

Gastronomiereport 2019

Der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten

in Kooperation mit der DGB-Jugend Berlin-Brandenburg

Vorwort

Zurzeit absolvieren in etwa 4.000 Jugendliche in Berlin ihre Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe. Mit dem Gastronomiereport 2019 veröffentlichen wir das dritte Jahr in Folge unsere Sonderauswertung, die ein Stimmungsbild zu den Ausbildungsbedingungen gibt. Ziel dieses Gastronomiereports ist es, offenzulegen, ob und welche Verbesserungen im direkten Vergleich zu den Vorjahren erkennbar sind oder ob sich der Trend fortführt, dass insbesondere die fachliche Qualität der Ausbildung im Betrieb durch Auszubildende des Hotel- und Gaststättengewerbes insgesamt schlechter beurteilt werden, als von Auszubildenden in anderen Berufen.

Es ist ein Einblick in eine Branche, deren Situation widersprüchlicher nicht sein könnte. Dem Klagelied der Arbeitgeber des sogenannten „Fachkräftemangels“ und des „Gaststättensterbens“ stehen insbesondere die Besetzungsschwierigkeiten bei den unbesetzten Ausbildungsstellen in dieser Branche sowie die seit 2008 kontinuierlich sinkende Zahl der Ausbildungsverhältnisse gegenüber. Wie lässt sich das erklären? Welche Veränderungen sind in den Rahmenbedingungen der Ausbildungsqualität erkennbar und wo muss sich konkret etwas verbessern, um für zukünftige Fachkräfte attraktiver zu sein?

Möglicherweise lassen sich Antworten aus der Sonderauswertung ableiten, deren Grundlage eine Befragung am OSZ Gastgewerbe in Berlin ist, die im Rahmen der gemeinsamen Berufsschultouren von der DGB-Jugend und jungeNGG erfolgte.

Sebastian Riesner

Geschäftsführer NGG Region Berlin-Brandenburg



**NGG-Kampagne
#FAIRDIENT**

**Mehr erfährst du auf:
[ngg.net/fairdient](https://www.ngg.net/fairdient)**





6

Allgemeine Bewertung

8

Arbeitszeiten & Überstunden

15

Ausbildungsvergütung

18

Anleitung & Ausbildungsinhalte

25

Perspektiven nach der Ausbildung

29

Zusatzauswertungen

37

Beitrittserklärung

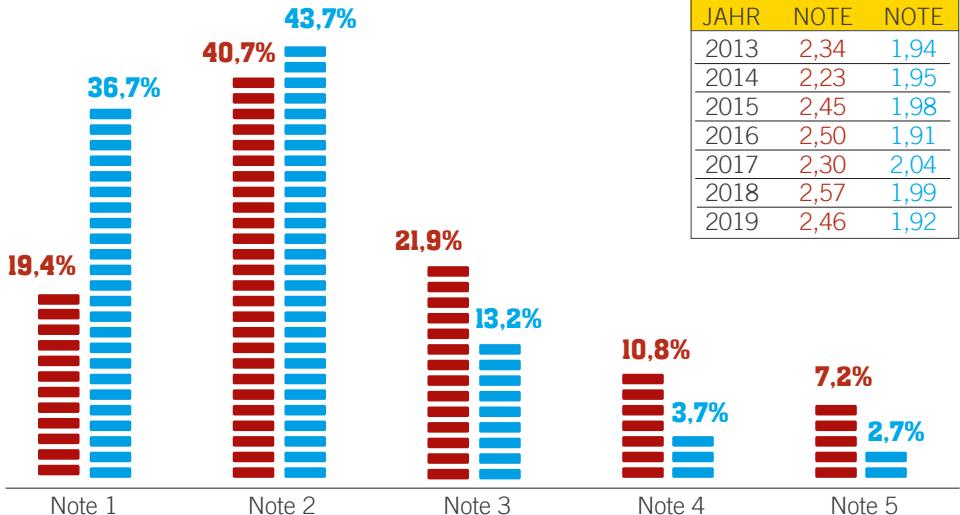
39

Fazit

ALLGEMEINE BEWERTUNG

Die Auszubildenden in der Gastronomie sind mit ihrer Ausbildung allgemein weniger zufrieden als die Auszubildenden in anderen Berufen. Die fachliche Qualität der Ausbildung im Betrieb wird von den Auszubildenden in der Gastronomie insgesamt schlechter beurteilt als von den Azubis in anderen Berufen. Dies zeigt sich in allen Jahren seit der ersten Befragung 2013. Die Auszubildenden in der Gastronomie sind mit ihrer Ausbildung heute tendenziell geringfügig unzufriedener.

