

HOME > LOKAL > KREIS HÖXTER > HÖXTER > GASTRONOMEN IM KREIS HÖXTER KLAGEN ÜBER MASSIVEN PERSONALMANGEL



Ob Fachkräfte wie Köche oder Aushilfen: Viele Gastronomen sind auf der Suche nach Personal. Die aktuelle Not ist eine Folge der Corona-Wirren. | © Symbolbild: Pixabay

**NW+** Kreis Höxter

[Artikel merken](#)

## Kreativ: Wie die Gastronomen mit dem massiven Personalmangel umgehen

Im Gastgewerbe wird dauernd nach Hilfe gesucht. Doch in der Corona-Zeit hat sich der Personalmangel dramatisch verschärft - mit Folgen für die Gäste. Wie die Gastronomen damit umgehen.



Alexander Graßhoff  
05.10.2021 | Aktualisiert vor 22 Minuten

Kreis Höxter. Am liebsten wären sie nach dem Lockdown mit voller Kraft durchgestartet, die Gastronomen im Kreis Höxter. Doch die Corona-Pandemie fordert ihren Tribut, sorgt mit ihren Folgen weiterhin für Sand im Getriebe. Dabei hindern derzeit weniger die geltenden Corona-Auflagen. Immerhin wurden manche zurückgenommen, die

Abstandspflicht etwa, andere sind zum Teil der Abläufe geworden, wie die Kontrolle auf die 3G. Vor allem macht den Gastronomen der auch andernorts viel beklagte Personalmangel zu schaffen, der sich in den Pandemienmonaten verschärft hat.

59 freie Stellen mit Sozialversicherungspflicht verzeichnet die Arbeitsagentur in der Gastrobranche für den September im Kreis Höxter. Im Mai gab es davon nur 19. Seitdem sind immer mehr Vakanzen gemeldet worden, 29 unbesetzte Stellen gab es im Juni, 51 im Juli und 58 im August. "Die Zahlen scheinen sich auf einem gewissen Niveau eingependelt zu haben", sagt Janine Billerbeck, Sprecherin der Agentur für Arbeit auf Anfrage. In der Gastrobranche werde zwar immer Personal gesucht, sagt sie. Doch die derzeitigen Zahlen seien besonders.

## "Wir haben verschiedene Aktivitäten einstellen müssen"

Ein Grund für die Personalnot: Während des Lockdowns haben sich viele Angestellte umorientieren müssen. Sie haben Beschäftigung in Bereichen gesucht, die mehr Sicherheit zu bieten haben. Gerade Minijobber, die auf 450-Euro-Basis arbeiteten, konnten nicht über das Kurzarbeitergeld gehalten werden, darauf haben sie nämlich keinen Anspruch. Doch einmal fort und neu untergekommen, kehren nur die wenigsten zurück, wie Gastronomen gegenüber *nw.de* berichten. In der Folge müssen die Betriebe Konsequenzen ziehen.

"Wir haben verschiedene Aktivitäten einstellen müssen", berichtet etwa Frederic Löseke, vom Restaurant Löseke in Brakel. So habe das À-la-Carte-Restaurant vorübergehend schließen müssen. Stattdessen liegt der Fokus nun umso mehr auf Veranstaltungen, Familienfeiern und Catering, auf dem planbaren Geschäft also. "Vor Corona hatten wir 26 Angestellte, jetzt nur noch zehn."



Christopher Stein, Inhaber der "Grillstube Bauerndeel" in Brakel, musste persönlich kürzer treten, um seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten zu können. | © Alexander Graßhoff

Löseke kann sich vorstellen, dass einige ehemalige Angestellte den Wert ihrer Freizeit entdeckt hätten, nicht am Wochenende oder feiertags arbeiten zu müssen. Corona habe sie aus der beruflichen Tretmühle geholt. Den Personalmarkt beobachte er zwar. Aber er werbe nicht aktiv um Angestellte. Denn ihm sei viel daran gelegen, auch als Arbeitgeber "verlässlich" zu sein, das heißt: Nicht Mitarbeiter einzustellen und sie wenig später nicht mehr beschäftigen zu können. "Wir wissen ja gar nicht, wo die Reise hingeht und ob vielleicht nochmal ein Lockdown kommt."

