

## **Offener Brief an den LOKALanzeiger Torsten Falk, Falk Seehotels – zwischen Plauer See und Müritz**

Die Medien sind voll. Immer mehr Journalisten springen über das Stöckchen, welches Ihnen von Politikern jeglicher Couleur hingehalten wird. Es geht um den Fachkräftemangel in Hotellerie und Gastronomie. Und natürlich gibt es einen Schuldigen. Die ausbeuterischen und geldgeilen Chefs, die auf Kosten ihrer Mitarbeiter Millionen scheffeln, aber nichts davon abgeben. Dazu kommen höchst unattraktive Arbeitszeiten, kein Wunder, dass keiner mehr in dieser Branche arbeiten will.

### **Fachkräftemangel**

Moment mal, Fachkräftemangel, da war doch was? Oder? Genau, ich erinnere mich. Ist auch gar nicht schwer, schließlich wird man täglich damit konfrontiert.

Die Gerichte in Mecklenburg brauchen für den Abschluss eines Verfahrens doppelt so lange, wie andere Bundesländer, im Schnitt 24 Monate. Der Grund, es fehlen Mitarbeiter.

Seit 10 Jahren bekommt man hier bei uns Termine beim Facharzt und Allgemein-Mediziner nur noch mit Glück oder Kopf unter dem Arm. Der Grund, es fehlen niedergelassene Ärzte.

Möchte man sein Auto in die Werkstatt bringen, dann fährt man nicht wie früher einfach hin, nein, man ruft an und bekommt dann von der Werkstatt einen freien Slot in den nächsten 1-3 Wochen zugewiesen. Der Grund? Es fehlen Mechaniker an allen Ecken und Enden.

Bei einer Bank ohne Termin ein Konto eröffnen. Ich bitte Sie, wir schreiben das Jahr 2017. Das geht nicht ohne Termin. Und den frühestens in 2 Wochen. Der Grund? Es fehlen Mitarbeiter.

Braucht man eine Baugenehmigung oder eine Auskunft bei der kommunalen Behörde, kann man sich schon mal auf wochenlange Bearbeitungszeit einstellen. Warum? Es fehlen Mitarbeiter.

Bei der GEMA gibt es nach eigener Aussage einen Bearbeitungsstau von 6-8 Wochen für den Posteingang. Wegen fehlender Mitarbeiter!

Sucht man einen Pflege-Platz, eine freie Kita-Stelle oder braucht man einen Handwerker für den defekten Siphon hört man überall dasselbe. Nichts frei, keine Termine, frühestens in ... Wochen. Der Grund? Es fehlen Fachkräfte an allen Ecken und Enden. In jeder Branche.

Und bei so manchem Politiker auf Landes- und Bundesebene, der seinen geistigen Dünnschiss in das nächstbeste Mikrofon ergießt, merkt man, auch die Politik hat Nachwuchsprobleme. Da kommt wenig Vernünftiges nach.

Seit Jahren wird branchenübergreifend die Dienstleistung und das Angebot zurückgefahren, eingeschränkt und angepasst. Dieser Trend hat nun auch die Gastronomie erreicht. Auch hier versuchen die Unternehmen ihr Angebot am Leistungsvermögen anzupassen. Wenn andere das machen, ist das OK, in der Gastronomie ist der Aufschrei immer gleich riesengroß.

### **Und warum ist das so?**

Das liegt vermutlich am ursprünglichen Sinn und Zweck von Hotels und Restaurants. Den Menschen eine gute Zeit geben, sie kulinarisch verwöhnen, eine Auszeit bieten und Entspannung und Verwöhnung garantieren.

Anders als in der Werkstatt, bei der Bank, beim Amt oder Arzt. Diese Besuche empfinden die meisten Menschen als unangenehm und lästig und würden am liebsten gleich darauf verzichten. Wenn zu dieser negativen Grundstimmung noch eine Verstimmung wegen Wartezeiten kommt, fällt das gar nicht weiter auf.