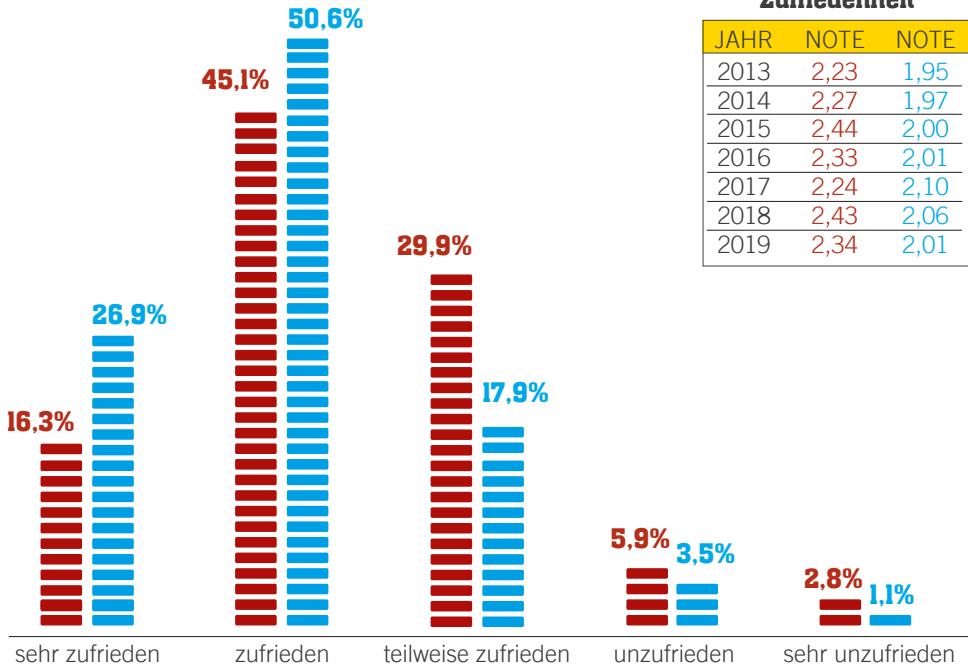
I. Beurteilung der fachlichen Qualität im Betrieb:



Ø Jahresvergleich Qualität der Ausbildung

JAHR	NOTE	NOTE
2013	2,34	1,94
2014	2,23	1,95
2015	2,45	1,98
2016	2,50	1,91
2017	2,30	2,04
2018	2,57	1,99
2019	2,46	1,92

2. Zufriedenheit mit meiner Ausbildung:



Ø Jahresvergleich Zufriedenheit

JAHR	NOTE	NOTE
2013	2,23	1,95
2014	2,27	1,97
2015	2,44	2,00
2016	2,33	2,01
2017	2,24	2,10
2018	2,43	2,06
2019	2,34	2,01

Gut jede/r zweite Azubi in der Gastronomie würde die Ausbildung in seinem/ihrem Betrieb weiterempfehlen. In den anderen Berufen sind es, mit einem Anteil von zwei Dritteln, deutlich mehr. Fast ein Viertel der Azubis im Bereich Gastronomie würden die Ausbildung im eigenen Betrieb hingegen nicht weiterempfehlen.

ARBEITSZEITEN & ÜBERSTUNDEN

2019 beträgt die durchschnittliche tatsächliche Wochenarbeitszeit der Auszubildenden in der Gastronomie 41,9 Stunden. Sie ist damit fast drei Stunden länger als in anderen Berufen. Dies hängt u.a. damit zusammen, dass die Auszubildenden in der Gastronomie durch Wochenend- und Feiertagsarbeit mehr Arbeitstage pro Woche haben, als Azubis in anderen Branchen. 15% der Auszubildenden aus der Gastronomie arbeiten an mehr als 5 Wochentagen im Betrieb, in anderen Berufen trifft dies hingegen nur etwa auf 3% der Auszubildenden zu.

Auch diese, im Vergleich zu anderen Berufen, höhere Arbeitsbelastung der Azubis in der Gastronomie ist seit Jahren relativ gleichbleibend.

3. Wochenarbeitszeit in Stunden (Mittelwert):



Ø Jahresvergleich tatsächliche Wocharbeitszeit

JAHR	STUNDEN	STUNDEN
2013	42,3	39,3
2014	44,8	39,4
2015	43,4	39,4
2016	42,7	39,5
2017	42,2	39,5
2018	42,4	39,5
2019	41,9	39,0



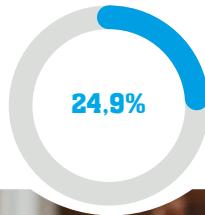
Mehr als jede/r zweite Auszubildende in der Gastronomiebranche leistet regelmäßig Überstunden. Dieser Anteil ist mehr als doppelt so hoch als in anderen Berufen.

