



<https://biz.ii/2k73>

"KÜCHEN-ALARM" - PROFIS AM HERD DRINGEND GESUCHT: HANNOVER BIETET 227 JOBS IN GASTRO-KÜCHEN

Veröffentlicht am 22.08.2023 um 11:44 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Die Küche bleibt kalt - und das immer öfter: Ob Restaurant, Gaststätte oder Biergarten - in Hannovers Gastronomie gehören "neue Öffnungszeiten" zum Alltag. "Immer häufiger stehen Gäste vor verschlossenen Türen. Wer zum Essen rausfährt oder etwas trinken möchte, sollte sich besser vorher im Internet oder per Anruf erkundigen, ob das Lokal auch offen hat. Und vor allem, wie lange es warme Küche gibt", rät Lena Lange von der Gastronomie-Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG). Viele Gaststätten und Restaurants hätten bereits einen zusätzlichen Ruhetag eingelegt. "Einige Häuser streichen den Mittagstisch komplett. Und oft schließt die Küche abends deutlich früher. Der Trend ist klar: Die Gastronomie kocht und bedient nur noch auf Sparflamme", sagt Lange. Die Geschäftsführerin der NGG Hannover schlägt "Küchen-Alarm" für die Gastro-



Hotels, Restaurants, Gaststätten, Biergärten, Cafés, Caterings beklagen zu wenig Personal.

Szene. Der Grund liege auf der Hand: "Zu wenig Personal. Hotels, Restaurants, Gaststätten, Biergärten, Cafés, Caterings - fast alle suchen händeringend Unterstützung", so Lena Lange. Allein für die Stadt und Region Hannover hat die Bundesagentur für Arbeit in der Hotellerie und Gastronomie aktuell 294 offene Stellen registriert. "Wer in der Küche klarkommt, kann sofort anfangen: 227 unbesetzte Jobs warten auf einen Küchen-Profi. Aber auch um den Nachwuchs macht sich das Gastgewerbe Sorgen: 99 Ausbildungsplätze sind immer noch frei. Für die Azubi-Suche läuft der Countdown. Und es sieht nicht gut aus. Denn eigentlich müssten die Verträge für das neue Ausbildungsjahr schon längst abgeschlossen sein", sagt NGG-Geschäftsführerin Lange. In der Gastro-Branche müsse sich einiges ändern: "Höhere Löhne und bessere Arbeitszeiten sind der Schlüssel für mehr Personal", macht Lena Lange klar. Konkret peilt sie dabei für die Zukunft einen "Gastro-Start-Lohn" von 3.000 Euro brutto pro Monat für alle an, die in der Hotellerie und Gastronomie nach ihrer Ausbildung in einem Vollzeit-Job weiterarbeiten. "Das muss die Branche hinbekommen. Denn wer seine Ausbildung in der Küche, im Service oder im Hotel abgeschlossen hat, braucht eine klare Perspektive. Egal, wo eine Köchin, ein Kellner oder eine Hotelfachfrau hinget - egal, an welcher Hotelbar, an welcher Rezeption, bei welchem Caterer oder in welchem Biergarten es einen neuen Job gibt: Der faire Einstiegslohn liegt bei mindestens 3.000 Euro." Von fairen Löhnen seien viele Beschäftigte der Branche heute immer noch weit entfernt: "Tatsächlich schrammen Köche und Kellnerinnen in Hannover ziemlich oft nah an der Mindestlohnkante von 12 Euro pro Stunde entlang. Ein Großteil der Gastro-Betriebe zahlt noch immer keinen Tariflohn. Das ist ein Unding, wenn man gute Leute sucht", so Lena Lange.