

GASTRONOMIE UND HOTELLERIE:

Bessere Arbeitsbedingungen
als Rezept für die Zukunft

Stand: Dezember 2022

Immer wieder beklagen Betriebe in der Gastronomie und Hotellerie, dass sie „händeringend“ nach Arbeitskräften suchen und die Branche einen „massiven Personalmangel“ habe. Was tatsächlich hinter den Personalproblemen einiger Betriebe in der Branche steckt, wird allerdings meist verschwiegen. Dieses „Daten & Fakten“ geht der Frage nach, was die tatsächlichen Ursachen sind und wie es den Beschäftigten in der Branche geht.

HAT DIE BRANCHE EINEN PERSONALMANGEL?

Arbeitgeber/-innen beklagen oft, dass aufgrund der Corona-Pandemie Personal fehle. Tatsächlich waren im Juni 2022 sogar etwas mehr Menschen in Gastronomie und Beherbergung beschäftigt (OÖ: 23.250 / Ö: 231.297) als im Juni 2019. Obwohl in Österreich der Beschäftigtenstand bereits über dem Vorkrisenniveau liegt, wird 2022 in der Branche auffällig viel Personal gesucht. So verzeichnete das Hotel- und Gastgewerbe im Vergleich zum Juni 2019 im Juni 2022 fast doppelt so viele ausgeschriebene Stellen.

NEGATIV-SPITZENREITERIN BEI ARBEITSRECHTLICHEN VERSTÖßEN

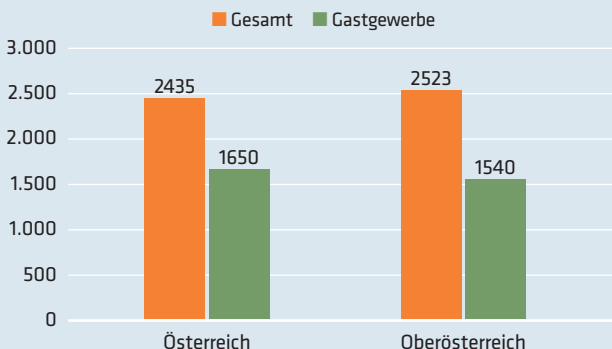
Die Gastronomie und Beherbergung ist Negativ-Spitzenreiterin bei arbeitsrechtlichen Verstößen. Mit Ausnahme des Covid-Jahres 2021 ist sie jene Branche, die den größten Anteil an Rechtsakten in der Arbeiterkammer Oberösterreich ausmacht. In den Jahren 2013 – 2020 entfielen jeweils rund 15 Prozent aller abgeschlossenen Rechtsakte auf den Bereich der Gastronomie und Hotellerie, obwohl lediglich drei Prozent der unselbstständigen Beschäftigungsverhältnisse in Oberösterreich diese Branche betreffen.

EINKOMMEN REICHT NICHT AUS

Das Medianeinkommen der Beschäftigten in der Gastronomie und Hotellerie ist in Oberösterreich im Jahr 2020 mit 1540 Euro rund 40 Prozent niedriger als das oberösterreichweite Medianeinkommen. Mehr als zwei Drittel der Beschäftigten in Gastronomieberufen geben laut Arbeitsklima Index der Arbeiterkammer Oberösterreich an, dass ihr Einkommen nicht oder nur gerade ausreicht.

„Und es ist immer einfach die Ausrede, ja du kriegst eh ein Trinkgeld. [...] Wenn ich dann in Pension gehe, was habe ich dann vom Trinkgeld? Nichts [...]“ (Kellnerin)

MEDIANEINKOMMEN 2020



AK Grafik

i Hinweis:

Medianeinkommen bedeutet: Genau die Hälfte verdient mehr und genau die Hälfte verdient weniger als dieses Einkommen.

i Tipp:

Warten Sie nicht zu lange, wenn Sie sich z.B. aufgrund unbezahlter Überstunden an Ihre Interessensvertretung wenden möchten. Entgeltansprüche können nur innerhalb einer gewissen Verfallsfrist geltend gemacht werden! Fragen beantwortet die AK-Rechtsberatung auch telefonisch: 050 6906 1

STARKE BELASTUNG DURCH ZEIT- UND ARBEITSDRUCK

„Wenn die Bestellung kommt, haben wir Stress und dann kommt auch noch der Chef und macht Stress. Ich habe aus Stress meinen Finger abgeschnitten, die Spitze.“
(Köchin)

