



Neue Zeiten für die Gastronomie

Mehr Ruhetage, kleinere Speisekarten – die Personalnot in der Gastronomie verlangt einschneidende Maßnahmen. Hinzu kommen andere Herausforderungen wie teure Lebensmittel, hohe Energiekosten und Gäste, bei denen das Geld nicht mehr so locker sitzt. Die Branche sucht nach Lösungen und neuen Wegen.





Ernstste Lage für die Branche

Wie kann es weitergehen?

Der Besuch eines Restaurants, um dort alleine, zu zweit oder in Gesellschaft gut zu essen und sich verwöhnen zu lassen, ist ein Genuss. Doch inzwischen tun Gäste gut daran, sich erst einmal schlau zu machen, ob das Lokal zum geplanten Besuch denn überhaupt

offen hat. Immer mehr Betriebe schränken die Öffnungszeiten ein, haben zusätzliche Ruhetage, streichen das Mittagsangebot und verkleinern die Speisekarten. Als Gründe dafür werden fast immer der Personalmangel sowie die hohen Lebensmittel- und Energiepreise genannt. In den vergangenen beiden Jahren haben bereits 36.000 Unternehmen ihre Türen für immer geschlossen. Obwohl die Inflationsrate langsam sinkt, bleiben die Preise für Lebensmittel aufgrund von Extremwetterereignissen oder Kriegen oft weiterhin hoch. Die Gastronomie steckt in einer Krise, und ein Ende ist nicht in Sicht.

Die heutige Form des Restaurants, einem Ort des Genusses und der Geselligkeit, gibt es noch nicht lange. Im 18. Jahrhundert war Essen für den Adel ein Zeitvertreib und gab Gelegenheit zum

Personalmangel, hohe Lebensmittel- und Energiepreise, geringere Umsätze und teilweise auch sinkende Gästezahlen – Deutschlands Restaurants stecken in der Krise. Von der langen Zeit der Pandemie haben sich viele Betriebe noch nicht erholt. **Ann-Christin Baßin** skizziert die ernste Lage und spricht mit Andrea Gallotti, Restaurantinhaberin und Mitglied der Chef Alliance von Slow Food, über die Voraussetzungen für eine faire und zukunftsorientierte Gastronomie.

Prahlern und Prassen. Die Köche am Hof übertrafen sich gegenseitig mit immer ausgefalleneren Speisen. Für das einfache Volk war Essen hingegen vor allem Nahrungsaufnahme. Herbergen und Poststationen boten Reisenden lediglich ein einfaches Gericht an einer langen Tafel an.

Außer Haus zu essen war selten. Das änderte sich erst nach der Französischen Revolution 1789. Die arbeitslos gewordenen Köche des Hofes und des Adels hatten die Idee, auch dem Bürgertum eine Auswahl an raffinierten, qualitativ hochwertigen Speisen anzubieten. Sie organisierten Räumlichkeiten mit einzelnen Tischen und einer Menükarte, das Essen wurde an den Platz serviert. Zum ersten Mal konnten einfachere Leute so vornehm speisen wie einstmals nur der Adel. Da diese Mahlzeiten der Gesundheit förderlich waren, sprach man von »restaurieren«. Der Körper sollte sich durch die gute Mahlzeit erholen. Daraus entstand das Wort »Restaurant«: Ein Ort, an dem man zum Essen hingeht, in guter Gesellschaft einen angenehmen Abend verbringt und neue Speisen kennenlernen kann.



Kein Wunder, dass sich diese Idee aus Paris schnell in der ganzen Welt verbreitete. Heute lieben wir die Vielfalt und genießen die Auswahl: Wir können zum Lieblings-Italiener oder zum Inder, uns für die deutsche oder die vietnamesische Küche entscheiden.

Doch nun droht diese Vielfalt und damit eine ganze Esskultur verloren zu gehen. Die Branche leidet ebenso wie ihre Gäste enorm unter gestiegenen Kosten. So gaben die Teilnehmenden einer Umfrage des Deutschen Hotel- und Gaststätten-Bundesverbandes (DEHOGA) an, dass die Preise für Lebensmittel im Sommer 2023 um durchschnittlich 25,3 Prozent höher lagen als ein Jahr zuvor, die von Getränken um 18,1 Prozent und die Energiekosten um 41,3 Prozent. Die Personalkosten kletterten um 21 Prozent nach oben. Vor dem Hintergrund sinkender Gästezahlen bei zugleich steigenden Kosten befürchten 28 Prozent der Unternehmen, mit ihrem Betrieb im Jahr 2023 sogar in die Verlustzone zu geraten. Entsprechend groß sind die Existenzängste.