Anders bei uns. Die Menschen kommen um Spaß zu haben, um sich verwöhnen zu lassen. Das gönnen sie sich und haben sich das Recht dazu auch durch ihre eigene Arbeit in ihrem Job redlich verdient. Dieser freudigen Erwartungshaltung steht nun ein eingeschränktes Angebot, lange Wartezeiten, eingeschränkte Öffnungszeiten oder sogar Ruhetage gegenüber. Das enttäuscht und frustriert die Gäste, die ja nur eine schöne Zeit haben und dafür sogar gerne bezahlen wollten.

Ein Dilemma, für das es kaum einen Ausweg gibt. Die Gäste werden sich gerade im ländlichen Raum daran genauso gewöhnen müssen, wie an fehlende Busse, Ärzte und Handwerker. Und wenn sie sich nicht daran gewöhnen möchten, werden sie schlichtweg weniger Essen gehen und die Situation dadurch eher verschärfen.

### **Will keiner mehr Arbeiten?**

Haben wir schlichtweg zu wenige Arbeitskräfte? Sicher sorgt die wachsende Konjunktur und der gute Arbeitsmarkt für wenig Auswahl im Bereich der joblosen Menschen. Die meisten Mitarbeiter rekrutiert man aber so gut wie nie aus dem Pool der Arbeitslosen, sondern meistens wirbt man sie von der Konkurrenz ab. Aktiv oder passiv.

Durch die gute wirtschaftliche Lage entwickeln sich viele Branchen bei uns im Land. Alle suchen Fachkräfte und freundliche und dienstleistungsorientierte Hotel- und Restaurantfachleute sind in allen Branchen begehrt. Und mit den meisten Branchen können Hotels und Restaurants in Punkto Gehalt und Arbeitszeiten nur schlecht mithalten.

Dazu kommt die starke Saisonabhängigkeit der Branche. Von Oktober bis April fehlen im Land schlichtweg die Gäste, um auf Saisonarbeit und Entlassungen im Winter zu verzichten.

Wir haben einen starken Rückgang in der Anzahl der Schulabgänger in den letzten Jahren zu verzeichnen und um die jungen Menschen buhlen Unternehmen, Fachschulen und Universitäten. Überhaupt ist der Drang und Hang zur Hyper-Akademisierung unverkennbar. Alle müssen Abitur machen, alle müssen studieren. Koste es, was es wolle und wenn es nicht klappt, senken wir die Anforderungen. In Mecklenburg beklagte jüngst die Bildungsministerin eine Abbrecher-Quote von 50 % unter jungen Lehramtsstudenten. Sofort wurde debattiert, ob die Unis zu harte Anforderungen stellen, ob der Unterricht zeitgemäß sei, die Hochschule überhaupt vernünftig ausgestattet sei oder die Professoren zu streng sein? Sind die Mietkosten in Uni-Nähe zu hoch, dass sich die Studenten mehr auf den Nebenerwerb, als auf das Studium selbst konzentrieren können? Keiner hat sich die Frage gestellt, ob die jungen Menschen überhaupt studienreif waren. Vielleicht haben sie ja Abitur, aber trotzdem keine Hochschulreife. Vielleicht wäre für diesen jungen Menschen eine Ausbildung passender gewesen. Aber das fragt keiner. Leider!

### **Fachkräfte gesucht!**

Ok, wir halten fest, Mitarbeiter werden branchenübergreifend händeringend gesucht. Termine dauern, Bearbeitungszeiten steigen an, Öffnungszeiten werden angepasst, Ruhetage werden eingeführt. Jeder Unternehmer versucht den Druck auf seine Art und Weise zu mildern.

Verständlich und akzeptabel! Oder nicht? Wenn man die Presse verfolgt, dann ist das überall akzeptabel, außer in der Hotellerie und Gastronomie. Die haben sich das schließlich selbst

zu zuschreiben. Sind schuld an dem Dilemma und versuchen nun auf Kosten der Gäste dieses zu kompensieren.

Ja, es gibt Chefs und Chefs. Manche sind Schweine und beuten ihre Mitarbeiter aus. Manche sind es nicht. Der Generalverdacht, der gerade über die gastgewerblichen Unternehmen ausgeschüttet wird, ist unerträglich. Und unberechtigt. Es gibt viele hart arbeitende Gastronomen in diesem Land, die es gerne anders sehen würden. Die gerne etwas an der Situation verändern möchten, weil sie mit Leib und Seele Gastgeber sind. Chefs, die etwas an der Situation verändern müssen, da sie selbst viel zu tief in Haftung und Schulden stecken, um einfach alles hinzuschmeißen.

