2021/28 Thema

https://www.jungle.world/artikel/2021/28/viele-unternehmen-arbeiten-mit-allen-tricks

Ein Gespräch mit dem Gewerkschafter Christoph Schink (NGG) über gewerkschaftliche Arbeit in der Gastronomie

»Viele Unternehmen arbeiten mit allen Tricks«

Interview Von **Philipp Idel**

Beschäftigte, die in kleineren Kneipen und Restaurants arbeiten, sind seltener gewerkschaftlich organisiert als Arbeitskräfte in der Systemgastronomie. Viele Gastronomiebetriebe versuchen zudem, die Gründung von Betriebsräten zu verhindern.

Kneipen und Restaurants haben seit kurzem wieder geöffnet. Wie geht es Kellnerinnen und Köchen nach bald eineinhalb Jahren Pandemie?

Viele Kellnerinnen und Köche sind keine Kellnerinnen und Köche mehr, weil sie sich inzwischen beruflich umorientiert haben. Sie haben gemerkt, dass sie mit dem Kurzarbeitergeld nicht über die Runden kommen. 60 Prozent von wenig Geld sind eben sehr wenig Geld. Diejenigen, die noch da sind, stellen fest, dass sie, wenn sie zuvor bereits für zwei gearbeitet haben, jetzt sogar für drei arbeiten müssen, weil Kolleginnen und Kollegen fehlen.

> »Mehr Personal wird es in der Gastronomie nur geben, wenn die betriebliche Praxis sich ändert, und für die sind maßgeblich die Unternehmen verantwortlich.«

Dass es in der Gastronomie an Personal fehlt, liest man derzeit häufig. Umfragen zufolge berichten 42 Prozent der Gastronominnen und Gastronomen, dass ihre Beschäftigten in andere Branchen gewechselt sind, 48 Prozent bezeichnen den Fachkräftemangel in ihrer Branche als ernstes Problem.

Das Problem ist nicht neu. Bereits im Februar vorigen Jahres haben Umfragen gezeigt, dass Gastronomiebetriebe Personalmangel als größtes Risiko für sich benennen. Es ging nicht nicht nur um Fachkräfte, es fehlte jede helfende Hand. Bereits damals waren viele Stellen und Ausbildungsplätze frei, weil es zu wenige Bewerberinnen und Bewerber gab.

Sind die Unternehmen mitverantwortlich für den Personalmangel in der Branche?

Was diese Frage angeht, stehen wir häufig mit den Unternehmen in Konflikt. Sie werfen uns vor, die Branche schlechtzureden. Dabei sagen wir nur, was ist: Mehr Personal wird es in der Gastronomie nur geben, wenn die betriebliche Praxis sich ändert, und für die sind maßgeblich die Unternehmen verantwortlich.

Was müsste sich denn ändern?

Die Schwarzarbeit müsste abgestellt werden, es müsste mehr Tarifbindung und höhere Löhne geben. Zudem müssten die Arbeitszeiten besser geregelt werden. In vielen Betrieben bräuchte es zum Beispiel endlich verlässliche Dienstpläne, damit die Beschäftigten wissen, wann sie nächste Woche arbeiten, und ihren Feierabend ordentlich planen können. Es müsste auch Schluss sein damit, dass Arbeitgeber wie selbstverständlich sagen: Es sind noch Gäste da, du kannst noch nicht nach Hause gehen, obwohl deine Arbeitszeit eigentlich vorbei ist.

Die Gastronomie ist immer noch eine Branche, in der freie Tage häufig als Ausgang bezeichnet werden. Das zeigt, wie wichtig es ist, dass sich etwas ändert, was die Arbeitszeiten angeht. Das kriegen wir allerdings nur zusammen mit den Beschäftigten hin.

Wie sehen die Arbeitgeber das?

Die Arbeitgeber wollen eine völlige Entgrenzung der Arbeitszeit. Sie fordern zum Beispiel, dass 13-Stunden-Tage legalisiert werden. Dabei sollten die Unternehmen spätestens jetzt gemerkt haben, dass die Beschäftigten im Zweifelsfall mit den Füßen abstimmen und die Branche verlassen.

Wer die Website der NGG aufruft, bekommt einen Mitarbeiter einer Fast-Food-Kette zu sehen. Sind Beschäftigte in der Systemgastronomie typische NGG-Mitglieder?

Im Gastgewerbe sind wir vor allem im Bereich der Systemgastronomie kampffähig geworden und konnten gute Erfolge erzielen, aber wir vertreten natürlich auch Beschäftigte, die in kleineren Gastronomiebetrieben arbeiten.

