

?Gute Vorzeichen, in die Erfolgsspur zurückzufinden?



Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin des Bundesverband der Systemgastronomie (BdS) / Foto: BdS

Andrea Belegante, Hauptgeschäftsführerin Bundesverband der Systemgastronomie (BdS), über die wirtschaftlichen Konsequenzen der Coronakrise, Aufstiegsschancen für Azubis, die rätselhafte Generation Z, Nachhaltigkeit und Insektenburger. Interview: Peter Erik Hillenbach

Frau Belegante, die gesundheitliche Gefahr durch das Corona-Virus werden wir irgendwann im Sommer voraussichtlich überstanden haben. Die wirtschaftliche hingegen nicht ? sehr schnell haben Sie sich deshalb als Verhandlungsführerin schon Mitte März mit der NGG auf eine rückwirkende Ermöglichung von Kurzarbeit zum 1. März geeinigt. Was konnten Sie sonst für Ihre Mitgliedsbetriebe tun?

Die Einigung auf eine tarifliche Vereinbarung zur Einführung von Kurzarbeit war ein Meilenstein. Unsere Branche ist hier in Vorleistung gegangen und hat Verantwortungsbewusstsein für über 830 Mitgliedsunternehmen und mehr als 120.000 Beschäftigte demonstriert. In Rekordzeit ist es uns gelungen, eine rechtliche Grundlage für unsere Mitglieder zu schaffen, die die Kurzarbeit überhaupt erst ermöglicht hat und somit konkret und passgenau unseren Mitgliedsunternehmen jetzt in der Krise hilft. Darüber hinaus stehen wir den Mitgliedern quasi rund um die Uhr für arbeitsrechtliche Beratung und Begleitung durch diese für uns alle komplett neue und extreme Situation zur Seite. Ein weiterer Baustein unserer Arbeit ist es, die politischen Entscheider auf die Besonderheiten und aktuellen Herausforderungen der Systemgastronomie-Branche aufmerksam zu machen

und damit die Meinungsbildung und Entscheidungsfindung zu unterstützen. Beispielsweise sind im Zuge der Corona-Krise die Offenhaltung von Drive-Ins oder To-Go- und Delivery-Angeboten ganz wichtige Aspekte und sie belegen unsere Funktion als wichtiges Glied in der Lebensmittelversorgungskette.

Wie alarmierend ist für Sie die Insolvenz zweier großer Gastronomieketten im Monat März? Befürchten Sie, dass weitere Player in Ihrem Branchensegment aufgeben müssen?

Insolvenzen sind natürlich immer ein schmerzhaftes Ereignis, für das Unternehmen und für die Mitarbeiter. Insbesondere dann, wenn ? wie in diesem Fall unser Mitglied Vapiano ? das Unternehmen gerade dabei war, sich aus schweren Zeiten herauszuarbeiten. Die weitere Entwicklung ist schlicht nicht vorhersehbar. Deshalb kann ich nicht ausschließen, dass weitere Player einen ähnlich schweren Weg gehen müssen. Kein Gastronom kann es lange aushalten, wenn er keine Gäste empfangen darf. Hier sind die Unterstützungs- und Finanzhilfen der Bundesregierung und der Länder ein enorm wichtiges Instrument.

Allerdings darf man aus dieser extremen, noch nie dagewesenen Krise und den genannten Insolvenzen nicht darauf schließen, dass die Systemgastronomie allgemein instabil oder nicht für die Zukunft gerüstet wäre. Ich würde sagen, das Gegenteil ist der Fall. Vor der Krise haben unsere BdS-Mitgliedsunternehmen in den letzten Jahren über 10.000 Menschen eingestellt und ihnen damit berufliche Chancen eröffnet. Sie haben unter anderem in Mitarbeiter, Digitalisierung, Innovationen, Service und Produktentwicklungen investiert. Das sind gute Vorzeichen, um nach der Krise schnell wieder in die Erfolgspur zurückzufinden.

In Ihrem Blog beschreiben Sie Anfang März die ?zählen und intensiven Gespräche? im Rahmen der jüngsten Tarifverhandlungen mit der NGG. Was genau haben Sie erreicht, unter anderem mit Blick auf die Auszubildenden, und warum ist der Tarifabschluss ein Signal an junge Menschen, eine Ausbildung in der Systemgastronomie zu starten?

