

„Nur Mitarbeiter können Erlebnisse schaffen“



Foto: Eckert Schulen

Es gibt kaum einen Gastronomen oder Hotelier in Bayern, der derzeit nicht in das Klagelied einstimmt: Fachkräfte für das Gastgewerbe sind Mangelware. Die Hotelfachschule der Eckert Schulen in Regenstauf bei Regensburg will das ändern.

Allein rund 2.000 Ausbildungsstellen in der Branche sind im Freistaat derzeit nicht besetzt. Ursachen dafür gibt es viele, eine aber scheint zumindest teilweise „hausgemacht“:

Gaststätten und Hotels haben als Arbeitgeber nicht den besten Ruf – ein Erbe der Vergangenheit, das so oft nicht mehr stimmt. Die Hotelfachschule Regenstauf will nun die Zukunftsperspektiven der Branche stärker in den Fokus rücken und Gastgebern helfen, attraktiver zu werden.

Johannes Lehberger, General Manager des Relais & Châteaux Hotels Burg Wernberg, einem Luxushotel mit Sternerestaurant in Wernberg-Köblitz (Kreis Schwandorf) bringt die Herausforderung auf den Punkt: „Wir haben einen bereits schon schlechten Ruf zu verlieren: Schlechte Bezahlung und Arbeitszeiten tragen ohnehin zu einer Unbeliebtheit bei, der wir uns entgegenstellen müssen“, sagt er. Gerade langfristig gelte für den Standort Bayern und Deutschland aber: „Nur gut ausgebildetes Fachpersonal wird das Bedürfnis haben, in seiner Aufgabe aufzugehen, sich stets weiterzuentwickeln und gleichzeitig Spaß zu haben“, betont er. Der Hotelmanager ist überzeugt, dass gerade deshalb „Weiter- und Fortbildungsmaßnahmen immer wichtiger“ werden. „Es ist mir ein persönliches Anliegen, dass wir junges Talent durch solche Maßnahmen an die Branche binden. Nur dann wird es gelingen, die Gastronomie zukunftsfähig zu halten“, sagt Lehberger.

„Nur Mitarbeiter können Erlebnisse schaffen“

Diese Aussage unterstreicht die Präsidentin des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Bayern), Angela Inselkammer. Sie führt einen Familienbetrieb mit zwei Gaststätten und Hotel südlich von München. „Die Gastronomie wird innovativer und immer mehr daran gemessen werden, ob der Gastronom es versteht, gutes Essen und Trinken mit einem Lebensgefühl zu verbinden“, sagt sie. „Nur Essen und Trinken allein kann der Gast fast überall. Aber ein Umfeld und einen Service zu erleben, die ihn in eine bestimmte Stimmungswelt einladen – sei es ein gutes bayerisches Wirtshaus, sei es ein anderes stimmiges Gastronomie-Konzept – das ist die Herausforderung der Zukunft“, sagt sie.

Inselkammer zeigt sich überzeugt: „Nur Mitarbeiter können Erlebnisse schaffen, Emotionen ansprechen und auf Menschen eingehen. Denn in Zeiten von zunehmender Digitalisierung wird bei den Gästen die Sehnsucht nach persönlichem Austausch wachsen.“ Ihrer Ansicht nach werden Betriebe die Nase vorn haben und überleben, die es in der Zukunft schaffen, ihre Mitarbeiter mit einem klar kommunizierten Arbeitgeberprofil für sich zu begeistern. Sie formuliert ein Plädoyer für mehr Weiterbildung: „Eine berufliche Weiterbildung stellt für Arbeitgeber und -nehmer eine Win-Win Situation dar.“

„Qualität des Personals entscheidend“

Hotelmanager Lehberger glaubt, dass die Branche noch stärker umdenken muss: „Flexible Arbeitszeiten und das Angebot eines starken Rahmenprogramms werden den Arbeitsmarkt bestimmen“, prognostiziert er. Die Qualität des Personals werde nach wie vor entscheidend sein in der Gastronomie: „Ich sehe nicht, dass wir in naher Zukunft hier von Robotern bedient werden, die das gleiche Gefühl für Gastlichkeit vermitteln können.“ Das Wernberger Hotel ist einer der Gastgeber, die deshalb eng kooperieren mit der Hotelfachschule der Eckert Schulen in Regensburg. Rund 70 Studierende absolvieren dort gerade eine Weiterbildung zum Küchenmeister, Hotelbetriebswirt oder -meister. Im Herbst dieses Jahres starten dort die neuen Weiterbildungsstudiengänge. „Noch sind Plätze frei“, sagt Schulleiterin Petra Mayer. „Viele Fachkräfte in der Gastronomie und Hotellerie kennen die gesamte Bandbreite der Perspektiven gar nicht“, sagt sie.

Lust machen auf die Branche

Die Hotelfachschule forciert daher mit zahlreichen Initiativen und Kooperationen die Botschaft: Das Gastgewerbe hat Zukunft – und Weiterbildung ist Trumpf. So ist das Jugendcamp der bayerischen Nachwuchs-Spitzenköche am Campus der Eckert Schulen heute jährlich Treffpunkt für die Küchenchefs von morgen. Die Talenteschmiede unterstützte auch die Bayerischen Jugendmeisterschaften 2018 des DEHOGA Bayern. Ein Karrieretag der Hotelfachschule führte in diesem Jahr Meisterköche, Sternelokale und -herbergen, aber auch Betriebsgastronomen mit Studierenden und Interessenten zusammen. Absolventen der Hotelfachschule rühren als Botschafter die Werbetrommel für mehr Weiterbildung, wie zum Beispiel Lucki Maurer. Er schloss 2005 bei Eckert seine Weiterbildung als Küchenmeister ab. Mit seinem Edel-Lokal „Stoi“ inmitten des Bayerwalds erwirtschaftet er heute einen Jahresumsatz im hohen sechsstelligen Bereich. „Wenn ich die Weiterbildung zum Küchenmeister nicht gemacht hätte, wäre ich nicht da, wo ich heute bin“, sagt er.

Die Anstrengungen verhallen nicht ungehört: „Wir merken, dass unsere Initiative Früchte

trägt und es so gelingt, zusätzliche Studierende für das Hotel- und Gastrofach zu begeistern?, sagt Schulleiterin Mayer. Neue Impulse soll ab September Udo Wolfrum als neuer Küchenchef an der Hotelfachschule in Regenstauf bringen. Er war bisher Küchendirektor des Restaurants auf der Zugspitze, Deutschlands höchstgelegenen Gastronomiebetrieb.