

## Den Restaurants fehlt das Personal

**Folgen der Pandemie** Gastrobetriebe können wieder öffnen. Doch viele Service- und Küchenangestellte haben sich während des Lockdown umorientiert. Gastronomen wollen deshalb als Arbeitgeber attraktiver werden.

**Jon Mettler**  
und **Laura Frommberg**

Nach dem monatelangen Lockdown konnte Urs Mäder vom Gasthof zum Bären in Trubschachen im Emmental sein Restaurant endlich wieder öffnen. Doch der abrupte Wechsel vom Stillstand in den Vollbetrieb ist eine Herausforderung. Aktuell sei er auf der Suche nach Personal, denn während der Schliessung habe er Abgänge verzeichnen müssen. «Viele Angestellte haben sich in dieser Zeit umorientiert», weiss Mäder, der auch Präsident des Branchenverbands Gastro Emmental-Oberaargau ist.

Diese Mitarbeiter fehlen jetzt. Das Problem seien nicht nur die Serviceangestellten, sondern auch Fachkräfte wie gut ausgebildete Köche. Bereits vor der Pandemie stand der Fachkräftemangel ganz oben auf der Sorgenliste der Gastronomie, wie Umfragen des Branchenverbands Gastro Suisse zeigten.

Der Personalmangel in der Gastronomie treibt Wirtinnen auf dem Land genauso um wie Gastronomen in der Stadt. So hat etwa die Bindella-Gruppe Dutzende Stellen auf ihrer Website ausgeschrieben. «In gewissen Segmenten ist der Markt ausgetrocknet wie etwa bei den Pizaioli, die natürlich bei uns eine zentrale Rolle innehaben», erklärt HR-Chefin Monika Farmer. «Natürliche Abgänge während der langen Schliessung wurden nicht ersetzt, weshalb wir momentan einige Stellen zu besetzen haben.» So seien Mitarbeitende zu anderen Gastronomie-

betrieben oder in andere Branchen gewechselt, andere seien nach Italien zurückgekehrt.

«Wir und unsere Branchenkollegen verzweifeln fast», klagt auch Michel Péclard, dessen Pumpstation GmbH im Raum Zürich mehr als ein Dutzend Betriebe gehören. Es kämen kaum Bewerbungen, und die, die herinkommen, seien meist nicht vom Fach. Das betreffe Service und Küche. Er wisse auch von einigen Branchenkollegen, die aufgrund des Personalmangels nicht öffnen können.

Neben dem Mangel an Fachkräften treiben auch Anstellungsverhältnisse die Wirte um. Neuen Mitarbeitern werde er zwar unbefristete Verträge mit fixem Pensum anbieten. «Im Moment weiss ich aber nicht, ob ich die Angestellten im Herbst wirklich brauchen werde», sagt etwa der Emmentaler Gastronom Mäder. Zu gross sei die Sorge vor einer vierten Infektionswelle und einem weiteren Lockdown mit Betriebsschliessungen.

Sicher ist hingegen, dass die Corona-Krise den Arbeitsmarkt in der Gastronomie nachhaltig verändern dürfte. Viele Serviceangestellte sind von ihren Arbeitgebern entlassen oder in Kurzarbeit geschickt worden. So waren per Ende April saisonbereinigt mehr als 17'000 Personen aus dem Gastgewerbe ohne Arbeit, die Arbeitslosenquote betrug 9,1 Prozent. Die Tendenz zeigt seit Februar nach unten.

Die Betroffenen mussten empfindliche Einbussen bei ihrem Einkommen hinnehmen – nicht zuletzt auch, weil das luk-

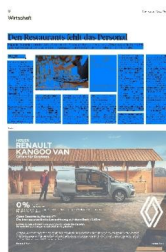
rative Trinkgeld ausfiel. Viele Serviceangestellte schauten sich deshalb nach neuen Stellen um und wurden fündig: im Detailhandel, in Bäckereien oder Metzgereien. Es sind alles Wirtschaftszweige, die eine gewisse Nähe zur Gastronomie aufweisen.

### Jeden zweiten Sonntag frei

Diese Branchen bieten im Gegensatz zum Gastgewerbe aber auch geregelte Arbeitszeiten und weniger Einsätze an den Wochenenden. Befragte Gastronomen aus der Deutschschweiz rechnen deshalb damit, dass abtrünnige Berufsleute nicht so schnell zurückkehren werden.

Die Wirte sind sich bewusst, dass sie um ihr Personal kämpfen müssen. «Es wird immer wichtiger, als attraktiver Arbeitgeber zu gelten», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. Sein Inner-schweizer Amtskollege Ruedi Stöckli weiss auch wie: «Wir müssen die Arbeitszeiten attraktiver machen», sagt der Präsident von Gastro Luzern. Eine Möglichkeit sei, den Angestellten jeden zweiten Sonntag freizugeben.

Die Corona-Krise hinterlässt aber nicht nur Spuren bei den Angestellten und Gastronomen, sondern auch bei der Kundschaft. «Es wird wohl eine Weile dauern, bis die Gäste ungeplant und ohne vorherige Anmeldung einfach in ein Restaurant auf dem Land kommen», stellt Urs Mäder vom Bären in Trubschachen fest. Für ihn ist das eine Voraussetzung, dass sich die gebeutelte Gastronomie rasch vollständig erholt.



### Arbeitslosigkeit in der Gastronomie nimmt ab

Arbeitslosenquote  
saisonbereinigt, in Prozent



Grafik: met, db / Quelle: Seco



Serviceangestellte sind gerade sehr begehrt. Foto: Keystone