Azubis in der Gastronomie müssen erheblich häufiger Überstunden leisten als die Auszubildenden in anderen Berufen.

Auch die Zahl der von Auszubildenden geleisteten Überstunden ist in der Gastronomie überdurchschnittlich hoch. Es werden im Durchschnitt 5,2 Überstunden geleistet, während es im Durchschnitt der anderen Branchen „nur“ 3,1 Überstunden sind.

Im Zeitverlauf zeigt sich, dass diese Überstundenbelastung seit 2013 annähernd gleichgeblieben ist.

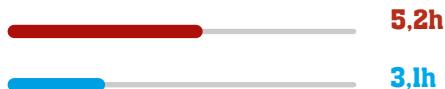
4. Ja, ich mache regelmäßig Überstunden:



Ø Jahresvergleich regelmäßige Überstunden

JAHR	STUNDEN	STUNDEN
2013	51,6 %	22,4 %
2014	65,6 %	26,1 %
2015	54,8 %	20,6 %
2016	53,7 %	25,6 %
2017	61,7 %	26,1 %
2018	51,9 %	29,3 %
2019	55,0 %	24,9 %

5. Anzahl der Überstunden pro Woche:



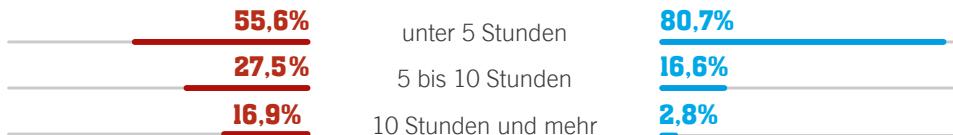
Ø Jahresvergleich Überstunden pro Woche

JAHR	STUNDEN	STUNDEN
2013	7,2	4,0
2014	7,5	4,2
2015	7,4	3,7
2016	6,9	4,1
2017	6,3	3,7
2018	6,8	4,2
2019	5,2	3,1

6. Durchschnittliche Überstunden pro Woche (gruppiert):

Ausdruck einer hohen Arbeitsbelastung ist auch die Tatsache, dass im Hotel- und Gaststättengewerbe 17% der Auszubildenden zehn oder mehr Überstunden pro Woche leisten, während dies in anderen Berufen auf nur 3% der Azubis zutrifft.

Dieser Unterschied zeigt sich bei allen Befragungen seit 2013 und bleibt damit im Zeitverlauf unverändert.



**Probleme
in der Ausbildung?**

**Die NGG
ist für dich da!**

www.ngg.net

**Ø Jahresvergleich
10+ Überstunden pro Woche**

JAHR	PROZENT	PROZENT
2013	25,0	7,6
2014	45,9	8,8
2015	27,0	5,8
2016	30,4	7,0
2017	23,8	6,6
2018	23,7	7,1
2019	16,9	2,8



Angesichts der hohen zeitlichen Belastung ist es nicht überraschend, dass Azubis in der Gastronomiebranche häufig Probleme haben, sich nach der Ausbildung in der Freizeit zu erholen, als Azubis aus anderen Berufen.

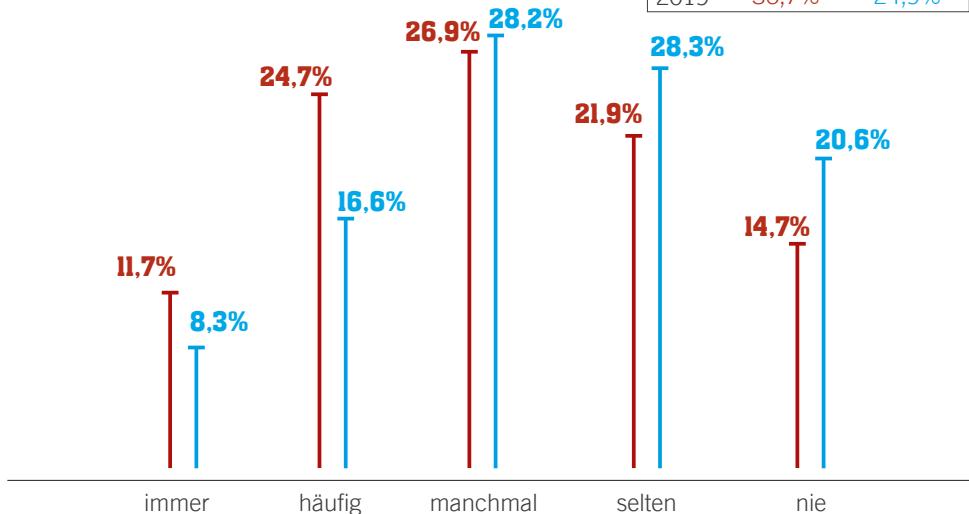
Der Zusammenhang zwischen der hohen Arbeitszeitbelastung in der Gastronomie und der eingeschränkten Fähigkeit zur Regeneration ist offensichtlich.

