

Und wer bringt's?

Helfende Hände gesucht: Gastronomie kämpft mit Personalmangel

Von Ines Speck

Aichach - Viele Hotels und Gaststätten im Landkreis Aichach-Friedberg sind derzeit dringend auf neues Personal angewiesen. Zwei Jahre lang hat die Gastronomie unter der Coronapandemie gelitten. Zuerst kam der Lockdown, dann folgten Maskenpflicht und Abstandsregeln, verschärfte Hygienevorschriften und verunsicherte Kunden. In der Blumenthaler Gastronomie führte das zu vielen Stornierungen, berichtet Geschäftsführer Martin Horack. Und natürlich dazu, dass sich das Personal andere Arbeitsmöglichkeiten gesucht hat. Jetzt sind alle Corona-Auflagen gefallen, und die Menschen scheinen hungrig zu sein nach Veranstaltungen, wollen wieder in Restaurants gehen und im Biergarten hocken. Doch nun fehlt an allen Ecken und Enden das Personal. „Das ist gerade eine Katastrophe“, sagt Kaspar Wagner, Chef des gleichnamigen Gasthauses und Hotels in Untergriesbach und Landkreis-Vorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga).

Laut Zahlen der Landesgeschäftsstelle der Bayerischen Dehoga sind 15 Prozent der Stellen für Fachkräfte im Gastgewerbe unbesetzt. Eine Umfrage des Deutschen Industrie- und Handelskammertages hat ergeben, dass momentan rund 70 Prozent der Betriebe Probleme haben, Personal zu finden - besonders stark ausgeprägt sei der Fachkräftemangel in der Gastronomie. Nach Zahlen der Bundesagentur für Arbeit lag die Anzahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten im Gastgewerbe im Juli 2021 bei rund einer Million Personen; verglichen mit dem letz-

ten Vor-Pandemie-Jahr 2019 lasse sich ein Rückgang von etwa zehn Prozent feststellen. 49 offene Stellen zählt das Gastgewerbe im Landkreis Aichach-Friedberg. Das seien fast dreimal so viele wie noch vor einem Jahr, meint der Geschäftsführer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Region Schwaben, Tim Lubecki.

Wie es dazu kam, versucht Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, zu erklären: „Die Aushilfen konnten wir nicht mit dem Instrument der Kurzarbeit halten. Die haben sich einfach andere Bereiche gesucht und da kommen sie erst nach und nach wieder zurück“, wurde er jüngst zitiert. Doch genau jetzt würden helfende Hände dringend gebraucht. Das bestätigt beispielhaft für viele Gastronomen Kaspar Wagner und Martin Horack. Während des Lockdowns haben laut Wagner viele zum Beispiel in Supermärkte gewechselt „und festgestellt: Es geht auch mit geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden, ohne Hochzeiten bis drei Uhr früh.“

Der Mangel an Fachkräften birgt Gefahren für das Gewerbe. Laut Geppert könne es zu einem „Personal-Lockdown“ kommen. Einige Betriebe mussten bereits ihr Angebot reduzieren, den Mittagstisch streichen oder einen weiteren Ruhetag einführen. Beim Bauernmarkt in Dasing etwa ist das der Fall (siehe Bericht unten) und auch bei Kaspar Wagner in Untergriesbach. Jetzt habe er den dritten Ruhetag in der Woche eingeführt, erzählte er

am Dienstag am Telefon. Schon jetzt wisse er, dass er im Juli zwei Sonntage zumachen müsse, weil wegen Urlaubs kein Personal da sei. Er habe zwar ein kleines, feines Team, „das am Wochenende raushaue“, aber diese „tollen, jungen Leute“ könne er nicht überstrapazieren. Daher wäre es schön, wenn das Team wachsen würde. Aber weder über Anzeigen noch über Agenturen sei man hier erfolgreich. „Ich kann nicht aufmachen, wenn ich keine Bedienungen habe“, erklärt er, die zusätzlichen Schließungen hätten nichts damit zu tun, dass er nicht mehr arbeiten wolle.

Manche Veranstaltungen habe er nicht annehmen können, weil einfach keiner da sei, der sich dann um die Gäste kümmerge. Ein Kompromiss für Tagungen sei etwa ein Büfett mit Selbst-

Sind Flüchtlinge und Selbstbedienung die Lösung?

bedienung, das spare Personal, führt der Gastronom aus. Die Leute müssten sich vielleicht daran gewöhnen, dass man vor dem Besuch am Telefon klären müsse, ob die betreffende Wirtschaft überhaupt geöffnet sei.

