



15.06.2021 13:56 CEST

## Belegantes Blog: Wo sind die Mitarbeiter?

Die sich anfangs überschlagenden Ereignisse der Corona-Pandemie haben auch uns in der Systemgastronomie überraschend und hart getroffen. Zu Beginn des Jahres 2020 blickten wir optimistisch auf das bevorstehende Jahr. Unsere Mitglieder hatten ihre Hausaufgaben gemacht und in Innovationen, Digitalisierung, Produkte und Personal investiert. Eine gute Ausgangsbasis für ein erfolgreiches Jahr war gelegt. Doch dann zeichneten sich rasant Restaurantschließungen und düstere Wirtschafts- sowie Arbeitsmarktprognosen ab. Die Umsätze gingen dramatisch zurück. Restaurants wurden von heute auf morgen geschlossen und Ungewissheit breitete sich aus. Die Entwicklung der Corona-Pandemie im weiteren Verlauf des Jahres führte oft dazu, dass viele Unternehmen Teile ihres wichtigsten

Kapitals verloren: ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Jetzt, in Zeiten in denen der Pandemieverlauf Anlass zur Hoffnung gibt, häufen sich die Meldungen, dass eben diese Mitarbeiter nun an vielen Stellen fehlen, neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zunächst wieder rekrutiert und eingelernt werden müssen und dadurch der „Re-Start“ verzögert wird.

Diese Meldungen kann ich für unsere Mitgliedsunternehmen in dieser Dramatik nicht feststellen. Gleichwohl ist uns der Arbeitskräftemangel bewusst. Umso wichtiger war es, als Verband und als Branche mit Weitsicht zu agieren. Wir haben schon Mitte März 2020 gemeinsam mit unserem Sozialpartner, der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG), als erste Branche überhaupt in Deutschland eine tarifliche Vereinbarung zur Einführung von Kurzarbeit abgeschlossen. Damit wollten und konnten wir unseren Unternehmen sowohl Planungssicherheit geben und gleichzeitig tausende Arbeitsplätze sichern.

Wir waren überzeugt, dass eine solche Branchenlösung unseren Mitgliedsunternehmen die benötigten Spielräume eröffnet. Heute, 15 Monate nach der Vereinbarung und Beginn der Coronakrise, können wir nur noch bekräftigen: Die Entscheidung war absolut richtig! Während andere Branchen händierend Mitarbeiter suchen müssen, kann die Systemgastronomie auf langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie eingespielte und routinierte Teams zurückgreifen. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben im vergangenen Jahr unzählige Hygienekonzepte mitentwickelt und umgesetzt. Diese Erfahrung können wir nun nutzen, um weiterhin ein sicheres Restauranterlebnis für unsere täglich über 4 Mio. Gäste in den BdS-Mitgliedsrestaurants bieten zu können.

Unsere Mitglieder freuen sich jetzt, gemeinsam mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wieder das sein zu dürfen, was sie am besten können und wofür sie diesen Job tun: nämlich Gastgeber zu sein! Dafür hat der BdS seit März 2020 an vielen unterschiedlichen Stellen entscheidende Weichenstellungen vorgenommen.

---

Der Bundesverband der Systemgastronomie e.V. (BdS) ist als Arbeitgeber- und Wirtschaftsverband die umfassende Branchenvertretung der

Systemgastronomie Deutschlands. Der BdS vereint die relevanten Player der Systemgastronomie, zu denen unter anderem die Marken Autogrill, Burger King, KFC, McDonald's, NORDSEE, Pizza Hut, Starbucks, L'Osteria aber auch neuere Konzepte wie beispielsweise PURiNO oder Meatery zählen. Die BdS-Mitgliedsmarken beschäftigen rund 120.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie über 2000 Menschen in Ausbildung in nahezu 3000 Standorten. Der BdS ist ein Verband mit zwingender Tarifbindung für seine Mitgliedsrestaurants.

## Kontaktpersonen



### **Sabine Jürgens**

Pressekontakt

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

[juergens@bundesverband-systemgastronomie.de](mailto:juergens@bundesverband-systemgastronomie.de)

+49 89 306 58 79 45