### **Arbeitszeiten**

Fangen wir beim einfachen Thema an. Den unattraktiven Arbeitszeiten. Solange die Gäste ihre Hauptkonsumzeit nicht auf Montag bis Freitag 9-17 Uhr verschieben, werden Menschen abends, am Wochenende und an Feiertagen arbeiten müssen, um eben genau diese Gäste zu bedienen. Die meisten gastronomischen Betriebe sind zu klein für flexible Schichtsysteme und genügend Auswechselfersonal. Wenn die Gäste kommen, muss gearbeitet werden. So einfach ist das. Das war schon immer so und wird sich auch nicht ändern. Wenn ein Betrieb nur 3 Mitarbeiter im Service hat, dann müssen an Weihnachten auch alle 3 arbeiten. Für einen 4. Mitarbeiter ist in der Regel zu wenig Geschäft und die Spitzen können nicht den Maßstab der Personalentscheidungen abbilden. Das wäre weder wirtschaftlich noch sinnvoll. Andere Branchen federn Spitzen mit längeren Lieferzeiten oder späteren Terminvergaben ab. Das kann ein Restaurant nicht. Weihnachten ist eben Weihnachten und Himmelfahrt Himmelfahrt.

Versucht der Unternehmer den Druck aus den Arbeitszeiten zu nehmen, in dem man zum Beispiel die Öffnungszeiten anpasst, Ruhetage einführt, Mittagstisch abschafft, nachmittags keine Küche anbietet, zwei Esszeiten um 18 oder 20 Uhr anbietet, Gästegruppen ab 8 Personen nur noch mit Vorabwahl der Speisen akzeptiert und viele kreative Lösungen mehr von Berufskollegen, dann ist man schnell Spott, Häme und Zorn ausgesetzt. „Wegen Reichtum geschlossen“ und „Sie haben es wohl nicht mehr nötig!“ sind da häufig noch die charmantesten Sprüche, die man sich anhören darf.

Also doch mehr Mitarbeiter einstellen bzw. die freien Stellen besetzen. Natürlich mit höheren Gehältern, um die letzten Helden in der Gastronomie für einen zu begeistern. Doch woher das Geld für höhere Löhne nehmen?

### **Arbeitskosten**

Wir haben in Deutschland mit die höchsten Arbeitskosten auf der Welt. In Wirtschafts- und Industriezweigen, in denen die Lohnkosten bei 5-20 % liegen, fällt das nicht so gravierend ins Gewicht, wie in Dienstleistungsbranchen wie Hotellerie und Gastronomie mit 30-40 %.

Ein Servicemitarbeiter kostet in seiner produktiven Leistungszeit ca. 25 EUR pro Stunde (mit eingerechnet sind Urlaub, Feiertage und Krankentage). Ein Industrieroboter dagegen kostet nur etwa 6 EUR die Stunde.

### **Produktivität**

Gleichwohl haben wir das Problem, dass wir morgens unsere Gaststätte aufschließen und im Normalfalle nicht wissen, wie viele Gäste wir heute bewirten dürfen und was diese gedenken, dafür zu investieren.

Ein Fließband-Mitarbeiter in einem Automobilkonzern hat ein genaues Tagessoll und seine Produktivität kann ziemlich einfach ermittelt und geplant werden.

Bei uns läuft das anders. Kommen 20 Gäste zwischen 11 und 12 oder doch erst um 13 Uhr. Sind es dann vielleicht sogar 30 oder doch nur 15? Essen alle ein Filetsteak oder heute nur eine Suppe? Die wenigsten Gäste reservieren im Voraus. Essen gehen ist vielfach spontan und flexibel. Wenn der Gastronom aber seine Tür aufschließt, ist die Kosten-Maschinerie in Gang gesetzt. Die Mitarbeiter bekommen Lohn, der Herd verbraucht Strom, unabhängig davon wie viele Mittagessen zubereitet werden. Das Geschäft ist schwierig planbar und somit auch die Produktivität der Mitarbeiter.

