

## Brauer bekommen 110 Euro mehr

**Braunschweig.** Die Sozietät Norddeutscher Brauereiverbände und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) haben sich für die niedersächsischen Brauereien auf einen neuen Tarifvertrag geeinigt. Nach vier Verhandlungsrunden und einem Warnstreik steht fest: Die etwa 350 Mitarbeitenden von Wolters in Braunschweig, der Privatbrauerei Wittingen und Einbecker Brauhaus erhalten ab Juli ein Lohnplus von 110 Euro brutto – das entspricht je nach Lohngruppe einer Entgeltsteigerung von 3 bis 4 Prozent. Zusätzlich einigten sich die Tarifparteien auf eine Einmalzahlung in Höhe von 150 Euro sowie auf eine sogenannte Erholungsbeihilfe in Höhe von 156 Euro, teilte die NGG am Montag mit.

Der Verhandlungsführer und Vorsitzende des NGG-Landesbezirks Nord, Finn Petersen, erklärte: „Wir sind uns sicher: Ohne die hohe Beteiligung an den Warnstreiks hätten wir wohl immer noch keinen Kompromiss.“ Das Ergebnis bezeichnete er als „vernünftigen Tarifabschluss“. *hs*



**Radhouane Alaya (52) ist Inhaber des Restaurants und Hotels Schützenhaus am Schützenplatz in Peine. Der Gastronom musste aufgrund der Corona-Pandemie seine Öffnungszeiten anpassen – denn Personal und Fachkräfte fehlen.**

JOSCHKA BÜCHS / FUNKE NDS

# Wo sind all' die Köche hin?

Gastro-Kräfte wechselten im Lockdown 2020 in Verkauf und Logistik. Peiner Gastronom reagiert mit Ruhetagen und Ferien

Joschka Büchs

**Peine.** Eigentlich würde Radhouane Alaya, Inhaber des traditionsreichen Peiner Hotels und Restaurants Schützenhaus, seine Küche noch viel öfter aufmachen. Eigentlich.

Doch seit Rückkehr aus dem vergangenen Corona-Winter ist einiges anders: „Ich musste Betriebsferien einführen, damit das Personal seinen Urlaub nehmen kann. Wenn ich durchgängig aufmachen wollte, dann müsste ich mehr Leute einstellen, aber das geht nicht“, erzählt der 52-Jährige. Dafür hat er es geschafft, seine acht festangestellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer Aufstockung des Kurzarbeitergeldes durch die Pandemie hinweg zu halten. Damit ist er wohl eine Ausnahme, wie eine Statistik zum ersten Corona-Jahr 2020 zeigt (siehe Grafik).

### Betriebsferien, Ruhetage, neue Öffnungszeiten

Aktuell macht sein Restaurant seit Mitte Juli drei Wochen Ferien, damit die Mitarbeiter ihre Urlaubstage nehmen können. Auch die Öffnungszeiten musste er anpassen und den Montag als Ruhetag einführen. Er beschäftigt drei Köche,

findet jedoch keine neuen. So wie Alaya geht es vielen Gastronomen in Niedersachsen und wohl auch in der Region. Denn Aushilfskellnerinnen und -kellner, aber vor allem ausgebildetes Personal wie Köchinnen und Köche, waren bereits vor der Pandemie Mangelware, sagt Alaya, der seit 1997 in der Branche arbeitet.

Das Lockdown-Jahr 2020 hat die Situation für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus noch einmal entschieden verschlechtert, und die Folgen spüren die Betriebe jetzt umso mehr.

### Branchen verloren ein Drittel der Beschäftigten

Denn wie eine statistische Auswertung von der Bundesagentur für Arbeit für unsere Zeitung belegt, wechselten im Jahr 2020 von knapp 30.000 sozialversicherungspflichtig Beschäftigten aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in Niedersachsen etwa 17.000 in andere Berufsfelder. Allerdings sind in dem Zeitraum auch Neueinsteiger hinzugekommen. In Summe wanderten dadurch etwa 7.600 Fachkräfte in andere Berufe ab. Die drei Branchen verloren also etwa ein Viertel ihres Personalbestands – ein wohl

historischer Aderlass. Zu den Top-Berufen, in die ehemalige Kellner, Köche und Co. wechselten, gehörten an erster Stelle Jobs im Verkauf, in der Logistik, zum Beispiel als Paketbote, und der Lebensmittelherstellung, etwa in Großbäckereien.