Martin Horack, Geschäftsführer in Blumenthal, wo im Biergarten Schilder mit dem Hilferuf „Wir suchen Personal“ zu sehen sind, beschreibt die Situation so: „Es ist ungefähr so, als wenn man einen großen Dreimaster segelt, der eigentlich für eine Mannschaft von 20 Personen ausgelegt ist, und man nur eine Handvoll Matrosen hat, die sich um Segel, Steuerung, Rettungsboote, Verpflegung und Reinigung des großen Schiffes kümmern müssen.“ Die Gastronomie nehme mit Hochzeiten, Seminaren, Firmenfeiern, Festivals und Konzerten



„Wir suchen Personal“ ist auf Schildern im Blumenthaler Biergarten zu lesen. Wenn das Team nicht wachse, müsse man auf Service an den Tischen möglicherweise verzichten und könne nur noch Selbstbedienung anbieten.

Foto: Schloss Blumenthal

sowie Biergartenwetter volle Fahrt auf, so Horack, der sich mit dem Team vor die Fragen gestellt sieht: „Was tun, wenn nicht genügend Personal vorhanden ist? Gebuchte Veranstaltungen wieder absagen? Den Gästen nur noch Selbstbedienung anbieten? Die verbleibenden Mitarbeiter zu Überstunden und Mehrleistung verdonnern?“

Mit Küchenchefin Marie Hoffmann ist er sich einig: „Das kann nicht lange gut gehen.“ Die beste Lösung sei es, das Team aufzustocken. Daher sind jeden Sonntag von 14 bis 15.30 Uhr Interessierte nach Blumenthal eingeladen, um sich ein Bild zu machen von ihrer künftigen Arbeitsstätte.

Lubecki, der NGG-Geschäftsführer, sieht eine Lösung des Problems in den Geflüchteten aus

der Ukraine: „Die Branche ist ideal für den Quereinstieg. Von der Küche bis zum Service haben auch Beschäftigte ohne Berufsausbildung gute Chancen. Und Fachkräfte werden ohnehin gebraucht, vom Barkeeper bis zur Hotelfachfrau.“

Der Gewerkschafter verweist darauf, dass sich die Bezahlung im heimischen Gastgewerbe zuletzt deutlich verbessert habe. Der Einstiegsverdienst liege nach dem aktuellen Tarifvertrag in der Branche in Bayern seit April bei zwölf Euro pro Stunde. Fachkräfte kämen auf einen Stundenlohn von 14,27 Euro.

Er zahle seine Leute gut, so Wagner, schon allein, damit sie bei ihm blieben. Aber angesichts steigender Lohnkosten und wachsender Preise bei Lieferan-

ten müsse er das auch umlegen können.

Heißt im Klartext: Essen gehen wird teurer. Für ihn sei die Situation „der Wahnsinn“. Früher habe er fragen müssen: „Haben wir einen Raum frei?“ Heute heiße die Frage: „Habe ich Bedienungen und Schankkellner?“

Für ihn sei hier so schnell „kein Land in Sicht, wir schlängeln uns von Monat zu Monat“. Vollbetrieb könne er mit seinen 500 Sitzplätzen, 30 Zimmern und kleinem Team nicht fahren. Von der Küche bis zum Service brauche er Personal, „auch Reinigungskräfte und Auszubildende findet man nicht.“

Wagner wünscht sich, irgendwann wieder einmal sagen zu können: „Die Gastronomie ist krisensicher.“

Corona mit Einbußen überstanden

Bauernmarkt investiert zum 21. Geburtstag – Höhere Preise erwartet

Dasing - Mit einem blauen Auge ist der Bauernmarkt Dasing aus der Corona-Zeit gegangen. Umsatz einbußen von rund 30 Prozent bestätigte die Geschäftsführung kürzlich bei ihrer Jahrespressekonferenz. „Dank Kurzarbeit und Zahlungen unserer Betriebsausfallversicherung haben wir diese Zeit trotz mehrerer Lockdowns überstanden“, erklärte Baron Umberto von Beck-Peccoz, der zusammen mit Franziska Meitinger und Veronika Asam-Zigahl die Betreibergesellschaft leitet.

Inzwischen laufe auch das touristische Geschäft wieder an: Am letzten Mai-Sonntag hätten 14

Reisebusse Rast in Dasing gemacht. Zu Vor-Corona-Zeiten fuhren jährlich rund 2000 Busse die autobahnahe Restauration und den Markt an, rechnerisch fast 40 Reisegesellschaften pro Woche.

Inzwischen wurden die Betriebszeiten den veränderten Kundenströmen angepasst. Die Gastronomie öffnet zwar immer noch 364 Tage im Jahr, aber nicht mehr bis 20 Uhr, sondern - wie auch der Lebensmittelmarkt - bis 18 Uhr. Dafür wurde am Eingang Marktes nun ein „Regiomat“ aufgestellt, ein Selbstbedienungsautomat mit Getränken und Essen, etwa saisonalen Grillwaren oder

Backartikeln aus der Bauernmarkt-Konditorei. Dieser Automat ist 24 Stunden zugänglich.

Wie die meisten Gastronomiebetriebe muss der Bauernmarkt mit der Personalsituation kämpfen (siehe eigenen Artikel auf dieser Seite). Einige wenige Leute vom Stammpersonal hätten sich während der Coronazeit in andere Berufe verabschiedet. Mit 50 festangestellten und 15 Springern sei man aber ausreichend gut aufgestellt, um auch das wieder anlaufende Catering-Geschäft und die Veranstaltungen zu stemmen.

