

Der schlechte Ruf der Gastronomie

In der Presse, Auf sozialen Netzwerken und auch selbst in der Branche reden alle über miese Bezahlung, schlechte Arbeitsbedingungen und unerträgliche Umgang mit dem eigenen Personal. Wir möchten das Thema einmal aufgreifen ob das wirklich so ist, warum es so ist und wie es in Zukunft weiter geht.



Hat die Gastronomie noch eine Chance ???

Um eins vorwegzunehmen, wir wollen hier nicht verharmlosen oder entschuldigen. Es benötigt aber Aufklärung warum einige Unzulänglichkeiten so sind wie sie halt momentan dargestellt werden und warum die vermeintlichen Bösewichte oft gar nicht die Wurzel alles Übels sind. Auch ist klar, dass es wirklich gute Betriebe gibt mit fairen Chefs, ordentlichen Arbeitszeiten und regelmäßigem Gehalt.

Das es in anderen Branchen ähnlich aussieht ist keine Entschuldigung. Es muss sich was ändern, sonst erkennen wir diese Branche in 10 Jahren nicht mehr wieder.

Nehmen wir zuerst einmal ganz kurz die oben genannten drei Punkte auf:

➤ **Miese Bezahlung**

Ja, die Bezahlung ist alles andere als üppig. In allen Branchenteilen, auf allen Eben und in allen Berufsgruppen innerhalb der Branche gibt es nur einen kleinen Teil, die unbeschwert in die Zukunft blicken dürfen. Egal ob der einfache Koch, der Abteilungsleiter, der Betriebsleiter im Catering oder gar der Hoteldirektor eines Low Budget Hotels kann als Alleinverdiener eine Familie gründen und hoffnungsvoll auf seine Rente blicken. Die „einfachen“ Berufe wie Küchenhilfe oder Aushilfskellner kratzen am Mindestlohn. Vielen Betreiber steht das Wasser bis zum Hals. Hier fehlt es oft an betriebswirtschaftlicher Ausbildung. Einen finanziellen Spielraum besitzen diese erst gar nicht.

Der schlechte Ruf der Gastronomie

Andere sind aus gesamtunternehmerischer Sicht so unter Druck, dass Gewinne maximiert werden müssen. Das Geld für eine bessere Bezahlung wäre zwar, fließt aber in andere Kanäle. Und dann gibt es noch die egoistischen Geizhalse (zugegebenermaßen nimmt deren Anzahl jedoch aus unterschiedlichen Gründen ab.)
Sie benutzen Ihren Gewinn für große Autos und zur Selbstdarstellung.

➤ **Schlechte Arbeitsbedingungen**

Hier geht es in erster Linie um schlechte Arbeitszeiten. Verallgemeinern kann man hier nichts. Erstens sind diese subjektiv zu betrachten (es gibt ja Menschen, die gerne abends und am Sonntag arbeiten) und zweitens gibt es auch Arbeitsstellen, die „Büroarbeitszeiten“ aufweisen- oft in der Betriebs- und Caregastronomie.

Fakt ist allerdings auch, dass manche Verantwortlichen sich nicht an das Arbeitszeiten- und Urlaubsgesetz halten. Jeder in der Gastronomie muss auch einmal außerhalb seiner Soll- Arbeitszeit an die Schüppe, aber das sollte nicht die Regel sein und dann bitte schön mit einem angemessenen Ausgleich.

Der Teufelskreis der Überstunden hat gleich mehrere Gründe:

1. Krankheitsbedingt

Mitarbeiter sind überlastet und werden krank. Die Verantwortlichen haben entweder kein Geld um kurzfristig ersatz zu ordnen oder es fehlen einfach die Kenntnisse um die Personallöcher zu stopfen.

2. Schlechte Personalplanung und fehlender Plan B

Urlaubspläne und Dienstpläne müssen so geschrieben sein, dass ein Plan B immer dann greifen kann, wenn Mitarbeiter unerwartet ausfallen.

3. Dem Chef steht finanziell das Wasser bis zu Hals und er hat einfach keine finanziellen Mittel um entweder mehr Mitarbeiter einzustellen oder um Mehrarbeit zu bezahlen.

Der schlechte Ruf der Gastronomie

4. Dem Chef ist es einfach egal ob Mitarbeiter mehr arbeiten. Auch hier stehen eigene finanzielle Belange im Vordergrund.

➤ **Unerträglicher Umgang mit dem Personal**

Soziale Kompetenz bekommt man aus dem Elternhaus mit oder erlernt diese. Manchmal kommt dieser Charakterzug auch mit dem Alter und mit der Berufserfahrung. Es soll aber Menschen geben, der andere Gefühle einfach nur egal sind. Neben der fehlenden Ausbildung spielt hier noch der private oder geschäftliche Frust eine wichtige Rolle. Es soll auch Menschen geben, die als mehr oder weniger als Arschloch geboren wurden.

Was in diesem Zusammenhang unerträglich ist, mag der ein oder andere Gastronom unterschiedlich definieren- auch ist die Empfindlichkeit jedes Einzelnen ist different, aber ...

Keiner muss sich anschreien, beleidigen oder mobben lassen



Der schlechte Ruf der Gastronomie

Fazit:

Es gibt für mich genau zwei Hauptgründe warum die Gastronomie so einen schlechten Ruf hat.

- 1. Die Verantwortlichen sind schlecht ausgebildet**
- 2. Es wird für unsere Branche schlechte Politik gemacht**

Lösung:

- 1. Die Politik muss die Gastronomie entlasten und mehr unterstützen**
- 2. Einführung einer Extraausbildung (Meister o.ä. für Verantwortliche)**
- 3. Mitarbeiter müssen sich vereinigen und geschlossen auftreten**
- 4. Geht wenn ihr an einen schlechten Arbeitgeber geraten seid und gebt einem anderen die Chance auf eure Arbeitskraft**

Hinweis: Der finanzielle und organisatorische Druck ist gerade bei Einzelunternehmen hoch. Preissteigerungen, Erwartungen der Gäste, Nebenkosten, Warenkosten und nicht zuletzt auch Lohnkostenforderungen können oft nicht über den Verkaufspreis erwirtschaftet werden. Fehlt dann die Kenntnis über betriebswirtschaftliche Stellschrauben ist das oft der Anfang vom Ende.

Hinzu kommt, dass gerade im ländlichen Raum kaum Fachpersonal zu bekommen ist. Manch ein Verantwortlicher ist mit diesen Verhältnissen einfach überfordert.

Falls Ihr in so einen Betrieb geraten seid und ihr merkt, dass Bezahlung, Arbeitsbedingungen und der Umgang mit dem Personal nicht stimmen, wechselt den Betrieb. Es wird in Zukunft eine natürliche Auslese geben.

Für den Druck auf die Politik ist die Gewerkschaft zuständig. Es kann ja jeder von der NGG halten was er will, aber auch dort sitzen engagierte Menschen. Es ist momentan die einzige Alternative um Arbeitsbedingungen weiter zu verbessern. Der Beitrag liegt ca bei 1% des Tarifbruttoeinkommens. Das ist gerade bei der oft schlechten Bezahlung recht viel Geld, hilft aber (vielleicht und hoffentlich) langfristig die Situation zu retten. (Nein ich bin nicht von der Gewerkschaft und dieses ist kein gesponsorter Artikel.)