Abstriche macht der Gastronom auch bei der Zusammenarbeit mit dem Alten Gasthaus Tegetmeier in Brakel. Für dessen Küche sind Löseke und sein Team zuständig. Nun habe er jedoch mit dem Wirt und Pächter Peter Kunkel besprochen, dass dieser auch andere Caterer zulässt.

## Situation stellt besondere Anforderungen an Gastwirte

Konsequenzen zieht auch Rainer Bruns aus der Personalsituation. "Wir werden die Karte für drei Wochen deutlich reduzieren müssen", sagt er mit Blick auf das Hotel und Restaurant Höxter am Jakobsweg in Ovenhausen. Zwar hätten ihn in der Corona-Zeit keine Mitarbeitenden verlassen. Die Folgen des Personalmangels spürt er dennoch. "Unser Koch arbeitet jetzt schon sieben Tage die Woche." Er brauche dringend Pause. Denn ein weiterer Koch arbeite noch in einem anderen Restaurant rund um die Uhr. In Ovenhausen könne er deswegen aktuell nur wenig Arbeit abnehmen.



Um an neue Kräfte zu kommen, bittet das Restaurant "Frühauf" in Warburg auch Gäste um Hilfe. | © Screenshot: Alexander Graßhoff

Die bisherige Suche nach Hilfe am Herd war erfolglos, weswegen nun seine Frau Marion vermehrt einspringen werde, sagt Bruns. Eine weitere Baustelle: Die Suche nach Servicekräften. "Wir bekommen da aber einfach keinen. Der Markt ist leer. Das ist ganz schlimm. Es kommen noch nicht einmal Bewerbungen."

Mandy Lukaszek, die das Alte Fährhaus in Beverungen gepachtet hat, sucht derzeit unter anderem einen Koch. Deswegen steht sie nun selbst oft im Küchendampf. Sie zeigt Verständnis dafür, dass sich einige Angestellte während des Lockdowns umorientiert haben. "Ich habe die Leute sogar selber vermittelt, weil zwischenzeitlich ja überhaupt nicht abzusehen war, wann wir wieder aufmachen dürfen."

## "Dafür muss man dann persönlich zurücktreten"

Etwas gebessert hat sich die Situation im Bad Driburger Restaurant "Zum Braunen Hirschen". Besonders schwierig sei es kurz nach dem Lockdown gewesen, sagt Geschäftsführer Fatbardh Tominaj und spricht von bis zu vier unbesetzten Stellen. Einen Koch habe er mittlerweile finden können, doch für den Service suche er noch. Viele seien in den Einzelhandel oder zu Lieferdiensten gegangen.

Christopher Stein, Inhaber der Grillstube Bauerndeele in Brakel, hat seine Mitarbeitenden halten können. "Dafür muss man dann persönlich zurücktreten."

Im "Frühauf" in Warburg ist man kreativ geworden, um an neue Kräfte zu kommen. Das Restaurant samt Café und Bar nutzt für die Personalakquise nämlich auch seine Gäste. So erhält einen Gutschein, wer dem Restaurant zu neuen Angestellten verhilft. "Bei Abschluss eines Vertrages der von dir angeworbenen Person erhältst du als Dankeschön je nach Art des Vertrages einen Gutschein im Wert von bis zu 100 Euro", schreibt Gastwirt Walter Frühauf auf der Internetseite seines Betriebes.

Und siehe da: Der seit Mitte Mai laufenden Aktion habe er schon zwei neue Mitarbeitende zu verdanken, berichtet der Gastronom. Dennoch bleibt die Not groß. Zwei Vollzeitangestellte suche er im Service und dazu einen Koch und einen Beikoch. Deswegen rührt Frühauf auch in den sozialen Netzwerken weiter die Werbetrommel - aber diskret. "Man will ja nicht auf die Bettelschiene kommen." Entsprechend lässt er in Posts zu vordergründig anderen Themen die Personalsuche einfach einfließen.

## Wann wird sich die Situation bessern?

Wann sich die Situation bessern wird, ist nicht sicher. Joachim Avenarius, Vorsitzender des Dehoga-Kreisverbandes Höxter, zumindest rechnet damit, dass Richtung Winter Entspannung eintreten wird und das "von ganz allein." Denn gerade das Saison-

Geschäft, die Zeit gefüllter Terrassen, ist dann erstmal vorbei. Und Mitarbeitende, die sonst im Sommer Überstunden angehäuft und sie im Winter abgebaut hätten, hätten während der Corona-Zeit nur wenig Gelegenheit gehabt, über das Soll hinaus zu arbeiten. Folglich müssten die Angestellten im Winter auch nicht soviel Überstundenfrei bekommen, stünden also weiterhin zur Verfügung. Damit wäre Besserung in Sicht. "Doch das hängt stark ab von den corona-bedingten Einschränkungen", so Avenarius.

