

Michael Fischer

Wie gewinne ich Fachkräfte?

Über **30** Ideen zur Gewinnung von Fachkräften für

Gastronomiebetriebe

(Restaurants, Cafés, Eisdielen, Diskotheken, Caterer, Imbisshallen ...)

Inhaltsverzeichnis

- I. Vorwort
- II. Ist-Situation - Fachkräftemangel
 1. Fachkräftemangel - Allgemeine Situation
 2. Be (Über) lastung bestehender Mitarbeiter
 3. Babyboomer gehen in den wohlverdienten Ruhestand
- III. Berücksichtigung regionaler Besonderheiten
 1. Fachkräftemangel in der Stadt
 2. Fachkräftemangel auf dem Land
- IV. Wettbewerbsanalyse - USP finden
 1. Eigene Stärken und Schwächen analysieren
 2. Analyse der Stärken und Schwächen des Wettbewerbs
 3. Alleinstellungsmerkmal (USP) generieren
- V. Ziele setzen - Was will das Unternehmen? - SMART-Regel
 1. SMART-Regel
 2. Psychografische Ziele

3. Ökonomische Ziele

VI. Vor- und Nachteile der Branche

VII. Einfache und außergewöhnliche Maßnahmen, um Fachkräfte zu gewinnen

1. Hybrid arbeiten – Anwesenheit & Home-Office
2. 4-Tage-Woche bei vollem Lohnausgleich
3. Zusätzlicher Urlaub
4. 5+0,5-Regel
5. Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft
6. Klassische Rekrutierungsinstrumente
 - 6.1 Firmenwagen oder Firmenfahrrad
 - 6.2 Money, Money, Money –Irgendwann wird er schwach!
7. Mitarbeiter wirbt Mitarbeiter - Prämienmodelle
8. Cafeteria-Modell
9. Abwerben vor Ort
10. Jobportale im Internet nutzen
11. Agentur für Arbeit
12. Ebay-Kleinanzeigen
13. Social-Media

13.1 Facebook[©]

13.2 Instagram[©]

13.3 LinkedIn[©]

13.4 XING! [©]

13.5 TikTok[©]

13.6 YouTube[©]

14. Kontaktaufnahme und Kontaktpflege zu
Weiterbildungsträgern und Gastronomieakademien

15. Sprache der Zielgruppe sprechen

16. Kandidatenkreis erweitern – Personen mit ähnlicher
Qualifikation ansprechen

17. Beiträge für Freizeitaktivitäten übernehmen

18. Kopfprämie – Fachkräfte aus anderen Regionen
abwerben

19. 1 Jahr mietfrei wohnen

20. Werbekonzepte

20.1 Allgemeine Grundsätze der Werbung –
wenn Werbung, dann gezielt und wirkungsvoll

20.2 Plakate am Bahnhof (9€-Ticket)

20.3 Werbung in Parkhäusern - unmittelbar
neben dem Kassenautomaten

20.4 Werbung auf Bierdeckeln in
Studentenkneipen

20.5 Anzeigen in Fachzeitschriften der Branche

20.6 Eigene Homepage nicht vergessen

20.7 Erstellen eines TikTok-Videos

20.8 Flyer verteilen

20.9 Werbung auf Zapfsäulen von Tankstellen

20.10 Werbung auf dem Einkaufswagen im
Supermarkt

20.11 Firmenfahrzeug mit Magnetschildern

20.12 Werbeträger & Werbemittel

VIII. Schlusswort

1. Suche nach Fachkräften ist eine Challenge
2. Zukünftige Entwicklung

Anhang

Literaturverzeichnis

Disclaimer

I. Vorwort

Es war einmal vor gar nicht allzu langer Zeit...

Sie leiteten erfolgreich ein Restaurant oder ein Café, Sie waren Pächter einer Diskothek oder eines Tanzlokals, Sie betrieben eine Eisdiele, waren auf Ihrem Fachgebiet hoch angesehen und ihre Gerichte und das Ambiente ihres Gastronomiebetriebes kamen bei den Kunden sehr gut an. Die Geschäfte florierten und die Gäste standen Schlange.

Dann kam Corona und von heute auf morgen hat sich alles, aber auch wirklich alles, komplett verändert. Der durch Corona ausgelöste Lockdown erschütterte das gesamte Gastronomiegewerbe und trieb manchen Gastronomen an den Rand seiner Existenz und auch darüber hinaus. Viele Mitarbeiter haben zum damaligen Zeitpunkt ihren Arbeitsplatz verloren und bezogen Arbeitslosengeld. Die Höhe des Arbeitslosengeldes orientiert sich bekanntlich an den ausgewiesenen, dokumentierten Gehältern der Gastronomiemitarbeiter, die natürlich nicht immer der Realität entsprechen, Insider wissen wovon ich rede.

