

FRANKFURT GEHT AUS!



Gastronom
Madjid Djamegari



Robert Mangold,
Vizepräsident des
DEHOGA Hessen

Nachwuchs für die Zukunft

Die Gastronomie steckt in der Krise. Neben finanziellen Hürden ist Fachkräftemangel das Hauptproblem. Branchenvertreter sehen eine Lösung in der Nachwuchsförderung.

Text: Sebastian Schellhaas

Preissteigerungen, abgespeckte Speisekarten, verkürzte Öffnungszeiten, zusätzliche Ruhetage und geschlossene Restaurants – die Krise der Gastronomie ist längst für alle spürbar geworden. Doch wie genau geht es der Gastro-Branche? Was sind die zentralen Probleme? Und welche Lösungen sehen Branchenvertreter? Gastronom Madjid Djamegari, stellvertretender Fachbereichsleiter Gastronomie im Landesvorstand des DEHOGA Hessen sowie Vorstandsvorsitzender der Initiative Gastronomie Frankfurt (IGF), und Robert Mangold, geschäftsführender Gesellschafter der Tiger & Palmen Gruppe sowie Vizepräsident des DEHOGA Hessen und Vorstandsvorsitzender des DEHOGA Kreisverbandes Frankfurt am Main, geben Einblicke in die Schwierigkeiten und Chancen der Gastronomie in Hessen, Frankfurt und der Rhein-Main-Region.

Schließungen und steigende Preise

Fünfzehn bis zwanzig Prozent der gastronomischen Betriebe seien der Pandemie allein in Thüringen zum Opfer gefallen, verkündete Mark Kühnelt, Präsident des DEHOGA Thüringen. In Hessen sieht es laut Mangold nicht anders aus: „Wir haben große, spektakuläre Schließungen wie die Villa Kennedy, der Hessische Hof und das Interconti. Aber es gibt auch viele stille Schließungen vor allem im ländlichen Raum und auch in Frankfurt.“ Dabei seien Imbisse, ethnische Gastronomien und systemgastronomische Ketten weniger betroffen als eigentümergeführte, auf Frische-Küche spezialisierte, individualgastronomische Betriebe wie beispielsweise das Ende Juli geschlossene Trares im Frankfurter Nordend.

Anfang des Jahres, so Mangold, hätte noch die Hoffnung überwogen, das Schlimmste überstanden zu haben. Nun blicke die Bran-

che erneut in eine ungewisse Zukunft. Auf finanzieller Seite sorgen zusätzlich zu den pandemiebedingten Umsatzeinbußen und Investitionen steigende Inflation bei zunehmenden Kosten für Energie, Wareneinsatz und Personal für Unsicherheit. Zwar seien die Umsatzzahlen insgesamt wieder gestiegen, „allerdings werden die Zuwächse von den zusätzlichen Kosten für Energie, Lebensmittel und Personal aufgeessen“, erklärt Mangold. Gleichzeitig gibt es seit Juni keine Hilfen mehr, kein Kurzarbeitergeld oder Wirtschaftshilfen seitens des Staates. Die wichtigste Forderung des DEHOGA ist deshalb, zumindest den reduzierten Mehrwertsteuersatz in der Gastronomie über die ursprüngliche Befristung bis Ende 2022 hinaus dauerhaft beizubehalten, so Djamegari: „Das ist überlebenswichtig für die Branche. Wir können uns gar nicht vorstellen, wie das ist, wenn der Mehrwertsteuersatz wieder auf 19 Prozent hochgeht.“