### **Immobilien Vermögenswerte**

Dazu kommt gerade in der unserer Branche als erheblicher Kostenfaktor ein immenses Anlage- und Ausstattungsvermögen. Restaurant und Hotel mit Küche, Zimmern, Gastraum müssen gebaut und immer wieder renoviert werden. Hatte die Restaurant-Ausstattung oder die Hotelmöbel früher noch eine Nutzungsdauer von 15-20 Jahren, müssen sie heute schon alle 7-9 Jahre renovieren und erneuern, um am Markt bestehen zu können. Eine Kaffeemaschine kostet da schon mal schnell 8.000 EUR, genauso wie ein moderner Herd und Ofen.

Moderne Berufe brauchen noch nicht mal mehr ein Büro. Digitalen Nomaden leben mit Laptop, Handy und arbeiten von Co-Working Places, die sie mit einem Stuhl, einem Tisch und wenn nötig mit Drucker, Kopierer, Fax etc. versorgen. Übrigens gerne in der Lobby eines Hotels.

Ein Nagelstudio oder Friseur hat natürlich auch einen enormen Lohnkostenanteil, kommt aber mit einem Bruchteil an Ausstattung zu Recht.

### **Allgemeiner Nutzen und Wertschöpfung**

Diese hohen Investitionen kommen allerdings dem Standort zu Gute. Sie hindern Hoteliers daran, bei weniger günstigen Bedingungen Arbeitsplätze in die Nachbargemeinde oder das Ausland zu verlagern. Wir sind standorttreu. Wir schaffen Beschäftigung vor Ort. Wir bringen durch unsere Gäste Kaufkraft in die Kommune und unser Marketing sorgt auch für Imagewerbung für die Gemeinde. Restaurants und Dorfkneipen bringen auch ein Stück Lebensqualität für die einheimische Bevölkerung als Treff – und Versammlungspunkt mit. Welche andere Branche liefert so ein Gesamtpaket?

Wie danken uns das die Kommunen? Sie führen eine Fremdenverkehrsabgabe oder Bettensteuer ein. Schließlich müssen sich die Hoteliers an den Kosten für Infrastruktur beteiligen, die durch die Touristen entstehen. Logisch, aber über welche Infrastruktur sprechen wir hier? In meiner Stadt gibt es weder ÖPNV, noch eine Anbindung an die Bahn, wir haben weder einen Breitbandanschluss noch ein Gymnasium. Unsere Krippenplätze sind ausgebucht, Allgemein-Mediziner und Fachärzte Mangelware. Wir haben kein Kino, kein Theater und kein Schwimmbad. Von einem Krankenwagen in 15 Minuten nach Notrufabgabe sind wir minutenlang entfernt.

Der Tourismus in MV trägt zu 12 % zur Wertschöpfung bei. Damit sind die Touristiker nach der öffentlichen Verwaltung mit 12,8 % und vor der Gesundheitswirtschaft mit 11,3 % auf Platz 2 der Wertschöpfungskette und auf Platz 1 der privatrechtlichen Wirtschaft im Land. (Quelle: WM MV) Der Dank der Landesregierung dafür ist so einfach, wie obszön. Das Ministerium benennt sich um in Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Gesundheit und streicht den Tourismus aus dem Namen. So viel zur Wertschätzung! Wer sich noch fragt,

welchen Stellenwert der Tourismus - trotz der enormen Wertschöpfung - bei unseren Landespolitikern besitzt, bekommt hier vielleicht nicht die, aber immerhin eine Antwort.

Die Landwirtschaft mit einem Anteil an der Wertschöpfung von gerade einmal 3,1 % hat sogar ein eigenes Ministerium, während es für den Tourismus noch nicht einmal mehr zum Zusatz im Namen reicht. Das gibt einem zu Denken.

