

Köche und Kellner gesucht: So kämpft die Gastronomie um neue Leute!



Die Gastronomie auf der beliebten Urlaubsinsel Rügen steht vor einer enormen Herausforderung: Der Fachkräftemangel drückt auf die Branche, während gleichzeitig die Gebühren für Arbeitskräfte angehoben werden. Seit dem **1. Januar 2025** liegt der gesetzliche Mindestlohn bei 12,82 Euro pro Stunde, was einen Anstieg im Vergleich zu den vorgesehenen 12,41 Euro im Jahr 2024 darstellt.

Die Erhöhung des Mindestlohns um 0,41 Euro per 1. Januar 2025 ist Teil einer Serie von Anpassungen, die seit dem Inkrafttreten des Mindestlohngesetzes im Jahr 2015 umgesetzt wurden. Kritiker argumentieren, dass solche Erhöhungen die Personalkosten für kleine Betriebe stark belasten könnten. Andererseits sind die Arbeitsgeber in der Gastronomie gezwungen, mehr zu zahlen, um qualifiziertes Personal zu gewinnen und zu halten. Laut **DEHOGA Rheinland-Pfalz** müssen Gastronomiebetriebe die Attraktivität ihrer Arbeitsplätze

steigern.

Herausforderungen in der Branche

Kay Plümecke, Betreiber der Gastwirtschaft am Markt in Bergen, bekräftigt, dass er seinen Angestellten einen Lohn über dem Mindestlohn zahlt, um qualifizierte Mitarbeiter zu finden. Dabei weist er darauf hin, dass steigende Personalkosten auch die Preise für Speisen erhöhen müssen. Sein Kollege George Sydney Steinchen von „Woody’s little Britain“ hingegen fordert nicht nur einen höheren Lohn, sondern kritisiert auch die geografischen Unterschiede der Lebenshaltungskosten und Löhne innerhalb Deutschlands.

Lars Schwarz, Chef des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) in Mecklenburg-Vorpommern, äußert sich besorgt über die zukünftige Entwicklung der Branche. Er berichtet von einer über 40-prozentigen Steigerung des Mindestlohns in den letzten vier Jahren und macht auf die hohen Lebensmittelpreise aufmerksam, die zusätzliche Belastungen für die Gastronomie bedeuten.

Der Druck auf die Gastronomie

In der gastronomischen Einrichtung „Weltenbummler“ in Binz beschäftigt Sebastian Läufer 17 Mitarbeiter. Nur einer seiner Angestellten erhält den Mindestlohn. Nach Läufer haben Köche einen Wert von mindestens 19 bis 20 Euro pro Stunde, während Führungspersonal sogar im Bereich von 22 bis 23 Euro pro Stunde anfangen sollte. Er fordert eine Kopplung des Mindestlohns an Ausbildung und Berufserfahrung, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Ein weiterer Aspekt, den Läufer anführt, ist die Notwendigkeit von Freizeitausgleich und einem guten Arbeitsklima, um Erfolge in der Gastronomie zu erzielen.

Zusätzlich stellen die gesetzlichen Anforderungen, wie die Verpflichtung zur Aufzeichnung der Arbeitszeiten, ein weiteres

Hindernis für Gastronomiebetriebe dar. Arbeitgeber müssen genaue Aufzeichnungen über Arbeitszeiten führen, was den bürokratischen Aufwand erhöht. Verstöße gegen das Mindestlohngesetz können mit hohen Bußgeldern bestraft werden.

Blick in die Zukunft

Die jüngsten Erhöhungen des Mindestlohns in Deutschland werden von den Arbeitnehmergewerkschaften als überfällig angesehen, um Arbeitnehmer vor Lohnarmut zu schützen und faire Wettbewerbsbedingungen zu garantieren. Trotz der Bedenken, die kleineren Betrieben ein zusätzliches finanzielles Risiko auferlegen könnten, verweisen Gewerkschaften auf positive Studien, die die Auswirkungen von Mindestlohnerhöhungen belegen.

Die Gastronomie auf Rügen und im gesamten Bundesgebiet wird sich an diese neuen Bedingungen anpassen müssen, während der Spagat zwischen fairer Entlohnung, Preisgestaltung und der Sicherung von Fachkräften immer schwieriger wird. Der Weg in eine neue Ära der Gastronomie ist also nicht nur von Herausforderungen, sondern auch von der Hoffnung geprägt, die Branche attraktiv und zukunftsfähig zu gestalten.

Statistische Auswertung

Ort: ?ód?, Polen

Vorfall: Diebstahl

Schaden: 420000

Festnahmen: 1

Beste Referenz: [ndr.de](https://www.ndr.de)

Weitere Infos: [agrarwelt.com](https://www.agrarwelt.com)

Zum Originalartikel auf [News-ag.com](https://www.news-ag.com)