Zu allem Überfluss kämpft die Branche mit einem massiven Mangel an Arbeits- und Fachkräften. Viele Betriebe sehen sich dadurch gezwungen, ihre Öffnungszeiten zu verkürzen, zusätzliche Ruhetage einzuführen und Lunch-Angebote zu streichen, was in der Summe weniger Einnahmen bedeutet. Bei gleichbleibenden monatlichen Fixkosten, allem voran der Miete, folgen daraus steigende Preise für Gäste. Bereits im April berichtete Julius Wagner, Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Hessen, von einer Preissteigerung von bis zu 15 Prozent in 67 Prozent aller gastronomischen Betriebe in Hessen. Diese Zahlen seien allerdings nicht mehr aktuell, so Mangold: „Sie steigen stetig weiter. Auch aus Furcht, denn niemand weiß, was man als Energiekosten nächstes Jahr zahlen und nachzahlen muss.“ Da die Gäste die allgemeine Teuerung aus ihrem privaten Alltag kennen,

würden die meisten zwar Verständnis zeigen, sich aber auch in Zurückhaltung üben.

Bumerang-Effekt

Trotz der Zurückhaltung vonseiten der Gäste betont Djamegari: „Die Nachfrage ist da. Wir können sie nur kaum bedienen, weil das Personal fehlt.“ Neben den gestiegenen Kosten sei der Mangel an Arbeits- und Fachkräften derzeit das größte Problem. „In der Fläche fehlen rund zwanzig Prozent der benötigten Fachkräfte“, fasst Mangold zusammen. Dabei seien erneut Imbisse, ethnische Gastronomien und systemgastronomische Ketten, aber auch die Spitzgastronomie weniger schwer betroffen als individualgastronomische Betriebe. Von der Politik fordern der DEHOGA und die IGF in diesem Zusammenhang, gezielte Erwerbsmigration aus Drittstaaten zu erleichtern. Allerdings gelte es gleichzeitig, die hiesige Ausbildungssituation in den Blick zu nehmen. Denn auch wenn die Anzahl der Auszubildenden in der Gastronomie 2022 im Vergleich zum Vorjahr wieder zugenommen habe, ließe sich seit Jahren ein Rückgang an Auszubildenden beobachten, so Djamegari und Mangold. Während die Abwanderung von Arbeits- und Fachkräften im Fahrwasser der Pandemie die personelle Situation in der Branche zusätzlich verschlimmert hat, „sind die Fehler lange vorher passiert“, so Djamegari: „Schlechte Bezahlung, schlechte Arbeitszeiten, wenig Ansehen in der Gesellschaft – ein Job in der Gastronomie ist für junge Menschen immer unattraktiver geworden. Das ist jetzt der Bumerang, der zurückkommt.“ Dabei hat sich vieles im Stillen verändert.

Gute Bezahlung und inhaltliche Förderung

Natürlich gibt es nach wie vor schwarze Schafe in der Branche mit schlechter

vom 7. September bis 3. Oktober 2022

EULER GROUP präsentiert

Jetzt schnell **TICKETS** sichern!

BINDING Festbier

Frankfurter

Oktoberfest 2022

powered by **REDDY KÜCHEN** condor

www.frankfurter-oktoberfest.de
 Infos: Tel. 061 04-600 36 36 (Mo. – Fr. 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr)

OBERTAUERN SELGROS GEKKO HOUSE ZUMMERMANN RADIO FRANKFURT
 DHCmedia DER FRANKFURTER Coca-Cola

R
 DEUTSCHES ROMANTIK MUSEUM

ZEICHNEN IM ZEITALTER GOETHE'S
 27.8. – 6.11.22

FREIES DEUTSCHES HOCHSTIFT

FRANKFURT GEHT AUS!



