

Restaurants bleiben häufiger geschlossen

Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche leiden massiv unter Mangel an Fachkräften

Von unserem Redaktionsmitglied Michael Rudolphi



Vor allem Köche fehlen: Für viele Schulabgänger ist eine Ausbildung in diesem Beruf unattraktiv. Ein Grund sind häufig die unflexiblen Arbeitszeiten. Foto: Jens Büttner/dpa

Baden-Baden. Wer in Baden-Baden essen gehen möchte, steht bei einigen Restaurants zumindest zeitweise vor verschlossenen Türen. Immer mehr Gasthäuser haben zusätzliche Ruhetage oder verlängern tagsüber ihre Schließzeiten.

„Jugendliche müssen Bock auf diese Berufe bekommen.“

Jens Dietrich, Gastronom und Event-Unternehmer

„Während der Pandemie sind viele Beschäftigte abgewandert.“

Tanja Bäuerle, Agentur für Arbeit

Grund: Die Gastronomen haben schlichtweg zu wenig Personal, um das sonst gewohnte Angebot aufrecht zu erhalten. „Ich würde gerne mehr machen, aber mir fehlen dazu die Leute“, sagt Hans Schindler, Wirt des Restaurants Auerhahn in Geroldsau und Vorsitzender des Dehoga-Kreisverbands Baden-Baden.

Das ist kein Einzelfall. Gastwirte, Hoteliers und Unternehmer im Event-Sektor suchen händeringend Personal – sowohl Fachkräfte als auch Auszubildende.

Doch die Suche bleibt häufig erfolglos. „Während der Pandemie sind viele Beschäftigte in andere Branchen abgewandert“, erläutert Tanja Bäuerle von der Agentur für Arbeit Karlsruhe-Rastatt im Gespräch mit unserer Redaktion.

„Die Corona-Krise hat dieses Problem exorbitant verschärft“, sagt Jens Dietrich, der im Baden-Badener Stadtteil Haueneberstein die Rantastic Livebühnen und Eventlocations sowie in Gaggenau die Klag-Bühne betreibt. „Wenn das Personal mal weg ist, ist es weg“, sagt der Geschäftsführer.

Vermittlungsberaterin Tanja Bäuerle zufolge fehlen vor allem Köche. Im Hotel- und Restaurant-Service gebe es zwar immer wieder Quereinsteiger. Aber mit diesen Kräften allein sei der langfristige Bedarf nicht zu decken.

Bei Schulabgängern sind diese Berufe nicht sonderlich begehrt. Nach Auskunft von Benjamin Gondro, Pressesprecher der Agentur für Arbeit Karlsruhe-Rastatt, waren in der Baden-Badener Hotellerie seit Oktober 30, in der Gastronomie 25 und in der Veranstaltungsbranche vier offene Ausbildungsplätze gemeldet. Ende Juni seien davon im Gastgewerbe 13 in der Hotellerie elf und im Eventsektor zwei Azubi-Plätze nicht besetzt gewesen.

Der Stellenmarkt für das Gastgewerbe sieht ähnlich aus: Gondro zufolge verzeichnet die Arbeitsagentur aktuell 102 offene Stellen, davon 66 in der Hotellerie.

Die Lage in der Branche sei insgesamt sehr angespannt, macht Gastronom und Event-Unternehmer Jens Dietrich deutlich. Er hat in seinen Betrieben 62 Voll- und Teilzeitbeschäftigte. „Ich bräuchte dringend fünf weitere Leute für Vollzeitstellen“, sagt der Firmenchef. Nur so sei es möglich, die derzeitige zusätzliche Belastung des vorhandenen Personals, das teilweise in Doppelschichten arbeite, zu reduzieren.

Für Dietrich ist es schwierig, neues Personal zu gewinnen. Er nutze alle Kanäle von der Agentur für Arbeit über Anzeigen in Tageszeitungen bis hin zu den Sozialen Medien – in der Regel jedoch ohne die gewünschte Resonanz. Dietrich und Bäuerle setzen deshalb auf die Ausbildungsmesse für Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche am Montag, 4. Juli, im Rantastic in Haueneberstein.

„Wir müssen deutlich mehr für diese Branchen werben“, sagt Vermittlungsberaterin Bäuerle. Die Ausbildungsmesse biete Jugendlichen die Chance, in Betriebe hineinzuschnuppern, hinter deren Kulissen zu blicken und Kontakte zu knüpfen. Das sei gerade nach der Corona-Pandemie sehr wichtig.

„Jugendliche müssen Bock auf diese Berufe bekommen“, bringt Dietrich es salopp auf den Punkt. Gastronomie, Hotellerie und Event seien sehr attraktiv –

das steht für den Geschäftsführer außer Frage. Kaum ein andere Branche biete so schnell Aufstiegsmöglichkeiten. Zudem seien die Chancen nach der Ausbildung sehr gut — und zwar weltweit.

Um die Situation generell zu ändern, muss die Branche nach Dietrichs Ansicht ihr Image verbessern – vor allem bei Bezahlung und flexiblen Arbeitszeiten. Schindler zufolge hat sich in dieser Hinsicht bereits einiges getan. „Die Branche ist nicht mehr hinter dem Mond daheim“, sagt der Dehoga-Chef.

Dietrich und Schindler fordern zudem ein Umdenken bei Betrieben und Gästen. Die Gastronomen müssten mehr hochwertige Produkte anbieten und die Gäste bereit sein, für gute Qualität bei Lebensmitteln und Personal mehr auszugeben.

Der akute Personalmangel sei durch ukrainische Flüchtlinge nicht beheben, ist Gastronom Dietrich überzeugt. Diese Menschen seien meistens hoch qualifizierte Fachkräfte in anderen Branchen, die nur vorübergehend in der Gastronomie arbeiteten, um sich über Wasser zu halten. Kommentar

Ausbildungsmesse

Wann und wo: Die Ausbildungsmesse für Gastronomie, Hotellerie und Eventbranche ist am Montag, 4. Juli, von 10 bis 16 Uhr im Rantastic, Aschmattstraße 2, in Baden-Baden-Haueneberstein. Es ist keine Anmeldung erforderlich. Die Organisatoren freuen sich auch über branchenfremde Besucher, die sich über die Ausbildungsberufe informieren möchten.

Wer ist vertreten: Nach Angaben der Agentur für Arbeit Karlsruhe-Rastatt präsentieren sich 15 Betriebe. Das Spektrum reicht vom Luxus-Hotel wie dem Brenners Parkhotel & Spa oder der Sterne-Küche von Schloss Eberstein bis zu Veranstaltern aus der Eventbranche wie etwa dem Rantastic.

Stargast: Mit dabei ist der Fleischexperte und Showkoch Karl-Heinz („Kalle“) Drews. Nach eigenen Angaben treibt ihn am Herd Motörhead und nicht Mozart zu Höchstleistungen an. Er ist gerne in der Barbeque-Szene unterwegs und dort als „Feuerteufel“ bekannt. mr