Beschäftigte in kleineren Restaurants sind seltener gewerkschaftlich organisiert.

Wir werden in diesem Bereich sicherlich nicht den Organisationsgrad erreichen, den wir in der Zuckerindustrie haben. Das liegt auch daran, dass viele Auseinandersetzungen mit dem Arbeitgeber scheuen, weil sie eher die positiven Seiten ihrer Arbeit sehen, zum Beispiel dass sie anderen einen schönen Abend machen können. Das ist ein bisschen wie bei Pflegekräften, die häufig zuerst an das Wohl der Pflegebedürftigen denken und nicht an sich selbst.

Wie wollen Sie diese Beschäftigten als Mitglieder gewinnen?

Es hilft nicht, den Leuten zu sagen, sie hätten ein Problem. Sinnvoller ist es, zu fragen: Mensch, schau dich doch mal um, wie viele Menschen über 50 arbeiten denn hier? Was meinst du, woran es liegt, dass das nur so wenige sind? Meinst du, du hältst es lange durch, 13, 14 Stunden am Tag durchzukloppen, und das häufig sieben Tage pro Woche?

Wie weit verbreitet sind Betriebsräte in der Gastronomie?

In größeren Betrieben der Systemgastronomie sind wir, was das angeht, besser aufgestellt als in kleineren Betrieben. Sehr kleinteilig ist die Betriebsratsgründung bei Franchise-Unternehmen wie McDonald’s, weil die Betriebsräte hier bei jedem Franchisenehmer einzeln gegründet werden müssen.

Gibt es Bereiche der Gastronomie, in denen Betriebsräten die Arbeit besonders häufig erschwert wird?

Das zieht sich quer durch die Branche. Erst kürzlich gab es einen Fall in Nürnberg, wo ein Vapiano-Restaurant geschlossen wurde, nachdem ein Betriebsrat gewählt worden war. Das Restaurant soll bald wiedereröffnet werden, dann aber ohne Betriebsrat. Grundsätzlich arbeiten viele Unternehmen mit allen Tricks, um die Bildung von Betriebsräten zu verhindern oder ihnen das Leben schwer zu machen.

Die NGG schließt für das Hotel- und Gaststättengewerbe in 18 Tarifgebieten regionale Tarifverträge mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga). Derzeit werden mehrere dieser Verträge neu verhandelt. Mit welchen Forderungen sind sie in die Verhandlungen gegangen?

Beim Dehoga gibt es wenig bundesweite Koordination, deshalb haben wir regional sehr unterschiedliche Forderungen. In Schleswig-Holstein fordern wir beispielsweise 150 Euro Entgelterhöhung für alle sowie Zuschläge für Sonntags- und Nachtarbeit. Grundsätzlich stellen wir fest, dass in der Gastronomie eine Art Lohnerhöhungspause stattgefunden hat, die sich die Branche eigentlich nicht leisten kann. Das zeigt sich jetzt an der Abwanderung von Arbeitskräften.

Weshalb wird in der Gastronomie seltener gestreikt als in anderen Branchen?

Das liegt daran, dass wir in der Gastronomie gewerkschaftlich anders herausgefordert sind als etwa in einem Industriebetrieb. Mit Beschäftigten, die in einem Landgasthof arbeiten, in Kontakt zu kommen, ist schwieriger, als Beschäftigte von Volkswagen zu erreichen. Wir haben uns genau überlegt, wie wir besser mit den Beschäftigten kleinerer Betriebe in Kontakt kommen können. Mittlerweile werden wir zum Beispiel häufig von Berufsschulen eingeladen, um dort mit Auszubildenden über Tarifrecht und Sozialpartnerschaft zu sprechen. Dort erreicht man dann auch mal 20 Beschäftigte auf einmal.

Grundsätzlich gilt: Je mehr Mitglieder wir haben, desto höher ist auch die Streikbereitschaft. Wir haben Hochburgen, in denen wir kampffähig sind, aber in der Fläche besteht, was das angeht, Nachholbedarf. Wir brauchen definitiv mehr Mitglieder. Daran arbeiten wir.

***Christoph Schink** leitet das Referat **Gastgewerbe** der Gewerkschaft **Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)**. Er ist gelernter Koch und Sozialökonom. Die NGG hat rund 200 000 Mitglieder und vertritt Beschäftigte im Hotel- und Gaststättengewerbe sowie in der Ernährungsindustrie.*

© Jungle World Verlags GmbH