### **Hoher Wareneinsatz**

Jetzt haben wir schon von den hohen Kosten für Immobilie und Ausstattung gesprochen, ebenso wie von der hohen Quote an Personalkosten. Dazu kommt für die Gastronomie der erhebliche Kostenfaktor Wareneinsatz. Dieser beträgt im Schnitt 30-40 % des Umsatzes. Die Gäste erwarten zu Recht hochwertige und regionale Lebensmittel. Diese gibt es aber nicht zum Discounter-Preis. Gleichzeitig gibt es eine Kostenschwelle für Speisen im Restaurant, die von Gästen nicht mehr akzeptiert werden. Kostet das Bier über 5 EUR oder das Schnitzel über 15 EUR ist der Aufschrei groß, Worte wie Abzocke und Touristenfalle werden in Bewertungsportalen inflationär gehandelt.

### **Energiekosten**

Für die Zubereitung der Speisen in der Küche und zur Lagerung in den entsprechenden Kühlräumen brauchen wir eine Menge Energie. Im 10-Jahresschnitt liegt unser Unternehmen bei 4 % Stromkosten am Netto-Umsatz. Damit sind wir weit von einer Befreiung der EEG-Umlage entfernt, aber der Kostenfaktor ist erheblich. Durch hohe Investitionen in neue, stromsparende Geräte konnten wir in den letzten 10 Jahren unseren Energieverbrauch um 20 % senken. Gleichzeitig sind die Kosten um 3 % gestiegen.

Dazu kommen weitere Kosten wie z. Bsp. alle 3 Monate geprüfte Wasserproben durch ein zertifiziertes Labor, seit neuestem gilt das übrigens auch für Klimaanlage.

Brandschau, TÜV-Prüfungen für Lüftung, Brandmeldeanlagen, technischen Anlagen etc. Ein Beispiel: Die jährlich vorgeschriebene Prüfung der Küchenabluft kostet beim TÜV 500 EUR. Eine Prüfung, die durch die existente Wartungsfirma genauso gut, viel günstiger und viel einfacher im Rahmen der eh stattfindenden Wartungsarbeiten durchgeführt werden könnte. Das Gleiche gilt für die Brandmeldeanlage, die CO2-Anlage im Bierkeller, die alle regelmäßig durch Fachfirmen gewartet werden, denen aber ein Zertifikat für die Prüfbescheinigungen fehlt. Dieses Zertifikat hat bei uns übrigens keine einzige Firma, außer dem TÜV und der DEKRA.

### **Rechnen wir doch mal zusammen**

Das heißt von 100 EUR Umsatz nimmt sich der Staat knapp 16 EUR Mehrwertsteuer, 34 EUR fallen für Lohnkosten an. 26 EUR für die Rohware und immerhin noch 3,50 EUR für Strom. Bleiben von den 100 EUR noch knapp 20,50 EUR für alle anderen Ausgaben, die so anfallen. Miete, Pacht, Kreditkosten, GEMA, GEZ, IHK, BGN, Versicherung, Werbung & Marketing, Rechtsberatung, Wasser und Abwasser, Reparaturen, Telefon, Speisekarten, Blumen, Bürobedarf, Müll, Kfz, Steuerberater, Ersatz-Investitionen, immense Kosten für Internet, weil es kein Breitband gibt, Wäscherei ... Die Liste wäre stundenlang fortzusetzen. Wenn alles gut läuft, bleiben einem dann 4-5 EUR übrig.

Das ist dann der Unternehmerlohn und von dem, nimmt sich der Staat dann noch die Hälfte als Einkommenssteuer. Wobei Unternehmerlohn nicht heißt, dass sich das der Chef in die Tasche steckt. Das ist Betriebsvermögen, wird für neue Investitionen gespart und selten in Luxusreisen investiert.

Da braucht man keinen Taschenrechner, da bleibt nicht viel Spielraum für höhere Löhne.

### **Mehr Netto vom Brutto**

Unsere Mitarbeiter wollen, sollen und müssen aber mehr verdienen. Wie schaffen wir das. Mehr Netto vom Brutto muss es heißen. Und das Ganze aufgebaut auf zwei Standbeinen. Höhere Löhne bei gleichzeitig weniger Abgaben.

