gastrotel

BRANCHENNEWS

Gastro-Herausforderungen

?Unsere Untersuchung bestätigt, dass der Fachkräftemangel eine globale Herausforderung darstellt. Das ist jetzt der Zeitpunkt, an dem wir als Branche darüber nachdenken sollten, wie wir das Gastgewerbe auch weiterhin zu einem großartigen Ort machen, um dort zu arbeiten und Karriere zu machen?, sagt Peter Dougherty, GM Hospitality bei Lightspeed / Foto: Lightspeed

Der Fachkräftemangel ist eines der drängendsten Probleme für Gastronomen in der ganzen Welt. Das bestätigt jetzt eine aktuelle Studie, die der Kassenanbieter Lightspeed in sechs Ländern, darunter Deutschland, durchgeführt hat. Im Gegensatz zu fast allen anderen untersuchten Nationen stellt die Personalnot allerdings für deutsche Gastgeber nur die drittgrößte Herausforderung dar.

Der ?Global State of the Hospitality Industry Report 2021? ist eine internationale Umfrage, bei der 850 Restaurant-Verantwortliche aus den USA, Kanada, dem Vereinigten Königreich Deutschland, Frankreich und Niederlande zur Lage ihrer Branche befragt wurden. Ein Teil der Studie dreht sich auch um den Bereich Mitarbeiter und Personal. Die Ergebnisse zeichnen das Bild einer von der aktuellen Personalsituation zum Teil massiv beeinträchtigten Branche.

In Deutschland sind die Gäste eine größere Herausforderung

Gefragt nach der aktuell größten Herausforderung landete das Thema Personal- und Fachkräftemangel in fast allen Ländern ganz vorne ? mit Ausnahme von Deutschland. Hier wurde dieses Problem mit 22 Prozent nur am dritthäufigsten genannt. Stattdessen sieht hierzulande mehr als jeder dritte Gastronom (35 Prozent) die gestiegenen Ansprüche der Gäste als derzeit größte Aufgabe ? der höchste Wert in allen sechs Ländern ?, gefolgt von steigenden Kosten für Lebensmittel und Versorgung (23 Prozent). Die grassierende Personalnot ist jedoch auch für das deutsche Gastgewerbe ein existenzbedrohendes Problem. So hatten 40 Prozent der Gastgeber Probleme, ihre Mitarbeiter zu halten. Außerdem musste

bereits ein Drittel der deutschen Betriebe mit weniger Personal auskommen als eigentlich vonnöten wäre. Seine Öffnungszeiten aufgrund von zu wenigen Mitarbeitern reduziert hat bisher nur jeder zehnte (9 Prozent) deutsche Gastro-Betreiber. In allen anderen Ländern liegt diese Quote deutlich höher.

Gegenmaßnahmen sind eingeleitet

Bei der Frage, wie sich das Personalproblem besser in den Griff bekommen ließe, zeigt der Lightspeed-Report einen klaren Unterschied zwischen den anglo-amerikanischen Ländern und dem europäischen Kontinent. Während Gastronomen aus den USA (65 Prozent), Kanada (50 Prozent) und dem Vereinigten Königreich (48 Prozent) in erster Linie auf Technologie setzen, um Prozesse zu automatisieren und so Mitarbeiter zu entlasten, hoffen deutsche (67 Prozent), niederländische (60 Prozent) und französische (53 Prozent) Gastgeber vor allem auf mehr staatliche Mittel zur Erhöhung der Löhne und zur Stabilisierung des Betriebs. Gleichzeitig schauen Gastronomen in Deutschland jedoch keineswegs untätig zu, wie sich die Lage weiter verschlimmert, sondern werden auch selbst aktiv: Fast die Hälfte (45 Prozent) gab an, bereits Löhne und Benefits erhöht zu haben, um Mitarbeitende für sich zu gewinnen beziehungsweise zu halten ? der zweithöchste Wert nach den USA (59 Prozent).

Ab jetzt müssen sich Betriebe bei Mitarbeitern bewerben

?Dass sie etwas gegen den Mangel an Personal unternehmen müssen, war den allermeisten Gastronomen hierzulande schon lange vor Corona klar?, sagt dazu Christoph Becker, Geschäftsführer beim DEHOGA Nordrhein. ?Die Pandemie hat dazu geführt, dass sich das Thema noch weiter verschärft hat. Insofern gibt der Lightspeed-Report wieder, was auch wir als Verband beobachten: Das deutsche Gastgewerbe versucht schon seit längerem nach Kräften, verkrustete Strukturen aufzubrechen und durch ein attraktives Gesamtpaket noch interessanter für Arbeitnehmer zu werden.?

Peter Dougherty, GM Hospitality bei Lightspeed, ergänzt: ?Unsere Untersuchung bestätigt, dass der Fachkräftemangel eine globale Herausforderung darstellt. Das ist jetzt der Zeitpunkt, an dem wir als Branche darüber nachdenken sollten, wie wir das Gastgewerbe auch weiterhin zu einem großartigen Ort machen, um dort zu arbeiten und Karriere zu machen. Wir sehen dies auch als einen klaren Aufruf an die Gäste auf der ganzen Welt, dass sie in unseren geliebten Restaurants und Bars mit mehr Einfühlungsvermögen, Geduld und Wertschätzung auftauchen müssen, wenn wir weiterhin Orte haben wollen, an denen wir uns versammeln können.?