Bezahlung, schlechten Arbeitsbedingungen und unregelmäßigen Arbeitszeiten. Ebenso lässt sich nicht von der Hand weisen, dass in der Gastronomie nun mal dann gearbeitet wird, wenn andere frei haben. Dennoch

„Der Weg nach der Ausbildung in das mittlere Management einer Küche braucht heute nur die Hälfte der Zeit.“

Robert Mangold

sei das schlechte Bild, das viele nach wie vor von der Arbeit in der Gastronomie haben, längst nicht mehr zutreffend. Und genau das müsse man deutlich machen, so Djamegari und Mangold. Das fange an bei geregelten Arbeitszeiten, besseren Arbeitsbedingungen sowie einem besseren sozialen Klima am Arbeitsplatz. Ein anderer Punkt ist die Bezahlung: „Wir sind in Hessen Vorreiter in Deutschland, was die Höhe des Ausbildungslohns anbelangt“, betont Mangold. Doch finanzielle Anerkennung sei nicht der einzige wichtige Punkt,

um Anreize für mögliche Auszubildende zu schaffen. „Wir müssen von Anfang an die attraktive Seite unserer Branche in den Fokus rücken“, so Mangold. Beispielsweise biete eine Ausbildung in der Gastronomie anschließend – oder auch währenddessen – die Möglichkeit, weltweit zu arbeiten. Nirgends sonst könnten zudem Quereinsteigerinnen und -einsteiger so schnell reüssieren. Insgesamt seien die Karriere-schritte durchlässiger als noch vor zwanzig Jahren. „Der Weg nach der Ausbildung



Die Gastro Trend Awards 2020 – ein voller Erfolg!

in das mittlere Management einer Küche braucht heute nur die Hälfte der Zeit“, erläutert Mangold, der selbst in den späten 1970er-Jahren eine Kochausbildung absolvierte. Neben diesen und finanziellen Anreizen sei spürbare Wertschätzung ein Aspekt, den Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber in der Gastronomie ernst nehmen sollten. Inhaltliche Förderung in Form von Fortbildungen oder die Unterstützung bei der Teilnahme an Kochwettbewerben erhöhen nicht nur die Expertise der Auszubildenden, sondern stärken die wechselseitige Identifikation von Auszubildenden und Ausbildungsbetrieb.

Gastro Trend Awards

Wichtig für die Attraktivität einer Branche und für erfolgreiche Karrieren ist auch, dass die besten Ideen und Nachwuchsstars entsprechend gewürdigt und gefeiert werden. Dazu haben die IGF und DEHOGA, die Kommunikations- und Eventagentur WAOH sowie die Genuss-

akademie Frankfurt mit Unterstützung des Wirtschaftsdezernats der Stadt Frankfurt und namhafter Sponsoren im Jahr 2017 die Gastro Trend Awards etabliert. Ziel des Wettbewerbs ist, jungen Talenten eine Bühne und Förderung zu bieten. Insgesamt werden in vier Kategorien Auszeichnungen verliehen. Neben dem „Pâtisserie-Talent“, dem „Bar-Talent“ und dem „Newcomer-Gastro-Konzept“ ist die Prämierung des „Koch-Talents des Jahres“ das Highlight des Wettbewerbs. Ricky Saward, der erste Sieger bei der Premiere 2017 ist inzwischen mit seinem Restaurant Seven Swans zum ersten ausschließlich veganen Sternekoch Deutschlands aufgestiegen. Beim diesjährigen GTA-Finale am 31. Oktober servieren die Kontrahentinnen und Kontrahenten je einen Beitrag zu einem Vier-Gänge-Menü, das von einer Expertenjury und dem Publikum bewertet wird. Am Finale teilnehmen kann nur, wer sich im Vorentscheid am 3. Oktober in der Genussakademie durchsetzen konnte. Einsendeschluss für eine Bewerbung zur Teilnahme am Vorentscheid der GTA 2022 ist der 26. September. Mehr zum Wettbewerb, zu den Teilnahmebedingungen und zur Bewerbung auf der Website. Das Finale findet im Palmengarten-Gesellschaftshaus in festlichem Rahmen statt. Auch in diesem Jahr wird es einige wenige Publikumskarten geben, die ab September bei der Genussakademie bestellt werden können.