### **Höhere Bruttolöhne**

Durch Abschaffung der oben erwähnten Zwangsgebühren, eine Deckelung der Energiekosten, einen Abbau der ebenfalls oben erwähnten bürokratischen Hürden und Kostenfallen, die nicht sicherheitsrelevant sind, bleibt dem Unternehmer mehr finanzieller Spielraum.

Wir zahlen fast 14.000 EUR im Jahr für GEMA und GEZ. Bei einer Quote von ausländischen Gästen im Haus von unter 1 %. Das heißt für 99 % aller unserer Gäste kassiert die GEZ doppelte Gebühren. Das, was jeder schon zuhause bezahlt, plus meine Gebühren.

### **Gleiche Besteuerung für gleiche Leistungen**

Eine Absenkung der MwSt. auf 7 % für den Verkauf von Lebensmitteln, die erstens in ganz Deutschland und halb Europa für jeden, außer Gastronomen gilt. Keine Besserstellung für reiche Hoteliers, sondern eine Gleichbehandlung der Gaststätte um die Ecke mit weltweit operierenden Großkonzernen wie Rewe, Aldi und Co, die in ihren Läden alle schon lange nicht nur Lebensmittel, sondern verzehrbereite Gerichte anbieten.

Diese Veredelung vom Roh-Lebensmittel zum verzehrfähigen Gericht ist, die Begründung für die 19 % in der Gastronomie. Wieso gilt das nicht für alle oder im Umkehrschluss, warum wird unsere Leistung nicht auch endlich reduziert besteuert?

Oder noch besser, warum reformieren wir nicht endlich das gesamte System?

### **Reform der Umsatzsteuer für personalintensive Branchen**

Die Einführung des ermäßigten Mehrwertsteuersatz im Jahre 1968 hat überwiegend soziale Gründe. Er sollte die Ausgaben für den lebensnotwendigen Bedarf in einem zumutbaren Rahmen halten und einkommensschwache Haushalte entlasten. Damals arbeitete man für 500 g Bohnenkaffee etwa 3,5 Stunden, heute sind es keine 20 Minuten mehr. Für ein KG Zucker arbeitete man 1960 30 Minuten, heute nur noch 3 Minuten. Heute kann man sich ein KG Mischbrot nach 8 Minuten leisten, 1960 waren es noch 20 Minuten. Man merkt, die Zeiten haben sich geändert. Die Lebenshaltungskosten für den lebensnotwendigen Bedarf spielen keine so große Rolle mehr, wie vor 50 Jahren.

Gleichzeitig wurden in den letzten 50 Jahren so viele Veränderungen an dem ermäßigten Steuersatz vorgenommen, dass heute ein blankes Chaos herrscht. Die Beispiele dafür sind allseits bekannt und werden von mir deswegen nicht auch noch aufgegriffen.

Der Sinn der Entlastung der schwachen Haushalte war ein guter, aber der Zweck hat sich im Laufe der Zeit geändert. Ich plädiere für eine komplette Strukturänderung des ermäßigten Steuersatzes weg von Dingen der Lebensnotwendigkeit hin zu den Dingen der Personalintensivität.

Branchen mit einem Lohnkostenanteil von über 30 % (aus der Hüfte geschossener Wert, kann gerne optimiert werden) sollten für Ihre Leistungen den ermäßigten Steuersatz erhalten. Also dienstleistungsintensive Berufe, in denen der arbeitende Mensch und seine Dienstleistung im Mittelpunkt steht. Also in der bewirtenden Gastronomie (ohne Fast-Food

und Selbstbedienung), beim Friseur, im Nagelstudio, in der Pflege, Fotograf, Designer, Künstler, Reinigungsdienste, Zimmermädchen, Wach- und Sicherheitspersonal etc. Man merkt schnell beim Überlesen, dass gerade in diesen Branchen häufig im Niedriglohnbereich verdient wird. Und die Einsparung der Absenkung der MwSt. in diesen Bereichen muss zwingend in die Lohnkosten investiert werden.

So hätten Unternehmen mehr Spielraum für höhere Löhne und der ermäßigte Steuersatz wieder seine soziale Komponente. Zurück zum Urgedanken und hin zu mehr sozialer Gerechtigkeit. Wer Strukturreformen und die soziale Ausgewogenheit von Beschäftigung in unserem Lande wirklich will, der kommt an einer Entlastung der personalintensiven Branchen bei der Mehrwertsteuer überhaupt nicht vorbei.

