



In der Gastronomie ist extremer Fachkräftemangel Vergangenheit

Nach Corona gab es mehr Jobs als Stellensuchende – das hat in der Branche einiges ausgelöst

MORITZ KAUFMANN

Als Martin Meienberg einen neuen Chef vorgesetzt bekam, verging ihm der Spass am Job. Der gelernte Koch mit Hotelfachschulabschluss zögerte nicht lange und kündigte. Aber: «Im Nachhinein war es unüberlegt. Überall hiess es, dass in der Gastronomie Arbeitskräftemangel herrsche. Ich ging davon aus, dass ich mit meiner Erfahrung am nächsten Tag wieder einen neuen Job hätte», sagt er. Dem war nicht so. Martin Meienberg ist nun schon monatelang auf der Suche nach etwas Passendem.

Es ist noch nicht lange her, dass in der Gastronomie ein extremer Arbeitskräftemangel herrschte. Nach Corona gab es mehr offene Stellen als registrierte Jobsuchende in diesem Wirtschaftszweig. «Die Situation war absolut einmalig», sagt Marius Osterfeld, Ökonom beim Verband Swisstaffing, dem Verband der Schweizer Temporärbranche. Geschuldet war das der speziellen Situation. In der Pandemie hatten reihenweise Köche und Serviceangestellte die Branche verlassen. Sie kamen bei Online-Shops, Kunden- und Lieferdiensten unter und kehrten nicht in ihre alten Jobs zurück. Gleichzeitig war das Nachholbedürfnis der Kundschaft nach einem feinen Essen im Restaurant riesig. Eine gigantische Nachfrage traf auf ein viel zu kleines Angebot: Die Gaststätten suchten händeringend nach Personal, aber fanden keines. Viele Wirte waren gezwungen, die

Karte zu verkleinern und Öffnungszeiten zu kürzen.

Wieder mehr Koch-Lehrlinge
Drei Jahre später scheint sich die Situation normalisiert zu haben. Zumindest, wenn man auf die Statistik schaut. Auf eine ausgeschriebene Stelle kommen zwei Stellensuchende. Die Branche kann sich ihre Leute wieder aussuchen - zumindest ein bisschen. Gemäss einer Umfrage des Verbands Gastrosuisse bewerten 90 Prozent der Firmen das Angebot auf dem Arbeitsmarkt als «ausreichend». «Wir spüren eine leichte Entspannung. Auf viele Positionen haben wir wieder mehrere Bewerbungen», sagt **Manuel Wiesner**, Co-Chef beim Unternehmen **Familie Wiesner Gastronomie**, bekannt für seine Restaurantketten wie Nooch, Negishi oder **Miss Miu**. Schwierig sei es aber immer noch in der Küche und bei Kaderjobs. Das Unternehmen beschäftigt fast 900 Angestellte, wobei es derzeit 18 Stellen ausgeschrieben hat.

Im Verhältnis zur Grösse sei das sehr gut, sagt **Manuel Wiesner**. Auch Claudio Bieri von der Zürcher Candrian Catering spürt den Arbeitskräftemangel vor allem noch in der Küche. Aber: «Die Gastronomen haben gelernt, mit dieser Situation umzugehen. Sie helfen sich selber.» Beispielsweise werden Hilfsköche intern weitergebildet. So bringen sie es bis zum Souschef. «Wenn sie noch eine

Kochlehre anhängen, schaffen sie es sogar bis zum Chefkoch», sagt Bieri. Aber was sind die Gründe für die rasche Erholung des Arbeitsmarkts? Ist die Gastro plötzlich attraktiv geworden für Arbeitnehmer? Oder sparen die Leute bei den Restaurantbesuchen, weshalb es folglich weniger Leute braucht?

Die Antwort ist wohl eine Mischung aus beidem. Der ausgetrocknete Arbeitsmarkt nach Corona hat in der Branche einiges ausgelöst. Die Betriebe und die Verbände haben viel ins eigene Image investiert. «Sie haben an der Work-Life-Balance gearbeitet. Und sie haben die Löhne erhöht. Das zahlt sich jetzt aus», sagt Patrik Hasler-Olbrych vom Verband Gastrosuisse. Besonders freut ihn eine Zahl aus dem Nachwuchs: 2024 haben sich 1485 junge Menschen für eine Kochlehre entschieden. Dies, nachdem 2022 - unmittelbar nach Coronanur noch 1382 eine solche Ausbildung in Angriff nahmen. Auch bei den anderen Jobprofilen im Hotellerie- und Gastronomiebereich unterschreiben wieder mehr Junge einen Lehrvertrag. Die Trendwende ist damit geschafft, hofft man deswegen bei Gastrosuisse. «Es ist wieder cool, Koch zu sein. Vor allem auch dank den sozialen Netzwerken hat der Beruf eine spürbare Aufwertung erfahren», sagt Hasler-Olbrych. Sein Verband will den Schwung nutzen. Gastrosuisse hat eine Kampagne gestartet, welche in allen Landesteilen mit bekannten Köchen

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
Auflage: 72'549
Erscheinungsweise: täglich



Seite: 22
Fläche: 41'899 mm²



Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571095
Referenz:
e849f3e5-8f9d-4859-950f-e3e2cf4c861f
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

für die Ausbildung wirbt. In der Deutschschweiz machen Andreas Caminada, Tanja Grandits und Elif Oskan mit.

Restaurants haben Preise erhöht
Zur Wahrheit gehört aber auch, dass die Boomphase in der Gastro vorbei ist. Gaben Schweizerinnen und Schweizer 2022 für den Ausser-Haus-Konsum von Essen und Trinken noch 4150 Franken aus, waren es 2023 noch 4127. Das zeigt: Die Inflation fordert ihren Tribut. Auch viele Gastronomen waren gezwungen, ihre Preise nach oben anzupassen. Gemäss Bundesamt für Statistik ist ein Restaurantbesuch

heute fast 10 Prozent teurer als noch 2020.
Zwar ist parallel auch die Bevölkerung gewachsen. Von einem Einbruch kann also nicht die Rede sein. Und dennoch: «Die Menschen sparen als Erstes bei ihrem Freizeitkonsum. Die amerikanischen Zölle dürften nochmals zu einer Abschwächung der Nachfrage führen», sagt der Ökonom Marius Osterfeld, der die Temporärbranche vertritt. Diese ist traditionell ein Indikator dafür, wie es in einer Branche läuft. Ein hoher Anteil an Temporärangestellten deutet darauf hin, dass die Firmen mit Festanstellungen zögern. «Im Moment sieht man, dass viele Restaurants vor

allem im Service auf Temporärangestellte setzen», sagt Osterfeld.
Auch der arbeitssuchende Martin Meienberg hält sich mit Gelegenheitsjobs über Wasser. Quantitativ gebe es immer noch viele Stellen in der Gastronomie, sagt er. Aber es sei wenig Hochwertiges dabei. Da er selbst vor seiner Kündigung in seinem Betrieb für Anlässe und Seminare zuständig war, suche er etwas in diesem Bereich. Auch einen Job als Chef de Service könne er sich vorstellen. Hauptsache, sinnstiftend. Die Hoffnung hat Martin Meienberg noch nicht aufgegeben.