



PRESSEMITTEILUNG

Fachkräftemangel

Die LÜ sucht händeringend Personal

Niederrhein, 10. Juni 2019 - „Es ist kaum noch möglich, geeignetes Fachpersonal für unsere Küche und unseren Service zu finden.“ Dirk Zimmermann, Inhaber der Lüttelforster Mühle, schlägt Alarm. Dass sich vor einigen Tagen der Chefkoch von dem Schwalmtaler Betrieb nach gerade mal einem halben Jahr Einarbeitung abgewandt hat, ist nur die Spitze des Eisbergs. Die LÜ beteiligt sich deshalb an einer Online-Befragung der DEHOGA Nordrhein zum Thema „Fachkräftemangel“.

Ein augenzwinkerndes Schild mit ernstem Hintergrund.

Die Fluktuation unter den insgesamt 20 Mitarbeitern der Lüttelforster Mühle ist laut Zimmermann immens. „Es macht heutzutage keinen Spaß mehr in der Gastronomie und Hotellerie“, sagt der 63-Jährige, der die 600 Jahre alte Mühle an der Schwalm vor 13 Jahren mit einem Kompanon als Ruine übernommen und zu einem charmanten Gasthaus mit Hotel im Naturpark Schwalm-Nette gemacht hat. Die LÜ hat im Schnitt rund 40.000 Gäste im Jahr.

Der LÜ-Inhaber ist dabei so selbstkritisch, dass er auch vor dem eigenen Türe kehrt. „In der Gastronomie sind die Mitarbeiter früher vielleicht über Gebühr strapaziert worden, und die Bezahlung war nicht so wie heute.“ Dieses Image, so Zimmermann, hat sich aber grundlegend geändert. „Der Mindestlohn, den ich ausdrücklich unterstütze, sollte



Mühlen Restaurationsbetriebe GmbH | Tel. 02163/571040
Lüttelforst 303 - 41366 Schwalmthal | Fax 02163/5710429
Geschäftsführerin Sylvia Johnen | info@die-lue.de
Presse Axel Küppers M. 0173/85 39 118 | www.die-lue.de



dazu beigetragen haben, dass die Mitarbeiter mit einem ordentlichen Gehalt nach Hause gehen.“ Das Arbeitszeitengesetz werde - zumindest in der Lü - strikt eingehalten.



Genau hier, beim Gesetzgeber, sieht Dirk Zimmermann aber auch einen Grund des Übels, dass die Gastronomie händeringend nach Personal sucht und die Betreiber auf dem Zahnfleisch gehen. „Wir haben Veranstaltungen, die laufen über mehr als 10 Stunden. Laut Gesetz muss ich dem Mitarbeiter nach 10 Stunden eine 11-stündige Ruhepause geben. Bei Hochzeiten müssen wir also mit zwei Schichten fahren, was sich natürlich auf die Preiskalkulation auswirkt.“ Hier würde sich Zimmermann „mehr Flexibilität seitens der Politik“ wünschen.

Zimmermann hat bereits einige Hebel umgelegt, um den Mitarbeitern entgegen zu kommen. Wohl wissend, dass Schichtdienste und Arbeitszeiten, wenn andere Freizeit haben, nicht sehr familienfreundlich sind. So ist die Lü heute montags und dienstags geschlossen, um dem Personal Gelegenheit zu geben, zwei Tage zu entspannen und neue Kräfte zu tanken. „Die familienbetriebene Taverne“, nennt Zimmermann ein Beispiel, „hat mit Arbeitszeitenregelung und tariflicher Bezahlung aber nichts an der Mütze - und kann 24/7 offen halten.“ Mittlere gastronomische Betriebe, die zudem außerhalb des Ortskerns im Grünen liegen, hätten es da deutlich schwieriger. „Hier würde ich von den politisch Verantwortlichen mehr Verständnis und eine gastronomiefreundlichere Haltung erwarten.“