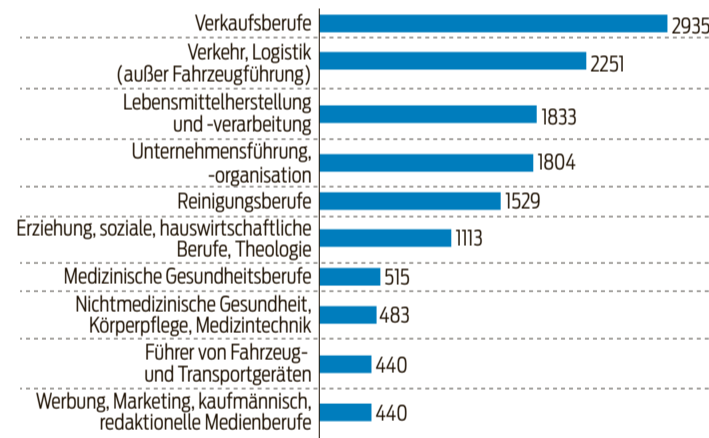
### Wie mit dem Personalstand umgehen?

Dieser Personalstand zwingt Restaurantbetreiber nicht selten dazu, Prioritäten zu setzen. So fokussiert sich Alayas Betrieb auf Veranstaltungen wie Abibälle, Hochzeiten oder zuletzt das „Freischießen“, das Peiner Schützenfest direkt vor der Haustür des Hotelrestaurants. „Eine Veranstaltung, mit beispielsweise 300 bis 400 Personen und gleichzeitig ein À-la-carte-Restaurant führen, das schaffen wir nicht“, sagt Alaya.

Viele Möglichkeiten, die Gastroberufe attraktiver zu machen, gebe es nicht, so der 52-Jährige. „Es ist nun mal so, dass wir arbeiten, wenn andere feiern oder Wochenende haben. Wir sind Dienstleister und müssen uns an den Gästen orientieren.“ Gleichzeitig sei die Gastronomie als Arbeitsplatz aber sehr abwechslungsreich. „Man ist im Kontakt mit netten Gästen. Mir macht

### Die Top 10 Berufsfelder nach dem Jobwechsel

Sozialversicherungspflichtig Beschäftigte in Niedersachsen, die im Jahr 2020 ihren Beruf gewechselt haben und vorher in der Berufsgruppe Tourismus, Hotel und Gaststätten beschäftigt waren (Gesamtzahl: 16.946)



Grafik: Jürgen Runo

Quelle: Bundesagentur für Arbeit

es immer noch Spaß“, bekennt er. Was rät die Arbeitsagentur der Branche? „Wir empfehlen Unternehmen, so breit wie möglich zu suchen und auch Bewerberinnen und Bewerbern eine Chance zu geben, die nicht ideal erscheinen“, sagt Sonja Kazma, Pressesprecherin der Regionaldirektion Niedersachsen-Bremen. Alaya ist anderer Meinung. Etwa ausgebildete Köche einstellen, das wolle er nicht. „Es

reicht nicht, zu Hause kochen zu können. Man braucht eine Ausbildung“, sagt er.

Die Arbeitsagentur wies bei unserer Anfrage auf ein Angebot für Arbeitgeber hin. Gastronomen und Hoteliers können darüber zum Beispiel Förderungen erhalten, um ihre Mitarbeiter weiterzubilden, wenn sie zu wenige Qualifikationen haben oder ihre Sprachkenntnisse nicht ausreichen.



**Im Juni streikten Wolters-Beschäftigte für mehr Geld.** NGG

## Salzgitter liefert auch LNG-Rohre für Brunsbüttel

**Salzgitter.** Mannesmann Großrohr, eine Tochter der Salzgitter AG, hat den Zuschlag erhalten, Rohre für die Anbindung des LNG-Gastertinals in Brunsbüttel zu liefern. Ausgeliefert werden sollen die 3200 Rohre bis Februar 2023, um dann auf 54 Kilometern Brunsbüttel und Hetlingen zu verbinden. Den Auftrag für die Erdgastransportleitung mit einem Durchmesser von 80 Zentimeter hat die Gasunie Deutschland, ein Fernleitungsnetzbetreiber für Erdgas aus Hannover, erteilt. Durch die Leitung soll später auch Wasserstoff transportiert werden können.