Die Systemgastronomie ist die Branche der Chancen ? unabhängig von Alter, Geschlecht oder Herkunft. Jeder kann in der Systemgastronomie seine Karriere beginnen und ganz unterschiedliche Wege einschlagen. Aber natürlich sind junge Menschen, unsere Azubis, das Rückgrat von morgen. Sie werden später in Führungspositionen die Crews, die Schicht und die Restaurants leiten. Allein diese Chancenvielfalt ist ein Grund, bei uns in der Systemgastronomie anzufangen. Aber natürlich müssen auch andere Rahmenbedingungen passen. Deshalb haben wir in den Tarifverhandlungen die Azubigehälter zunächst um über sechs Prozent und dann über die nächsten Jahre sogar um insgesamt über 20 Prozent erhöht. Wir senden damit ein klares Signal an den Nachwuchs: Wir brauchen Euch und wir bieten Euch faire Arbeitsbedingungen mit großen Entwicklungsmöglichkeiten.

Der BdS nennt die Systemgastronomie ?die Branche der Chancen?. Wie nutzen Sie diese starke Aussage für die Akquise und Ausbildung von Fachkräften?

?Branche der Chancen? ist keine leere Floskel. Jeden Tag füllen unsere Mitgliedsunternehmen diesen Slogan mit Leben, mit konkretem Inhalt. Wir beschäftigen Menschen aus über 120 Nationen. Allein in den letzten Jahren haben wir über 5.000 Menschen mit Fluchthintergrund eingestellt. Viele davon kommen mit kaum vorhandenen Deutschkenntnissen zu uns. Oder junge Menschen, die vielleicht den Schulabschluss nicht oder nicht mit Bestnoten geschafft haben. Es gibt mit Sicherheit in jedem Restaurant mindestens diese eine ?Cinderella-Story?. Geschichten von Menschen, die durch den Job bei

unseren Mitgliedern eine eigene Karriere gestartet haben, aufgestiegen sind und sich ihre Träume erfüllen konnten. Das macht die Systemgastronomie aus. Das ist die Branche der Chancen!

Chancen, Ausbildung, Integration gehören gerade bei der Personalakquise zu den wichtigsten Ein- und Aufstiegsversprechen der Systemgastronomie. Corona mal außen vor: Wie sieht Ihre Erfolgskurve aus? Gelingt es Ihnen, dauerhaft neue Kräfte zu generieren und auch zu halten?

Natürlich ist es auch in unserer Branche schwer, Arbeitskräfte zu finden. Wir arbeiten aber nach Kräften daran, dies zu ändern. Ganz wichtig hierbei ist es, das Image unserer Branche weiter zu verbessern. Ich glaube, das gelingt uns ganz gut. Wir sind beispielsweise gerade für unser Ausbildungs- und Qualifizierungspaket zum ?Verband des Jahres 2020? nominiert worden. Zu diesem Paket zählen ganz unterschiedliche Bausteine (z.B. Teamcup der Systemgastronomie, Duales Studium ?Systemgastronomie-Management?, Ausbilderworkshop, das Qualifizierungsprogramm ?Fast FaSy?), die den Mitgliedern dabei helfen, Personal zu gewinnen, zu qualifizieren und zu halten. Und: BdS-Mitglieder sind zu 100 Prozent tarifgebunden und vergüten ihre Mitarbeiter nach den bundesweit geltenden Tarifverträgen für die Systemgastronomie, bestehend aus Entgelt- und Manteltarifvertrag. Sehr spannend in diesem Zusammenhang ist der Versuch des BdS, sich mithilfe von ?Design Thinking? der rätselhaften Generation Z zu nähern. Die Fragestellung lautete einerseits, wie man das Berufsbild Fachmann/-frau für Systemgastronomie für die Gen Z attraktiv machen kann, andererseits, welches Verhalten Ausbilder und Lehrer benötigen, um die Gen Z dauerhaft zu motivieren. Wie sind Ihre Erfahrungen mit dieser Herangehensweise? Wir beschäftigen uns schon lange mit der sogenannten Generation Z, aber auch ganz grundsätzlich mit der Frage: Was müssen wir tun und was müssen wir vielleicht auch ändern, um junge Menschen für unsere Branche zu begeistern? Durch Prof. Klaus Hurrelmann, der Leiter der seit vielen Jahren publizierten McDonald?s-Ausbildungsstudie, oder unseren BdS-Ausbilderworkshop führen wir Personal- und Bildungsexperten zusammen und schauen, wie wir uns weiterentwickeln und wo wir neue Impulse bei der Nachwuchsgewinnung setzen können. Gerade die Ausbilder in den Unternehmen schätzen den branchenweiten Austausch.