Das Ganze ist sicher nicht meine Idee, sondern wird von vielen Verbänden und Wirtschaftsexperten seit Jahren propagiert, aber passieren tut nichts.

### **Weniger Abgaben vom Brutto**

Zweitens durch geringere Lohnnebenkosten und die Einführung eines Netto-Mindestlohns. Eine Anrechnung von steuerfreien Zuschlägen auf den Mindestlohn führt zu erheblich mehr Netto beim Mitarbeiter. Natürlich führt das auch zu weniger Einnahmen des Staates. Der Mindestlohn hat uns in unserem Unternehmen dramatisch höhere Lohnkosten beschert. Nicht oder kaum für die Erhöhung auf den Mindestlohn, den hatten die meisten Mitarbeiter vorher schon, sondern von der davon ausgehenden prozentualen Steigerung aller Löhne. Aber davon sind gerade mal etwa 1/3 bei den Mitarbeitern angekommen. Der Rest ging in die Sozial- und Steuerkassen von Bund und Ländern. Über 2/3 der Lohnsteigerung, an der sich der Staat bereichert und Geld, das gerade nicht dort ankommt, wo es hingehört. In die Taschen unserer Mitarbeiter. Das soll fair sein?

Wir haben seit Jahren Rekordsteuereinnahmen, die Krankenkassen bauen sich überall Glas- und Prunkpaläste, die IHKs übrigens auch. Für die Rente müssen wir alle trotzdem privat vorsorgen, sonst droht Altersarmut. Es ist dringend an der Zeit für eine Reform der Sozialversicherungen und eine erhebliche Reduzierung der Beitragssätze. Gerade im unteren und mittleren Lohnbereich.

### **Reicht das?**

Ob ein Plus in den Gehältern reicht, um wieder mehr Menschen für einen Beruf im Gastgewerbe zu motivieren? Keine Ahnung, schließlich merkt man am branchenübergreifenden Fachkräftemangel, dass das Gehalt alleine nicht ausschlaggebend sein kann. Und auch die Einführung des Mindestlohns hat ja wie man sieht, nicht dazu beigetragen, dass mehr Menschen diesen Beruf ausüben möchten.

Wenn die Leistungen am Gast weiterhin in der für die Tourismusbranche bekannten Qualität sichergestellt werden sollen, dann sind größere Entlastungen des Faktors Arbeit lange überfällig.

Zum Thema Arbeitszeiten hatte ich mich weiter oben schon geäußert, aber auch daran wird man nicht wirklich etwas ändern können. Die Gäste werden auch zukünftig abends, am Wochenende und feiertags bedient und bekocht werden wollen. Zu diesen Zeiten müssen dann auch Mitarbeiter da sein.

Ich habe kein Rezept für eine bessere Welt in der Hotellerie und Gastronomie, aber es muss sich etwas ändern. Ansonsten erlernt bald kein Mensch mehr diesen herrlichen Beruf und unsere Gäste stehen immer häufiger vor verschlossenen Türen.

Ein Miteinander und ein Verzicht auf diese unsäglichen, polemischen und pauschalierten Vorwürfe wären ein Anfang. Verständnis und Entgegenkommen von allen Seiten wäre der nächste Schritt.

Ich bin noch jung, ich habe noch Hoffnung auf Besserung, aber alleine wird es die Gastronomie nicht schaffen. Jetzt müssen alle an einem Strang ziehen.

Mit gastfreundlichen Grüßen vom schönen Plauer See

Thorsten Falk

### **Falk Seehotels – zwischen Plauer See und Müritz**

Seehotel Plau am See | Seehotel Stuersche Hintermühle | Pension & Schänke „Lenzer Krug“

Tel: 039932 1670 | Fax 167 32 | mobil 0179 5341609

eMail: [tf@falk-seehotels.de](mailto:tf@falk-seehotels.de)

HRB 8964 • Amtsgericht Schwerin

[falk-seehotels.de](http://falk-seehotels.de)