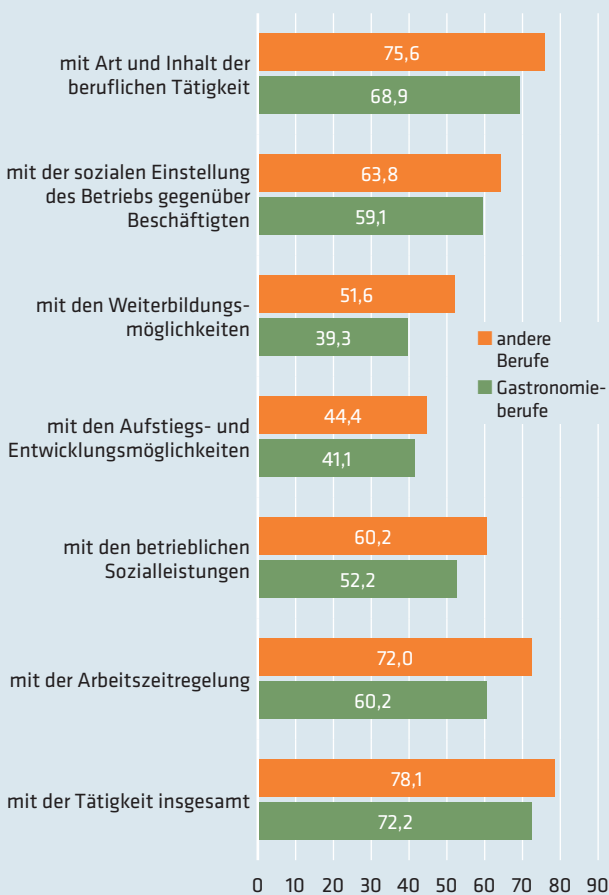
Beim Österreichischen Arbeitsklima Index werden Beschäftigte sämtlicher Branchen seit 25 Jahren zu ihren Arbeitsbedingungen und ihrer Arbeitszufriedenheit befragt, auch die Mitarbeiter/-innen in der Gastronomie und Hotellerie. Als stärkste Belastung wird Zeitdruck empfunden (37,5 Prozent in Gastronomieberufen gegenüber 32,4 Prozent in anderen Berufen) sowie der ständige Arbeitsdruck (28,1 Prozent gegenüber 17,9 Prozent). Schlechte Gesundheitsbedingungen nennt fast ein Fünftel der Beschäftigten als belastend.

Unterdurchschnittliche Arbeitszufriedenheit

Die Zufriedenheit der Beschäftigten in Gastronomieberufen liegt im Vergleich zu jenen in anderen Berufen in fast allen befragten Punkten unter dem Durchschnitt, wie die folgende Grafik zeigt:

ZUFRIEDENHEIT MIT... (IN PROZENT)

(Antwortkategorien „sehr zufrieden“ + „eher zufrieden“)



PROBLEMATISCHE

ARBEITSZEITGESTALTUNG

„Ich glaube das Längste, was ich gearbeitet habe, war bis um 06:00 Uhr in der Früh.

Dann habe ich irgendwie nach

Hause fahren müssen, mich kurz umziehen müssen, eine

Stunde geschlafen und dann habe ich schon

wieder zum Bus [zurück in die Arbeit] müssen.“

(Lehrling
Gastronomie-
fachfrau)

Die größte Differenz zwischen der Zufriedenheit in Gastronomieberufen (60,2 Prozent) und anderen Berufen (72,0 Prozent) gibt es in Zusammenhang mit der Arbeitszeitregelung. Neben der ungünstigen Lage der Arbeitszeit sind vor allem kurzfristige Dienstplanänderungen und Überschreitungen der Arbeitszeitregelungen problematisch.

Das Arbeitsinspektorat hat vor Beginn der Pandemie im Jahr 2019 3.544 Übertretungen im Bereich der Arbeitszeitregelungen festgestellt, von denen 1.155 auf die Beherbergung und Gastronomie entfielen. Im Bereich des Arbeitsruhegesetzes wurden 418 Übertretungen festgestellt, von denen 148 Übertretungen auf diese Branche entfielen. Das entspricht mehr als einem Drittel aller Beanstandungen im Bereich der Arbeitszeit- und Arbeitsruheregelungen im Jahr 2019!

i Info:

Am besten führen Sie selbst Arbeitszeitaufzeichnungen. Nur damit können Sie Ihre Ansprüche geltend machen!

i Den AK-Zeitspeicher finden Sie hier:



UNSICHERE BESCHÄFTIGUNGS-

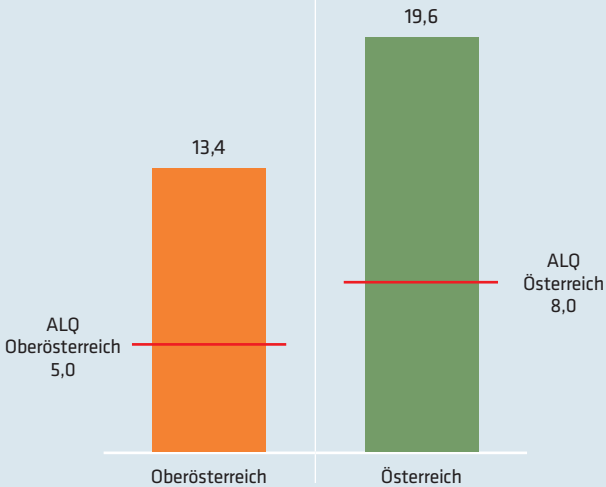
VERHÄLTNISSE

Fast drei von zehn Beschäftigten in Gastronomieberufen schätzen ihren Arbeitsplatz als ziemlich oder sehr unsicher ein. Das sind doppelt so viele wie in anderen Berufen. Von unregelmäßigem Einkommen belastet fühlen sich eineinhalbmal so viele als in anderen

Berufen. Oberösterreichs Beschäftigte hatten durchschnittlich an 299 Tagen im Jahr 2020 ein Beschäftigungsverhältnis, für die Tourismus-Beschäftigten waren es lediglich 206 Versicherungstage. Im Jahresdurchschnitt 2021 betrug die Arbeitslosenquote in Oberösterreich 13,4 Prozent. Damit ist diese in der Branche fast dreimal so hoch wie in der Gesamtwirtschaft (fünf Prozent).

Längere bzw. wiederholte Arbeitslosigkeitsphasen wirken sich auch negativ auf die spätere Pensionshöhe aus, da diese Zeiten nur mit niedrigen Bemessungsgrundlagen berücksichtigt werden!

ARBEITSLOSENQUOTEN BEHERBEGUNG UND GASTRONOMIE - JAHRESDURCHSCHNITT 2021 (IN PROZENT)



Quelle: BM f. Arbeit und Wirtschaft, Arbeitsmarktinformationssystem. **AK** Grafik

i Hinweis:

Haben Sie Fragen zum Thema Arbeitslosigkeit oder haben Sie einen negativen Bescheid vom Arbeitsmarktservice erhalten? Die Rechtsberatung der AKOÖ steht Ihnen auch im Fall von Arbeitslosigkeit zur Seite.

i Tipps für Arbeitssuchende finden Sie auch hier:



HOHE LEHRABBRUCHSQUOTE

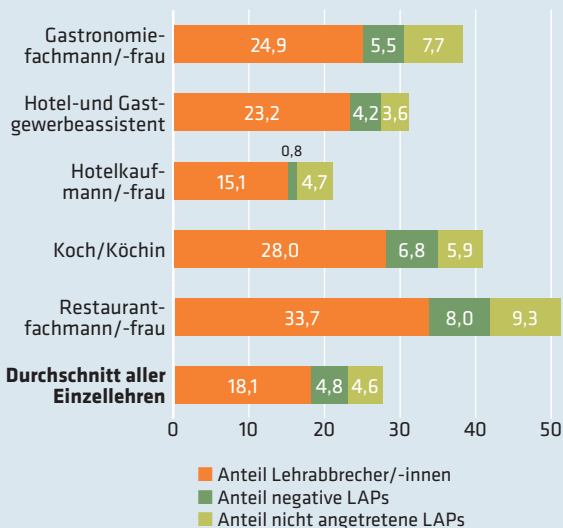
Es haben in der Berufsschule bei mir schon viele gesagt, sie hören auf. Sie machen nur noch die Lehrabschlussprüfung und das war's. Und im Endeffekt rennt's immer wieder darauf raus [...], dass die Lehrlinge ausgebeutet werden. [...] Sind quasi so die Laufburschen. Ihnen wird nichts gezeigt oder sie kriegen halt überhaupt nichts mit und machen nur noch Convenience. [...] Andere schälen drei Jahre lang nur Kartoffeln. [...] Es gehören ordentliche Lehrbetriebe her.“ (Küchenchef)

Auffällig ist die hohe Quote der Lehrabbrüche in dieser Branche. Im Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau lag die Quote vorzeitiger Lehrabbrüche bei rund 34 Prozent. Inklusive negativen und nicht angetretenen Lehrabschlussprüfungen lag die Drop-Out Quote im Jahr 2020 bei 51 Prozent.