Welche Rolle spielt in diesem Zusammenhang der Teamcup der Systemgastronomie, der dieses Jahr leider verschoben werden musste?

Der Teamcup der Systemgastronomie spielt in unserer Verbandsarbeit eine wichtige Rolle. Seit mittlerweile zehn Jahren gibt es diesen größten Teamwettbewerb der Branche, der sich Jahr für Jahr einer großen Beliebtheit erfreut. Die Azubis kommen in gemischten Teams zusammen, messen sich im fairen Wettbewerb, lernen für ihre Arbeit dazu, vernetzen sich und schließen Freundschaften. All das ist schon ein Erfolg für sich und zeigt einmal mehr deutlich, dass der Teamgedanke in der Systemgastronomie von entscheidender Bedeutung ist. Darüber hinaus zeigen wir aber auch über den Tellerrand hinaus, dass die Systemgastronomie eine attraktive, abwechslungsreiche Branche ist.

Nachhaltigkeit war die durchgehende Eigenschaft der drei Nominierten beim letztjährigen Deutschen Systemgastronomie-Preis. Zählen wir auch Themen wie Ressourcenmanagement, Tierwohl, soziale Verantwortung dazu: Können größere Player größere Ziele umsetzen als ?nette Start-ups? mit ihren Forderungen?

Themen wie Nachhaltigkeit oder CSR (Corporate Social Responsibility; gesellschaftliche Verantwortung eines Unternehmens; d. Red.) sind so komplex und so umfassend, dass alle Akteure gefragt sind. Große wie kleine. Politik, Medien, Wissenschaft und Verbraucher ebenfalls! Große Player haben vielleicht den Vorteil, dass, wenn eine Entscheidung gefallen ist, diese relativ schnell und großflächig ausgerollt werden kann und somit eine breite Basis erreicht. ?Kleine? Unternehmen können dafür in der Entscheidungsfindung schneller sein oder auch mal ?unkonventionelle? oder experimentelle Ideen umsetzen.

Spinnen wir den Faden weiter und denken an die Einbeziehung alternativer Produkte: Haben Sie den Eindruck, dass Ihre Branche und Ihre Gäste aufgeschlossener und experimentierfreudiger sind als die traditionelle Gastronomie, etwa was Fleischalternativen wie Insektenburger angeht?

Wir merken schon, dass die Gäste einerseits aufgeschlossener sind und sich das Gästeverhalten einfach ändert. Es werden natürlich vegetarische oder vegane Alternativen nachgefragt und unsere Mitglieder haben diese auch im Angebot. Allerdings bewegen sich die Zahlen insgesamt doch (noch) in einem niedrigen Bereich. Nichtsdestotrotz bleibt es wichtig, diesen Zukunftsmarkt aufmerksam zu verfolgen und Chancen zu nutzen.

Zum Schluss ein Blick in die Zukunft: Sehen Sie mittelfristig weiterhin ein Nebeneinander von Systemgastronomie und inhabergeführter Gastronomie oder erwarten Sie angesichts der voraussichtlichen wirtschaftlichen Entwicklung, dass das Verhältnis zugunsten Ihrer Mitglieder kippt?

Ich glaube ganz fest daran, dass es für beide Gastronomieformen Platz und ein gewisses Miteinander gibt, da jeder auch vom anderen lernen kann. Das macht den Reiz aus. Unsere Mitglieder bieten qualitativ hochwertiges Essen und freundlichen Service an. Die vielen engagierten inhabergeführten Gastronomiebetriebe tun das ebenso. Ich sehe die Gastronomie nicht als Nullsummenspiel in der Form, dass der Eine nur gewinnt, wenn der Andere verliert. Gastronomie ist immer auch ?Erleben?, es geht um schöne Abende mit Freunden, einer kurzen Pause beim Mittagessen mit Kollegen und schlicht um eine gute Zeit. Diese gute Zeit bescheren die Systemgastronomie und unsere Mitglieder über vier Millionen Gästen jeden Tag.

Fotos: Die genannten Unternehmen; Philipp Lipiarski (Burgerista)