Die Inflation und die Liefereschwierigkeiten wegen des Ukraine-Kriegs macht auch den Landwirten zu schaffen, die den Bauernmarkt mit ihren Produkten beliefern. Gestiegene Futtermittelpreise verteuern die Fleischproduktion, gestiegene Energiekosten treffen auch alle anderen Erzeuger. Selbst die kleinsten Zulieferer würden das merken, erklärt Franziska Meitinger, die zu Jahresbeginn für ihren Vater und Bauernmarkt-Gründer Peter Meitinger in die Geschäftsführung aufrückte. Die Kunden, hieß es, müssten im Laufe des Jahres mit Preissteigerungen rechnen, weil auch die Direktvermarkter die zusätzlichen Herstellungskosten zumindest teilweise weitergeben müssten.

Der Bauernmarkt feiert heuer seinen 21. Geburtstag. Aus diesem Anlass ist ein großes Grillfest am 16. Juli geplant. gw



Die Geschäftsführung des Dasinger Bauernmarktes. Franziska Meitinger, Veronika Asam-Zigahl und Umberto von Beck-Peccoz (von rechts) stehen zwischen den 16 E-Ladestationen, die die Firma Tesla im April am Parkplatz des Bauernmarktes installiert hat. Bisher können dort nur die Autos des amerikanischen Herstellers „betankt“ werden. „In absehbarer Zeit“, hieß es, würden sämtliche Supercharger aber auch für die Modelle anderer E-Auto-Hersteller geöffnet. Dann lassen sich alle E-Autos am Bauernmarkt mit Strom versorgen. Foto: Wolfgang Glas



Jutta Fuhrmann bietet Kinesio-Tape, Dorn-Therapie und Kinderrückenschule an.

Foto: Fuhrmann

Neue Praxis: „Physio“ in Pipinsried

Jutta Fuhrmann öffnet

Pipinsried - Jutta Fuhrmann hat in Pipinsried eine neue Physiotherapiepraxis eröffnet. Im Raum Altomünster ist sie keine Unbekannte: Bis 2015 hatte sie bereits eine eigene Praxis, ehe die Familie aus beruflichen Gründen für ein paar Jahre nach China gezogen ist. Seit sie wieder da ist, hat Fuhrmann ein Reha-Team in Markt Indersdorf unterstützt. Inzwischen hat sich die „kölsche“ Physiotherapeutin, die viele Jahre in einer Kinderklinik und einem integrativen Kindergarten gearbeitet hat, auch zur Heilpraktikerin für Physiotherapie weitergebildet. Unter anderem gehören Dorn-Therapie und Kinesio-Tape sowie eine Kinderrückenschule zu ihrem Angebot. Bei der Altomünsterer Volkshochschule schätzt man sie als Dozentin für allgemeine Fitness, Yoga und Rückentraining.

Erreichbar ist Jutta Fuhrmann unter der Telefonnummer 01520/483 84 95 oder per E-Mail: physio.fuhrmann@online.de. gh

Beratung für Handwerker

Neuer Service der HWK im Landkreis Dachau

Dachau - In kleinen Handwerksbetrieben bleiben strategische und zukunftsorientierte Fragestellungen oft zugunsten des Tagesgeschäfts auf der Strecke. Um diese Themen in den Fokus zu rücken, bietet die Handwerkskammer (HWK) individuelle Beratungsgespräche für Handwerker im Landkreis Dachau an. Diese finden jeweils am zweiten Mittwoch im Monat statt; der erste Termin ist schon heute.

Im Landratsamt Dachau unterstützt der HWK-Experte Robert Hiebl (Diplom-Betriebswirt und Wirtschaftspsychologe) die Firmen und Betriebe im Land-

kreis. Einmal im Monat können sich Unternehmer und Selbstständige von ihm kostenfrei beraten lassen. Sein Beratungsspektrum erstreckt sich von Fragen zur Existenzgründung eines Unternehmens über Finanzierungen, Betriebsanalysen bis hin zur Unternehmensnachfolge und -übergabe. Diese Dienstleistung bietet die HWK ihren Mitgliedsbetrieben kostenlos an.

Um ein Beratungsgespräch zu vereinbaren, rufen Interessierte die Telefonnummer 089/5119231 an oder schreiben eine E-Mail an inna.wagner@hwk-muenchen.de.



Blumen zum 25er

„Wir sind stolz auf sie“, sagte Juniorchefin Laura Miller (links), als sie ihrer Mitarbeiterin Sabine Strauß gratulierte. 25 Jahre hält Strauß dem Betrieb die Treue. Geschätzt werde sie für ihre freundliche und aufgeschlossene Art und ihre Kochkenntnisse. Zudem sei sie immer zur Stelle, wenn „Not am Mann“ ist. Foto: Erich Hoffmann