Viele Lehrlinge nennen als Gründe für den Abbruch der Berufsausbildung die Ausbildungsbedingungen und das Gefühl, nicht jenen Beruf zu erlernen, für den sie sich entschieden haben. Zudem müssen sie sich wiederholende oder ausbildungsfremde Tätigkeiten, wie etwa Reinigungsarbeiten, verrichten. Aufgrund der negativen Erfahrungen in der Ausbildung wird eine Berufslaufbahn in der Gastronomie oft dezidiert ausgeschlossen. Es muss daher dringend in faire und qualitativ bessere Ausbildungsbedingungen investiert werden.

DROPOUT-RATE

Die Drop-Out-Rate gibt an, wie hoch der Anteil jener Personen ist, die ihre Lehrausbildung nicht positiv abschließen, darunter fallen jene, die ihre Lehrausbildung vorzeitig abbrechen, jene die nicht zur Lehrabschlussprüfung antreten und jene, die diese negativ absolvieren.



Quelle: WKO OÖ, Daten zum QML – Qualitätsmanagement in der Lehrlingsausbildung (QML-Bericht 2020)

AK Grafik

i Achtung:

Für Lehrlinge gelten besondere Bestimmungen.

i Alle Informationen dazu:



WAS DIE AKOÖ FÜR DIE BESCHÄFTIGTEN IN DER GASTRONOMIE FORDERT

- ▶ Bessere Entlohnung
- ▶ Faire, gesunde und zufrieden haltende Arbeitsbedingungen
- ▶ Entwicklungsmöglichkeiten und längerfristige Perspektiven für die Beschäftigten
- ▶ Die 2018 erfolgten Gesetzesänderungen im Arbeitszeitgesetz und Arbeitsruhegesetz – insbesondere die vereinfachte Möglichkeit im Gast-, Schank- und Beherbergungsgewerbe die tägliche Ruhezeit von zwölf auf acht Stunden zu verkürzen – zurücknehmen und unter Einbindung der Sozialpartner/-innen neu gestalten
- ▶ Keine Vermittlung des Arbeitsmarktservice in Betriebe mit systematischen Arbeitsrechtsverletzungen oder Anzeigen beim Arbeitsinspektorat
- ▶ Unternehmen sollen im ersten Monat der Arbeitslosigkeit die Kosten für das Arbeitslosengeld übernehmen. Damit kann der Praxis des kurzfristigen Kündigens und Wiedereinstellens („Zwischenparken beim AMS“) entgegengewirkt und Anreize für längere Beschäftigungsverhältnisse geschaffen werden
- ▶ Gerade weil die Gastronomie- und Hotelleriebranche immer wieder von (Saison-) Arbeitslosigkeit betroffen ist, braucht es eine Verbesserung der Existenzsicherung bei Arbeitslosigkeit durch Anhebung des Arbeitslosengeldes auf 70 Prozent

- ▶ Qualitätssicherung in der dualen Lehrausbildung: Bei der betrieblichen Lehrstellenförderung weg vom Gießkannenprinzip hin zur Förderung von Betrieben, die sozial benachteiligten Jugendlichen eine Chance geben, niedrige Lehrabbruchquoten haben und qualitativ ausbilden.
- ▶ Beschäftigung im Tourismus darf keine berufliche Sackgasse sein: Das AMS muss Wünsche von Arbeitssuchenden nach einem Berufs-/Branchenwechsel ernst nehmen und unterstützen, dann werden diese auch eher bereit sein, Tourismusjobs als „Zwischenlösung“ anzunehmen.

„Der Fachkräftemangel ist selbstverschuldet, die Bezahlung und die Arbeitsbedingungen müssen verbessert werden. Die Beschäftigten in der Gastronomie und Hotellerie haben sich mehr Respekt verdient!“



Andreas Stangl
AK-PRÄSIDENT

PS: Sie möchten mehr über die Ergebnisse unserer Studie zur Situation der Beschäftigten in der Gastronomie und Hotellerie erfahren? Unter ooe.arbeiterkammer.at können Sie weiterlesen!



Impressum:

Medieninhaberin, Herausgeberin und Redaktion: Kammer für Arbeiter und Angestellte für Oberösterreich, Volksgartenstraße 40, 4020 Linz

Hersteller: Druckerei Haider, Niederndorf 15, 4274 Schönau i.M.

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:

siehe <https://ooe.arbeiterkammer.at/impressum.htm>

ooe.arbeiterkammer.at

Österreichische Post AG, MZ 02Z033937M,

Kammer für Arbeiter und Angestellte für Oberösterreich, Volksgartenstr. 40, 4020 Linz,

Informationsblatt der Kammer für Arbeiter und Angestellte

für Oberösterreich, Nummer 50/2022 AK-DVR 0077747,

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Infos zur Broschüre unter: Telefon: +43 (0)50 6906-2413, E-Mail: wsg@akooe.at