Als die Auflagen für die Gastronomie gelockert wurden, kehrten viele Mitarbeiter nicht in die Gastronomie zurück und orientierten sich um. Dies hat bis zur Konsequenz, dass händeringend nach Fach- und/oder Arbeitskräften gesucht wird.

Sie haben alles versucht und auch tief in die Trickkiste gegriffen, um Fachkräfte zu rekrutieren – alles vergebens. Vielleicht müssen Sie sogar Gäste vertrösten, bzw. Flächen

verkleinern, da Sie an ihrer persönlichen Belastungsgrenze kratzen, denn Sie können nicht alles alleine machen.

Nun stehen Ihnen zwei Optionen zur Verfügung, Sie ergeben sich ihrem Schicksal oder Sie packen die Herausforderung „bei den Hörnern“.

In zahlreichen Gesprächen mit Gastronomen aus unterschiedlichen Bereichen, angefangen bei der Systemgastronomie, über die Caterer, bis hin zu den Restaurantbesitzern wird der Fachkräftemangel als **das** zentrale Thema, bzw. Problem der Zukunft angesehen.

Das muss aber nicht sein, dieses Buch leistet Ihnen Hilfestellungen und bietet zahlreiche einfache, aber auch außergewöhnliche Ideen, Fachkräfte zu rekrutieren. Besonderes Augenmerk wurde auf konkrete, finanziell umsetzbare Ideen gelegt. Verzichtet wurde auf die theoretischen Hintergründe und die wissenschaftlichen Erkenntnisse warum und weswegen es zu dem heutigen Fachkräftemangel kam - hierzu existieren bereits zahlreiche Bücher.

Dieses Buch **„Wie gewinne ich Fachkräfte?“** verfügt über eine straffe Struktur und eine kompakte Darstellungsform. In über **30** Ideen, einfach und klar strukturiert, erhalten Sie Vorschläge dem Fachkräfte-Mangel die Stirn zu bieten. Ziel war es keine Abhandlungen in Romanform zu verfassen, sondern kurz und knapp das Wesentliche auf den Punkt zu bringen.

Zu Beginn wird die Ist-Situation beleuchtet und auf regionale Besonderheiten eingegangen. Danach wird der Wettbewerb, anhand allgemeingültiger Kriterien, analysiert und die Wichtigkeit der eigenen Zielsetzung beschrieben. Nach der Betrachtung der Vor- und Nachteile, bzw. der

Attraktivität der Branche erfolgt die Vorstellung und Erläuterung zahlreicher Ideen und Maßnahmen zur Fachkräfte-Gewinnung, die mit wenig Kapital-Einsatz zum Erfolg führen können. Abgerundet wird das Buch durch eine Prognose, wie sich der Fachkräfte- und Arbeitskräftemarkt entwickeln wird und welche Herausforderungen auf die Unternehmen zukommen.

Ein besonderer Dank gilt den zahlreichen Gastronomen, die mir geduldig meine Fragen beantwortet haben und mir viele wichtige Anregungen für das Schreiben dieses Buches zukommen ließen.

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.

Regensburg im Oktober 2022

II. Ist-Situation - Fachkräftemangel

1. Fachkräftemangel - Allgemeine Situation

Eine aktuelle Studie hat ergeben, dass „85 Prozent der Betriebe unterschiedliche negative Effekte infolge von Fachkräftengpässen erwarten, während 15 Prozent entweder keinen Fachkräftemangel haben beziehungsweise ihn auch künftig nicht erwarten oder nicht mit Folgen eines solchen Mangels rechnen. Insbesondere im Baugewerbe rechnen viele Betriebe mit Auswirkungen infolge fehlenden Personals (94 Prozent), aber auch in der Industrie (89 Prozent), bei den Dienstleistern (84 Prozent) und im Handel (82 Prozent) sind es nicht viel weniger“¹.

Immer mehr Gastronomiebetriebe müssen ihre Geschäfte einschränken, ihre Abläufe umstellen oder gar ganz schließen, weil sie einfach nicht ausreichend fachkundiges Personal finden. Der Fachkräftemangel gefährdet also nicht nur die Wachstumsziele der Unternehmen, sondern auch die Existenz mancher Betriebe. Momentan können zwei von drei Arbeitsplätzen, mit der Anforderung an eine entsprechende Berufsausbildung, bzw. Tätigkeit, schwer oder gar nicht besetzt werden.

Die Gründe dafür sind vielfältig, neben der Corona-Krise spielt der demografische Wandel eine nicht unwesentliche Rolle, aber auch innerbetriebliche Versäumnisse und Fehler in unserem Bildungssystem tragen zum Fachkräftemangel bei.

- Viele Branchen haben während der Pandemie Beschäftigte verloren oder entlassen müssen, die jetzt