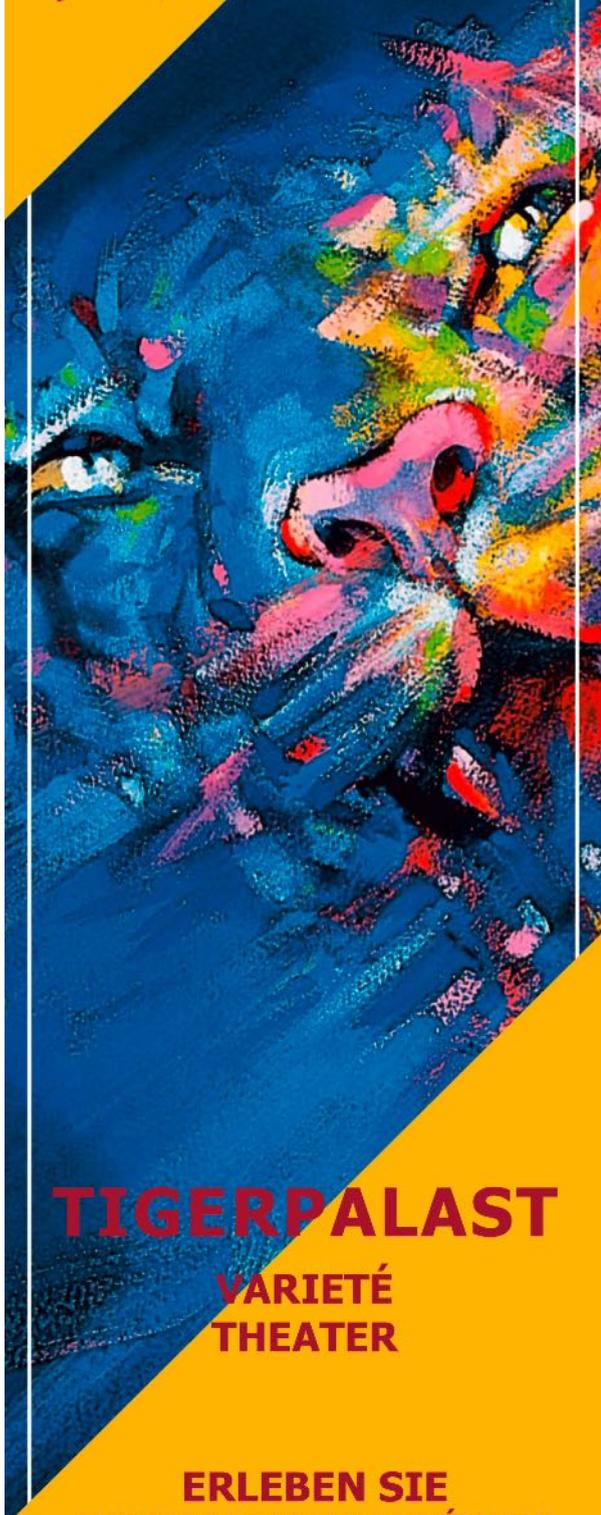
www.gastrotrendawards.de
www.initiative-gastronomie.de
www.genussakademie.com
www.dehoga-hessen.de

FREIKARTEN

journal
FRANKFURT

**WIR VERLOSEN 1 x 2 TICKETS
für das GTA-Finale am
31.10. im Gesellschaftshaus
des Palmengartens**
 Teilnahmeschluss: 30.9.
 Kennwort: „Palmen“
[www.journal-frankfurt.de/
gewinnspiele](http://www.journal-frankfurt.de/gewinnspiele)

15.
September
2022



TIGERPALAST

**VARIÉTÉ
THEATER**

**ERLEBEN SIE
EUROPAS BESTE VARIÉTÉSHOW**

**HAUTE CUISINE IN DER
TIGER-GOURMETGASTRONOMIE**

ARTISTEN AUS ALLER WELT

INFOS • TICKETS • GUTSCHEINE

069 / 920 022 0 • info@tigerpalast.de
www.tigerpalast.de