Auch zum Thema jwd zieht sich die Stirn des Lü-Inhabers in krause Falten. „Seit Jahren wird uns versprochen, dass sonn- und feiertags wieder ein Bus in das Naherholungsgebiet fährt. Nichts ist bislang geschehen“, blickt er kritisch Richtung Verkehrsbetriebe. Da der Betrieb in der Lü insbesondere an Sonn- und Feiertagen brummt, sind hier flexibles Personal sowie Aushilfskräfte gefordert und vielfach auf den ÖPNV angewiesen. Auch hier schaut die Lü in die Röhre. Der Mühlenbetrieb ist im Vorjahr wegen des ausdrücklichen Willens, Menschen mit Migrationshintergrund in die Arbeit einzubinden, mit einem Integrationspreis ausgezeichnet worden. „Teilweise kommen die Migranten von weither mit einem klapprigen Rad hierher zur Arbeit.“ Um



diese Mitarbeiter an die Lü zu binden, bietet Zimmermann auf Wunsch Deutschunterricht an. Kostenfrei und während der Arbeitszeit.

„Die Lü ist sicherlich kein Einzelfall“, sagt Isabel Hausmann vom DEHOGA Nordrhein. Das Thema Fachkräftemangel ist im Hotel- und Gaststättengewerbe in aller Munde, so die stellvertretende Geschäftsführerin des Verbandes. So wie die Lü würden viele gastronomische Betriebe in der Region verzweifelt versuchen, geeignetes Personal zu finden und an sich zu binden. Zumal, so Isabel Hausmann, die Zahl der Gastgewerbe-Beschäftigten in NRW in den letzten Jahren von 300.000 auf 400.000 gestiegen ist: „Es fehlen Mitarbeiter in Küche, Restaurant und Rezeption. Die Gäste stehen öfter vor verschlossenen Türen, als es dem Gastronom oder Hotelier lieb ist.“ Die DEHOGA-Expertin empfiehlt, an der eigenen Attraktivität als Arbeitgeber zu arbeiten. Diesbezüglich würde die Lü schon vieles richtig machen. „4-Tage-Wochen stehen bei den jungen Leuten hoch im Kurs. Sie legen viel Wert auf Work-Life-Balance.“ Weiterbildungsangebote und gemeinsame Veranstaltungen tragen ebenso dazu bei, Mitarbeiter zu gewinnen bzw. zu halten. Isabel Hausmann: „Ebenso wie Wertschätzung und Rückmeldungen zur geleisteten Arbeit.“

Die Lüttelforster Mühle

liegt im Herzen des Naturparks Schwalm-Netze am Rande der Gemeinde Schwalmatal. Die historische Wassermühle zwischen Mönchengladbach und den Niederlanden nahe der Autobahn 52 bietet Gastronomie und Ho-



tellerie auf gehobenem Niveau inmitten reizvoller niederrheinischer Landschaft. Spezialität der Küche ist die Entenbraterei. Das charman- te Ambiente eignet sich für Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeiern oder sonstige Gesellschaften. Der Mühlenbetrieb ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Die Lü-Küche verwendet fast ausschließlich Produkte aus der Region. Das Hotel hat 14 behagliche Komfort-Zimmer inklusive einer Suite. Im Jahr 2018 ist die Lü mit dem Integrationspreis des Kreises Viersen ausgezeichnet worden. Im gleichen Jahr hat der Betrieb zum zweiten Mal in Folge beim DEHOGA-Umweltcheck die Goldmedaille verliehen bekommen.

In punkto Ausbildung sieht es laut DEHOGA auch nicht besser aus: Jeder achte Koch und jeder siebte Restaurantfachmann bricht die Ausbildung ab. Zu stressig, zu anstrengend und zu wichtig ist den Meisten die Freizeit.

Isabell Hausmann appelliert aber auch an junge Menschen, sich für die Gastronomie zu entscheiden. „Jeder möchte Essen gehen und auf Reisen übernachten. Wenn sich niemand findet, der arbeiten möchte, geht ganz viel verloren. Wer im Gastgewerbe arbeitet, hat frei, wenn andere arbeiten. Und einen sicheren Arbeitsplatz, der nicht ins Ausland verlegt werden kann.“