Halten sie sich für den Gastro-Bereich in Grenzen ist seine Hoffnung, dass die Leute für den Start der Saison im April wieder mehr Vertrauen schöpfen in die Gastronomie als Arbeitgeber. Dabei seien kleinere Betriebe auf der Suche nach Fachkräften wie Köchen im Nachteil. Denn im Gegensatz zu größeren Betrieben sei das Vertrauen geringer, dass sie eine Krise überstehen.

## Gastronomen zwischen Zuversicht und schlimmsten Befürchtungen

Auch Rainer Bruns aus Ovenhausen zeigt sich zuversichtlich. "Ich glaube, dass es irgendwann wieder zu einer Renaissance kommt", sagt er. Denn in der Gastronomie zu arbeiten sei lukrativ, auch wegen der Trinkgelder. Frederic Löseke sieht daneben weitere Stellschrauben, um die Branche an Attraktivität gewinnen zu lassen. "Chefs sollten sich auch an die eigene Nase fassen und mal auf ein Geschäft verzichten, um das knappe Personal zu schützen", so Löseke.



Vor dem Hotel und Restaurant Höxter am Jakobsweg in Ovenhausen wird mit einer Stelltafel auf den Personalbedarf aufmerksam gemacht. | © Svenja Ludwig

Außerdem fordert er mehr Wertschätzung gegenüber Dienstleistern. "Denn es ist keine Selbstverständlichkeit, dass da an einem Samstag einer steht und arbeitet, während andere feiern." Noch nicht bei allen Gästen sei angekommen, dass es in der Gastronomie Personalnot gebe und dass auch für dortige Angestellte das Arbeitszeitschutzgesetz gelte. Nicht nur Löseke fordert im Gespräch mit der *nw.de*, gezielt Einwanderung für die Gastrobranche zu ermöglichen, und das unbürokratisch. "Sonst können wir einen Haken an den Standort machen."



Links zum Thema

2G-Modell: Geimpft oder genesen: Das sagen Gastronomen im Kreis Höxter

Diese Corona-Regeln fallen in NRW jetzt weg

Arbeitsmarkt schüttelt Corona-Auswirkungen langsam ab

## Bewerberflaut bei Gastronomie und Hotellerie im Kreis Höxter

Teilen



Zur Startseite

### Mehr zum Thema



**Restaurant in Ovenhausen möchte unter die letzten Fünf**



**NW+** Gastro darf öffnen: Es fehlen klare Aussagen, Mitarbeiter und gutes Wetter



**NW+** Kulinarisch durch Warburg: Spagat zwischen Tradition und Moderne



**NW+** Vier coronakonforme Gänge: Brakeler Restaurant bietet Wohnmobil-Dinner an

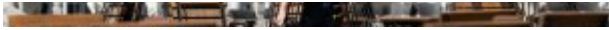


**NW+** 24-Stunden-Lieferung: Brakeler Start-up verkauft regionales Fleisch online



**Gastgewerbe warnt vor Kollaps**





---

## Kommentare

**Ihr Benutzername:** INFO

**Ihre E-Mail-Adresse:** info@hotelamjakobsweg.de

*Geben Sie Ihren Kommentar ein...*

---

Mit dem Absenden des Kommentars erkennen Sie unsere [Nutzungsbedingungen für die Kommentarfunktion](#) an.

Bei Antworten benachrichtigen

[Kommentar abschicken](#)



---

[Anzeigen und Märkte](#)

[Impressum](#)

[Stellen](#)

[Datenschutz](#)

[Immobilien](#)

[AGB](#)

[Fahrzeugmarkt](#)

[Nutzung von NW-Artikeln](#)

[Trauer](#)

[Ausbildung](#)

[Mediadaten](#)

[Abo-Service](#)

[ePaper-Login](#)

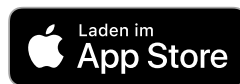
[Anzeigen-Service](#)

[NW-Karte](#)

[Newsletter](#)

[Kontakt](#)

  
**Neue Westfälische**



© Zeitungsverlag Neue Westfälische GmbH & Co. KG

**evolvergroup** 