Das größte Problem aber ist derzeit das fehlende Personal. In der DEHOGA-Umfrage sprechen fast zwei Drittel der Betriebe von einem akuten Mitarbeitermangel. In der Gastronomie mit langen und unattraktiven Arbeitszeiten, viel Stress und wenig Wertschätzung möchten nur noch wenige arbeiten.

Das zeigt eine bundesweite Befragung von 4 000 Beschäftigten, die die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten im Mai 2022 in Auftrag gegeben hat. Während der Pandemie sind viele Arbeitskräfte aus der Gastronomie abgewandert, die heute in der Küche und im Service fehlen. Deshalb bleibt in vielen Gastwirtschaften die Küche kalt. Doch wo sind die Mitarbeitenden geblieben? Viele haben in Supermärkten, im Großhandel, in der Verkehrsbranche oder in der Logistikbranche eine neue Anstellung gefunden. Einige arbeiten auch im Bereich der Gebäudereinigung und des Gebäudemanagements, wie die Arbeitsagentur festgestellt hat.

Personal-Not macht erfinderisch

Gastronomische Unternehmen müssen sich etwas einfallen lassen, um Personal zu gewinnen. Ein Bewerbungsvideo des Betriebs in den sozialen Medien oder Elektroroller, damit Mitarbeitende schneller zur Arbeit kommen, sind nur einige Beispiele. Ein Gastronom aus der Lüneburger Heide geht den Personalmangel noch offensiver an: Er bietet neuen Mitarbeitenden eine Prämie von bis zu 11.000 Euro, wenn sie mindestens drei Jahre in seinem Betrieb bleiben. Mit Plakaten an der Hauptstraße von Soderstorf wirbt er dafür. Ein großes Problem: Sein Gutshof ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln schlecht

Umweltschützer*innen im Visier

Alexander Schiebel wurde in Südtirol vor Gericht gestellt, weil er die Pestizidgeschäfte der Agrarlobby aufdeckte. Inzwischen freigesprochen, zeigt er in seinem neuen Buch, wie solche Einschüchterungsklagen Umweltaktivist*innen überall in Europa mundtot machen sollen.

Alexander Schiebel

Gift und Wahrheit

Wie Konzerne und Politik ihre Macht missbrauchen, um Umweltaktivist*innen mundtot zu machen. Der Pestizidprozess von Mals: Der Widerstand geht weiter



256 Seiten, Broschur, 22 Euro
ISBN 978-3-96238-286-5
Erscheinungstermin: 10.10.2023
Auch als E-Book erhältlich



oekom.de

DIE GUTEN SEITEN DER ZUKUNFT



zu erreichen.

Andrea Gallotti, Mitglied der Chef Alliance von Slow Food und Inhaberin des Restaurants »erasmus« in Karlsruhe, kennt dieses Problem, auch wenn sie gerade mit der personellen Situation in ihrem Bio-Fine-Dining-Restaurant ganz zufrieden ist. Die 38-Jährige möchte in Zukunft etwas kürzertreten, nicht nur wegen ihrer beiden Kinder. Auch ihr Ehemann Marcello, der Küchenchef, hätte gerne mehr Zeit für neue Projekte wie das Schreiben von Bü-

chern. »Seit 2016 ist es uns gelungen, ein stabiles Team aufzubauen. Viele Mitarbeitende sind schon lange bei uns«, sagt Andrea Gallotti. Das Ehepaar hat viel dafür getan, dass sich das Personal wohlfühlt. »Wir haben Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen angepasst. Unser Restaurant hat nur noch an zwei Tagen mittags geöffnet und zwei Ruhetage pro Woche, sonntags und montags. Auch die Überstunden sind deutlich reduziert, schließlich wollen wir unsere Mitarbeitenden nicht ausbeuten.« Die neun Frauen und Männer stellen ihren Dienstplan selbst zusammen, passend zu ihren Bedürfnissen. Marcello Gallotti geht einmal im Monat mit seinen beiden Auszubildenden Mittagessen und tauscht sich mit ihnen aus. Das stärkt die Verbindung und verbessert die Beziehung, die Auszubildenden wüssten das sehr zu schätzen.

