

**Interview:** Heiko Wichmann, VSR-Chef Weser-Ems

# „Aufstiegsmöglichkeiten zeigen“

Heiko Wichmann, Vorsitzender des Verbandes der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte (VSR) der Sektion Weser-Ems, über den Fachkräftemangel

► *Wie schätzen Sie die Fachkräfte-Situation in der Gastronomie und der Hotellerie ein?*

**Wichmann:** Es gibt derzeit noch genügend Fachkräfte, aber der Nachwuchs fehlt auch bei uns. Es ist immer schwerer, die Jugendlichen zu motivieren. Das ist auch regelmäßig auf den Ausbildungsmessen festzustellen. Insbesondere wegen der Arbeitszeiten in der Gastronomie entscheiden sich immer weniger junge Leute für uns.

► *Welche Gründe gibt es sonst noch für den Mangel an Nachwuchs?*



**Heiko Wichmann:** „Sensibler mit Thema Arbeitszeiten umgehen“ Foto: Heinz Arndt

**Wichmann:** Wie schon gesagt, vor allem die Arbeitszeiten, speziell an den Sonntagen und Feiertagen, sind schuld. Und auch die Verdienstmöglichkeiten sind in Gastronomie und Hotellerie nicht gerade berauschend.

► *Was kann zur Verbesserung der Situation getan werden?*

**Wichmann:** Es muss viel mehr über die Tätigkeiten in unserer Branche erzählt werden – und die Betriebe müssen sich besser darstellen. Außerdem

muss mehr auf die Gesetze geachtet werden, das betrifft auch das Thema Früh- und Spätdienst. Die Betriebe müssen insgesamt einfach sensibler mit dem Thema Arbeitszeiten umgehen.

► *Wie reagieren Sie mit der VSR-Sektion Weser-Ems?*

**Wichmann:** Durch regelmäßige Schulungen versuchen wir, die jungen Leute so zu motivieren, dass sie auch im Beruf bleiben. Zurzeit ist es ja doch so, dass einige, die ihre Ausbildung absolviert haben, in andere Branchen gehen. Sie haben die Ausbildung nur gemacht, weil sie nichts anderes gefunden haben. Wir versuchen ihnen aufzuzeigen, welche guten Aufstiegsmöglichkeiten sie vor allem auch im Ausland haben. Die deutsche Ausbildung in der Gastronomie und der Hotellerie hat in der ganzen Welt Gewicht.

Heinz Arndt