Die Mannesmann Großrohr erhielt jüngst bereits den Auftrag, die Rohre für das LNG-Terminal in Wilhelmshaven zu liefern. *hs*

# Gaskrise – Harzer Hotelier erwägt Zimmer zum Kalt-Preis

Weil Gäste die Heizung gerne weit aufdrehen, sucht Meik Lindberg Wege, um mit verflüffachten Energiepreisen nicht ins Minus zu rutschen

Christian Franz

**Braunschweig.** Unkalkulierbare Energiepreise bringen das Geschäftsmodell der Gastronomie ins Wanken. Der Braunlager Hotelier Meik Lindberg fürchtet das Schlimmste für die ebenso wichtige wie heizkostenträchtige Wintersaison im Harz.

Für sein im Juli 2021 nach einer Grundsanierung eröffnetes „Hearts-Hotel“ (man beachte das lautmalische deutsch-englische Wortspiel), nach Eigendarstellung ein „Boutique-Resort“ mit 40 Beschäftigten, erwägt Lindberg jetzt drastische Konsequenzen. Die Zimmer in dem 140-Betten-Haus könnten fort-

an zum „Kalt-Preis“ gebucht werden. Eine Energiepauschale für Heizung, Warmwasser und Strom käme obendrauf, vergleichbar einer Kalt-Miete ohne Nebenkosten für Wohnungen. Bislang beinhalten die Zimmerpreise – Buchungsbeispiel



**Wegen gestiegener Stromkosten kocht das Hearts Hotel Braunlage jetzt draußen, zeigt Betriebsleiterin Viktoria Dockenfuß.** CHRISTIAN FRANZ

sommertags 120 Euro pro Doppelzimmer ohne Frühstück – standardmäßig alle Verbrauchskosten.

Hotelier Lindberg betont, dass es ihm nicht um Renditemaximierung geht. Und er sieht auch das Risiko, dass Gäste sich von einem extra

Energie-Geld abgezockt fühlen. Doch was soll er machen?

Überweise er bislang monatlich 10.000 Euro an Abschlägen für Gas, Strom und Wasser an den Versorger Harz Energie, dürften es Ende 2022 satte 50.000 Euro sein. „Das Dreifache bis Fünffache an Kosten zeichnet sich ab“, ist Lindberg realistisch.

Spar- und Dämmoptionen hat er kaum: Drei von vier Häusern sind schon saniert und gedämmt, das vierte folgt im Herbst. Die Gas-Brennwert-Heizung ist von 2015, also durchaus Stand der Technik. Die neu eingebaute Sauna ist gratis, beliebt – und ein teurer Stromfresser. Lindberg hofft, dass es nach den folgenschweren Corona-Lock-

downs wenigstens nicht zu Gas-mangel-Lockdowns kommt, weil Tourismus als verzichtbar gilt im Energie-Versorgungswettbewerb der systemrelevanten Branchen und Privathaushalte.

Doch selbst wenn das Gas weiter fließt: Gäste werden sich auf Krisenfolgen einstellen müssen. Die Alternative zum Energie-Aufschlag wäre es, die Zimmertemperaturen auf 21 Grad zu deckeln, sagt Lindberg. Die sensorgesteuerte Technik gibt das her. In freien Zimmern werde die Heizung ganz abgestellt.

Doch Lindberg ist klar: Wer aus dem Schnee ins Zimmer kommt, will sich aufwärmen. Bislang waren maximal 25 Grad die Regel. „Und

weil es gefühlt nichts kostet, haben die Leute die Heizung aufgedreht und lange geduscht oder heiß gebadet.“ Hier gäbe es einen Mittelweg: 21 Grad inklusive, wärmer gegen pauschalen Aufpreis – pro Tag.

Unter dem Strich kommt es wohl darauf an, die Einschränkungen kundenfreundlich zu verkaufen. Im Restaurant hat das schon gut geklappt. Wegen des teuren Stroms kocht das Hearts Hotel jetzt draußen auf der Terrasse. Betriebsleiterin Viktoria Dockenfuß zeigt die Profiküche mit holzbefeuertem Schwenkgrill und Herd. Für die Gäste ist die Notlösung mit Blick auf die Küchenarbeit ein echtes Event – solange es nicht regnet.