Bio-Gastronomie mehr unterstützen

Gallotti setzt sich für eine ganzheitlich nachhaltige und zukunftsorientierte Gastronomie ein und tritt auch als Sprecherin auf. »Ich wünsche mir von der Politik, dass sie gute Rahmenbedingungen schafft. Es ist ungerecht, wenn Veränderungen nur von unten kommen sollen.« Die beiden wichtigsten Dinge sind ihrer Meinung nach: Erstens die Förderung der Kommunikation und die Unterstützung von Un-



Andrea Gallotti setzt sich für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Gastronomie ein. Dafür müsse die Politik die Rahmenbedingungen schaffen.

ternehmen, die sich auf den Weg gemacht haben. Zweitens der Abbau von Bürokratie, zum Beispiel bei der Biozertifizierung und den damit verbundenen Kosten. Diese sollten nicht den Unternehmen auferlegt werden.

»Konventionelle Betriebe investieren große Summen in Werbung. Kleine Betriebe wie wir haben es schwer, da wir aufgrund unserer höheren Einkaufskosten weniger Budget für Werbung haben«, fährt Andrea Gallotti fort. »Mit unserem

hundertprozentigen Bioeinkauf, vorzugsweise aus der Region, leisten wir einen Beitrag zum Gemeinwohl, der wissenschaftlich belegt ist. Und unsere Gäste finden das toll. Ich will mich nicht beklagen, aber es war ein harter Kampf, diese nachhaltigen Prozesse einzuführen. Nicht jeder Betrieb kann sich den Wandel leisten. Es reicht nicht aus, dass nur der Endverbraucher etwas ändert. Wir brauchen mehr politische Unterstützung.«

Braucht es denn für Restaurants wirklich eine Bio-Zertifizierung? »Am Anfang dachte ich auch, regional und bio einzukaufen, das reiche aus. Aber die Zertifizierung ist für uns eine wichtige Absicherung«, sagt Gallotti. »Wir können ja nicht selbst kontrollieren, ob unsere Lieferanten tatsächlich nachhaltig und biologisch wirtschaften, sind also darauf angewiesen, dass jemand anderes diese Aufgabe übernimmt. Schließlich geben wir unseren Gästen ein starkes Nachhaltigkeitsversprechen, und dafür bezahlen sie auch.« Die Gastronomin wünscht sich von der Politik eine stärkere Förderung im Bereich Bio-Zertifizierung. Die Kosten sollten erstattet werden. Wenn das Ziel sei, bis 2030 den ökologischen Landbau auf einen Anteil von 30 Prozent zu bringen, müsse die Politik nun die Weichen stellen: »Die Hoffnung, dass der Markt das schon irgendwie regelt, ist fatal. Die Bioverbände schaffen es über die



Discounter. Aber die Gastronomie ist auch ein extrem wichtiger Abnehmer.«

Die Gallottis kaufen hauptsächlich regional ein, weil es CO₂ einspart und weil ihnen die Beziehungen zu Lieferant*innen und die Wertschöpfung vor Ort wichtig sind. »Aber wir haben genauso wichtige Beziehungen nach Italien. Mein Mann ist ja Italiener und wir sehen Europa als Genussgemeinschaft an«, berichtet sie. »Wir möchten auch die kleinbäuerliche Landwirtschaft in Italien fördern, kulinarisch und wirtschaftlich im Austausch bleiben. Radikal regionale Konzepte schränken uns persönlich zu sehr ein

Mit einem vegetarischen Donnerstag in ihrem Bio-fine-dining-Restaurant haben die Gallottis Schiffbruch erlitten. »Wir sind zuvor gewarnt wor-

den«, gibt Andrea Gallotti zu. »Anderen Menschen vorzuschreiben, was sie zu essen haben, ist ganz verkehrt.« Heute versucht das »erasmus«, die Lust auf vegetarisches Essen auf andere Weise zu wecken – mit Spaß, Leichtigkeit und Genuss. »Inzwischen gibt es bei uns zwei Sechs-Gänge-Menüs: eines mit Fisch und Fleisch, eines vegetarisch.« Natürlich sei es dringend notwendig, den Fleischverbrauch zu senken. Und gerade bei vegetarischen Gerichte gebe es eine Vielfalt an Aromen und Genüssen zu entdecken. »Aber viele Gäste wollen die Wahl und die Abwechslung haben. Uns geht es um die Schnittmenge zwischen der höchsten Genussmöglichkeit für den Gast und dem höchsten Benefit für das Allgemeinwohl.« ●

natürlich oekom!



