noch immer zeigt sich der Fachkräftemangel in der Gastronomie drastischer denn je. Qualifizierte, motivierte Fachkräfte sind heiss umkämpft und deren Rekrutierung stellt die Arbeitgeber der Branche vor enorme Herausforderungen. Umso wichtiger ist es, die Bedürfnisse dieser Fachkräfte abzuholen und in puncto Anstellungsbedingungen weiterzudenken und attraktiv zu bleiben.

#### **Die 6. Ferienwoche für noch mehr Attraktivität**

Dem Bedürfnis nach flexiblen Arbeitszeitmodellen trägt die Remimag mit verschiedenen Möglichkeiten wie Teilzeitstellen oder der «4-Tage-Woche» seit längerem Rechnung. Mit der Einführung der 6. Ferienwoche werden die Benefits noch weiter ausgebaut. Von der zusätzlichen Ferienwoche profitieren die Mitarbeitenden ab dem 3. Anstellungsjahr.

Bastian Eltschinger, Co-Geschäftsleiter der Remimag: *«Durch den anhaltenden Fachkräftemangel in unserer Branche ist es umso wichtiger, als attraktiver Arbeitgeber aufzutreten und neue Wege einzuschlagen. Mit der Einführung der 6. Ferienwoche wollen wir unseren Mitarbeitenden einen zusätzlichen Treuebonus bieten, um auch zukünftig qualifizierte Fachkräfte zu halten und zu finden.»*

#### **Mitarbeiterförderung und Teambildung**

Nebst den verschiedenen Benefits setzt die Remimag stark auf die Mitarbeiterentwicklung und bietet ein umfangreiches Weiterbildungs- und Förderprogramm an. *«Unsere Mitarbeitenden sollen sich bei uns weiterentwickeln können und sich in einem konstanten Team wohlfühlen. Die Arbeit soll ihnen Spass machen und sie sollen spüren, dass die Remimag-Familie hinter ihnen steht.»*, so Bastian Eltschinger.

#### **Kontakt**

Bastian Eltschinger, Co-Geschäftsleiter der Remimag Gastronomie AG  
Buzibachring 10, 6023 Rothenburg  
Tel: 079 202 85 59, E-Mail: [bastian.eltschinger@remimag.ch](mailto:bastian.eltschinger@remimag.ch)

## **Die Remimag Gastronomie AG**

Als kreatives Familienunternehmen mit Wurzeln in der Zentralschweiz, entwickelt und betreibt die Remimag Gastronomie AG seit über 40 Jahren innovative und qualitativ hochstehende Restaurant- und Hotelkonzepte, getragen von der Philosophie einer lebendigen und sympathischen Unternehmenskultur. Jeder der über 20 Gastronomie- und Hotelbetriebe ist einzigartig, hat sein eigenes Angebot und seinen unverwechselbaren Charakter. Momentan beschäftigt die Gruppe über 500 Vollzeitangestellte, davon ca. 40 Lernende.