

Wenn alle studieren, wer bringt die Teller zum Gast?



Eva Eppard, Inhaberin des Restaurants 100 Guldenmühle bei Ingelheim, fordert ein Umdenken für die klassische Ausbildung in einem Gastronomie-Beruf / Foto: Restaurant Eppard

Es fehlen Fachkräfte, die klassische Ausbildung zu einem Gastronomie-Beruf gehört nicht zu den populärsten. Wie schaut die Zukunft für diese Branche im Moment aus? Eva Eppard, Inhaberin des Restaurants Eppard in der 100 Guldenmühle bei Ingelheim und SWR4-Radio-Köchin, sieht dringenden Bedarf für ein Umdenken ? damit der Restaurantbesuch künftig nicht zum kaum noch bezahlbaren Luxus wird.

Die Wertschätzung fehlt im Gastgewerbe ? Unis dagegen sind voll

Es ist traurig, festzustellen, dass immer weniger junge Leute Berufe wie Restaurantfachkraft erlernen möchten. Drei maßgebliche Gründe gibt es hierfür: Mäßige Bezahlung, belastende Arbeitszeiten ? und geringe Wertschätzung. Universitäten und Hochschulen hingegen sind voll wie nie. Wenn jedoch alle Hotelmanagement studieren, kaum jemand jedoch einen Teller halten kann, wer soll dann noch servieren und echter Gastgeber sein? Um also zu verhindern, dass der Besuch in einem Restaurant wie wir es bis jetzt kennen und gewohnt sind, zum Luxus wird, weil es einfach kein entsprechendes Personal mehr gibt, muss gehandelt werden. Zum einen müssen Ausbildungsberufe mehr wertgeschätzt werden. Vielleicht sollte dazu auch die Kombination aus Ausbildung und Studium attraktiver gestaltet werden. Ein Studium kann, so gut es auch sein mag, niemals die praktisch fundierte Arbeit und das damit verbundene Wissen ersetzen.

Sollen uns künftig etwa Roboter servieren und Guten Appetit sagen?

Glauben wir wirklich, dass beispielsweise die vielfach hochgelobte Digitalisierung ? und in naher Zukunft die Roboterisierung ? die Lösung ist? Ich denke, dass sie das nur zum Teil

sein kann. Zumindest in der Gastronomie. In der aktuellen Definition auf Wikipedia heißt es: „Die Gastronomie befriedigt nicht nur die Bedürfnisse Hunger und Durst, sondern auch den kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation“. Sollen dazu die Speisen vollautomatisch zubereitet und von einem Roboter mit einem freundlichen Guten Appetit serviert werden? Und dazu die Nachfrage nach dem Geschmack eines Weins per vordefinierter Sprachsequenz beantwortet werden? In einem Betrieb wie meinem kann ich mir das jedenfalls nicht vorstellen ? und möchte es auch nicht.

Qualität eines Restaurants definiert sich auch über das Personal

Zum anderen müssen Löhne und Preise angepasst werden: Nur rund 30 Prozent des Preises eines Gerichts sind der Lohnkostenanteil für Küche und Service. Wie soll man da auf einen akzeptablen Stundenlohn jenseits des Mindestlohns kommen? Zum Vergleich: Im Handwerk liegt der Stundenlohn bei etwa 50 Euro. Oder möchten wir, wie in einigen Golfstaaten beispielsweise, den kompletten Dienstleistungssektor durch ausländische ? sprich günstigere ? Mitarbeitende abdecken? Die Qualität eines Restaurants definiert sich nicht nur über die der Speisen, sondern auch über die des Personals. Die Ausbildung zu und die Arbeit in einem Dienstleistungsberuf muss sich also wieder lohnen ? und uns etwas wert sein.

Finanziell, aber auch durch Wertschätzung.