Mit dieser Zeitschrift halten Sie ein echtes Stück Nachhaltigkeit in den Händen. Durch Ihren Kauf unterstützen Sie eine Produktion mit hohen ökologischen Ansprüchen.

Wir...

- verwenden 100 % Recyclingpapier und mineralölfreie Druckfarben
- verzichten auf Plastikfolie
- kompensieren alle klimaschädigenden Emissionen
- drucken in Deutschland – und sorgen damit für kurze Transportwege

Weitere Informationen finden Sie unter www.natürlich-oekom.de und [#natürlicheoekom](https://twitter.com/natürlicheoekom).



Herausforderungen meistern

Wege aus der **KRISE**

Vier Mitglieder der Chef Alliance von Slow Food erzählen **Ann-Christin Baßin** von den Problemen, mit denen sie aktuell zu kämpfen haben, und stellen mögliche Lösungen vor. Einig sind sie sich darin, dass Unterstützung von Politik, Gästen und Vermieter*innen notwendig sind, um die Gastronomie aus der Krise zu führen und eine nachhaltige Zukunft zu ermöglichen.

BERND RATJEN betreibt gemeinsam mit seiner Schwester Anne in sechster Generation den Landgasthof »Zur Erholung« in Uetersen.

Wir haben das klassische à-la-carte-Geschäft aufgenommen. Schließlich sind wir auf dem Land und haben damit ein Standort-Problem. Nun bieten wir an ein bis zwei Abenden pro Woche noch ein à-la-carte-Essen an. Das Mittagsgeschäft haben wir schon lange eingestellt. Wir leben hauptsächlich von den Wochenenden sowie von Veranstaltungen und spannenden Events wie unserem Winzer-Abend mit einem Sechs-Gänge-Menü, Küchenpartys, dem Schleswig-Holstein Gourmet-Festival und von Bernies Dinner Club, einem Fine-Dining Event, das zweimal im Monat stattfindet. Was das Personal angeht, müssen wir neu denken. Die Gastronomie hat jahrelang Profit auf dem Rücken ihrer Leute gemacht. Jetzt fliegt ihr das um die Ohren. Meine Mitarbeitenden schreiben ihre Stunden auf, und alle Überstunden werden vergolten, entweder durch Freizeit oder Geld. Und natürlich arbeiten wir mit flachen Strukturen. Zwar muss jemand bestimmen, wo es lang geht, aber ich habe immer offene Ohren und bemühe mich, alle mitzunehmen. Mir ist es wichtig, dass die Leute Bock drauf haben, handwerklich zu arbeiten und richtig zu kochen.

Mein Souschef Marcel ist ein gestandener Koch und hat einen 9-bis-

17-Uhr-Job. Er arbeitet nur unter der Woche, das Wochenende gehört seiner Familie. Das war von vornherein so abgesprochen. Er hilft mir bei der Produktion, macht Würste, backt unser Brot und ist auch für alles andere an meiner Seite. Ich möchte unseren Auszubildenden zeigen: Gastronomie ist ein harter Job, aber wer fleißig ist, wird auch fair entlohnt. Wir arbeiten eng mit Landwirten zusammen und haben dadurch einen hohen Gemüse- und Obststandard. Meine Auszubildenden machen im ersten Lehrjahr im Sommer ein Praktikum auf einem Bauernhof, um frisch geerntetes Gemüse kennenzulernen. Denn die meisten Menschen verstehen die Zusammenhänge gar nicht mehr. Und wer etwas kennt und schätzensgelernt hat, ist motiviert bei der Sache.

Wir sind biozertifiziert und machen alles selbst. Da geht sehr viel Arbeitszeit rein und deshalb kostet es etwas mehr als woanders. Ich bin Mitglied bei der Slow Food Chef Alliance, in der Regionalwert AG und bin Bioland-Goldpartner. Das bedeutet mir und meiner Schwester sehr viel. Unser Bewusstsein für Qualität möchten wir gern weitergeben. Zum Beispiel auch in Schulen, wo ich einmal im Monat Kochkurse für Schüler*innen gebe. Es wäre gut, wenn Kochen, Hauswirt-



schaft und Finanzen in den Schulen für ein Jahr Pflichtfach wäre. Das würde die Wertschätzung für Lebensmittel enorm steigern.