

Vorreiter in der Gastronomie-Branche: Volle Lohntransparenz bei der Familie Wiesner Gastronomie

Die Familie Wiesner Gastronomie legt alle Löhne offen. Über die Homepage können Mitarbeitende jeden Lohn anfragen. Der breiten Öffentlichkeit stehen dank einem Lohnrechner die Lohnbänder der Mitarbeitenden zur Verfügung. Das Ergebnis: eine sehr niedrige Lohnschere von 1 : 5,4.

Offenlegung aller Löhne

Alle Mitarbeitende der Familie Wiesner Gastronomie haben das Recht, den Lohn von jedem Mitarbeitenden anzufragen. Sie können sich entweder direkt bei Vorgesetzten informieren oder auf der Webseite unter fwg.ch/lohnanfrage den Lohn von jedem Mitarbeitenden einsehen - auch den der Unternehmungsleitung. So schafft das Unternehmen die vollständige Lohntransparenz und es werden sämtliche Spekulationen über Löhne unterbunden.

Zudem hat die Familie Wiesner Gastronomie AG auf fwg.ch/lohnrechner ein dafür eigens programmierten Lohnrechner aufgeschaltet. Hier haben nicht nur Mitarbeitende Einblick in die Lohnbänder aller Mitarbeitenden, sondern auch alle sonstigen Interessierten. Der Lohnrechner ist unter anderem für Jobsuchende spannend, die sich über ihre zu erwartende Lohnspanne informieren möchten.

Kleinere Lohnschere als andere Schweizer Grossunternehmen

Die Lohnschere bezeichnet das Verhältnis zwischen dem höchsten und dem tiefsten Gehalt eines Unternehmens. Die aktuelle Lohnschere in der Familie Wiesner Gastronomie beträgt 1 : 5,4. Das bedeutet, dass die beiden Inhaber Manuel und Daniel Wiesner 5,4-mal mehr verdienen als die Mitarbeitenden mit dem niedrigsten Lohn. In diesem Fall Küchenhilfen-Angestellte. Zum Vergleich: Die Höchstverdiener der 37 grössten Schweizer Konzerne verdienen im Jahr 2020 durchschnittlich 137-mal so viel wie die jeweiligen Mitarbeitenden mit den tiefsten Löhnen. Das zeigt die jährliche Lohnschere-Studie der Unia. [1]

"Bei der Lohntransparenz geht es nicht nur um eine reine Offenlegung von Löhnen. Auch geht es darum, Lohnunterschiede nachvollziehbar zu erklären. Ein Ergebnis davon ist auch unsere tiefe

Lohnschere, auf die mein Bruder Daniel und ich besonders stolz sind," so Manuel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation und Inhaber der Familie Wiesner Gastronomie.

Sicherstellung einer Lohngleichheit

Das Familienunternehmen hat die Löhne ihrer Mitarbeitenden analysieren lassen, um eine vorhandene Lohngleichheit zwischen Mann und Frau zu überprüfen. Diese wurde durch einen unabhängigen Wirtschaftsprüfer die TreuVision AG revidiert. Die Familie Wiesner Gastronomie arbeitet schon länger mit Lohnbändern und ist stolz darauf, dass die Lohngleichheit zwischen Frau und Mann gewährleistet ist.

Das ist erst der Anfang

Manuel Wiesner ist überzeugt vom Konzept der Lohntransparenz: *"Ich bin mir sicher, in Zukunft führt kein Weg an Lohntransparenz vorbei. In Stellenanzeigen werden zukünftig geschätzte Löhne durch Google for jobs und andere Anbieter aufgeführt werden. Wir machen bereits jetzt den Schritt in die Zukunft und legen die Löhne offen. Hard Facts anstatt Schätzungen und Spekulationen."*

Vorteile der Lohntransparenz

"Lohntransparenz bietet mehrere Vorteile. Es sorgt zum Beispiel für Lohngleichheit, zufriedenerere Mitarbeitende und ist positiv fürs Arbeitsklima. Es hilft bei der Vorbereitung für Vorstellungs- und Mitarbeitendengespräche. Denn jeder weiss, woran er ist und kennt sein Lohnband. Nicht nur bei der Jobsuche ist es legitim über den Lohn Bescheid wissen zu wollen. Sondern auch Mitarbeitende sollen wissen, in welcher Lohnspanne sie sich bewegen und wie diese Zahlen zustande gekommen sind. Für mich ist diese Transparenz eine Form der Wertschätzung an unsere Mitarbeitenden. Es soll auch ein Anstoss sein, das Tabu Lohn in unserer Gesellschaft zu brechen, wie es bereits im Ausland teilweise üblich ist. Bei uns der Lohn kein Thema mehr und die Lohntransparenz sorgte für viel Entspannung in diesem Bereich," Zitat Manuel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation und Inhaber der Familie Wiesner Gastronomie.

Quellen:

1. [Lohnschere-Studie 2021 der Gewerkschaft Unia - Unia, die Gewerkschaft](#)
-

Kontakt für weitere Informationen:

Manuel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation Familie Wiesner Gastronomie AG

Mobile: +41 76 528 21 51 E-Mail: manuel.wiesner@fwg.ch

Bilder auf Anfrage an marketing@fwg.ch

Credits: Familie Wiesner Gastronomie AG

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) ist seit Anfang der 90er-Jahre erfolgreich auf dem Schweizer Markt tätig. Treu der Überzeugung, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen, bietet die FWG ihren Gästen seither Gastronomie zum Erleben und Geniessen. Die FWG erzielt im Jahr 2021 einen Umsatz von CHF 79 Mio. und gehört zu den 20 grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz. Mit über 970 Mitarbeitenden aus rund 70 Ländern betreibt die FWG 34 Betriebe – verteilt auf die Städte und die Agglomerationen Zürich, Bern, Basel, Zug, Luzern und Winterthur. Das Portfolio des Familienunternehmens besteht aus Nooch Asian Kitchen (11 Standorte), Negishi Sushi Bar (9 Standorte), The Butcher (8 Standorte), Miss Miu (2 Standorte), The Butcher & his Daughter, Outback Lodge, und Gypsy Rose (je 1 Standort), Poke Nation, The Dumpling Brothers und Angry Chicken (drei virtuelle Brands) sowie Kitchen Republic (mit Ghost Kitchens an 4 Standorten). Weitere Informationen gibt's unter fwg.ch.