7. Ich habe Probleme

mich in der Freizeit zu erholen:

Ø Jahresvergleich Erholung Freizeit

JAHR	IMMER/ HÄUFIG	IMMER/ HÄUFIG
2013	24,2%	20,6%
2014	41,7%	23,3%
2015	33,3%	24,2%
2016	36,8%	26,3%
2017	38,7%	26,5%
2018	37,0%	28,0%
2019	36,7%	24,9%

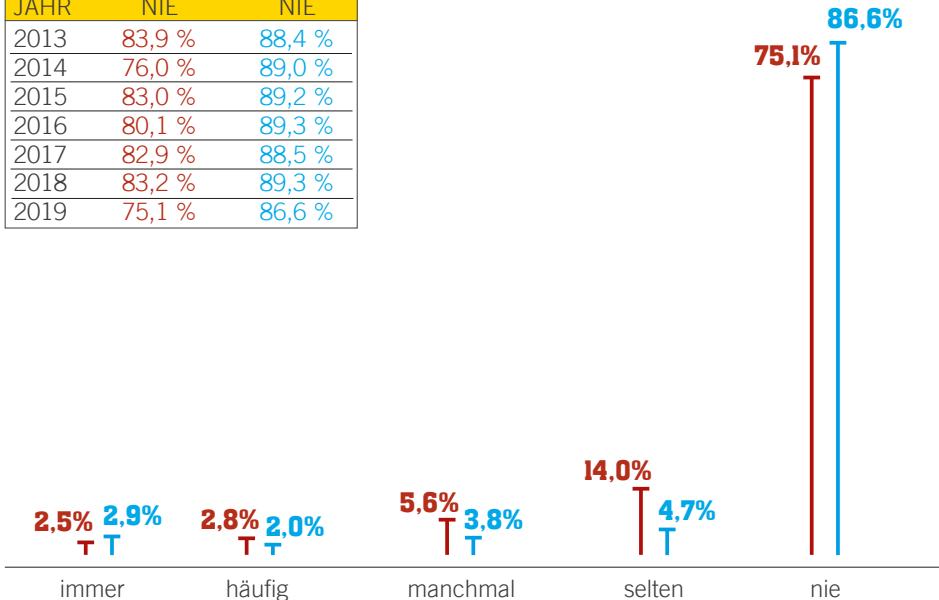


Im Vergleich zu den Azubis in anderen Branchen gaben die Auszubildenden in der Gastronomie etwas häufiger an, die Zeiten des Berufsschulunterrichts im Betrieb nacharbeiten zu müssen.

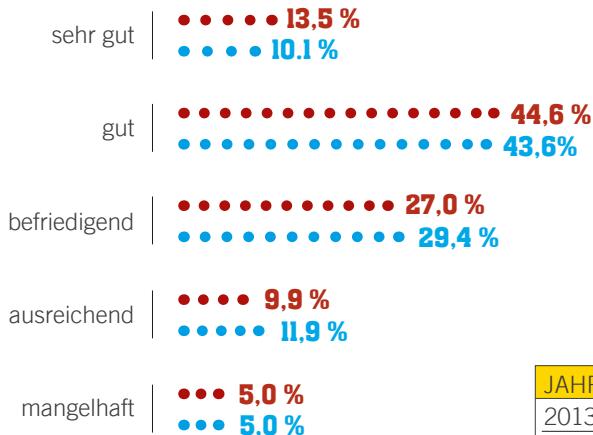
8. Die Zeiten des Berufsschulunterrichts muss ich im Betrieb nacharbeiten:

Ø Jahresvergleich Nacharbeit

JAHR	NIE	NIE
2013	83,9 %	88,4 %
2014	76,0 %	89,0 %
2015	83,0 %	89,2 %
2016	80,1 %	89,3 %
2017	82,9 %	88,5 %
2018	83,2 %	89,3 %
2019	75,1 %	86,6 %



9. Fachliche Qualität des Berufsschulunterrichts:



Ø Jahresvergleich fachliche Qualität

JAH	NOTENDURCHSCHNITT	
2013	2,5	2,7
2014	2,3	2,6
2015	2,4	2,6
2016	2,5	2,6
2017	2,3	2,5
2018	2,7	2,7
2019	2,5	2,6

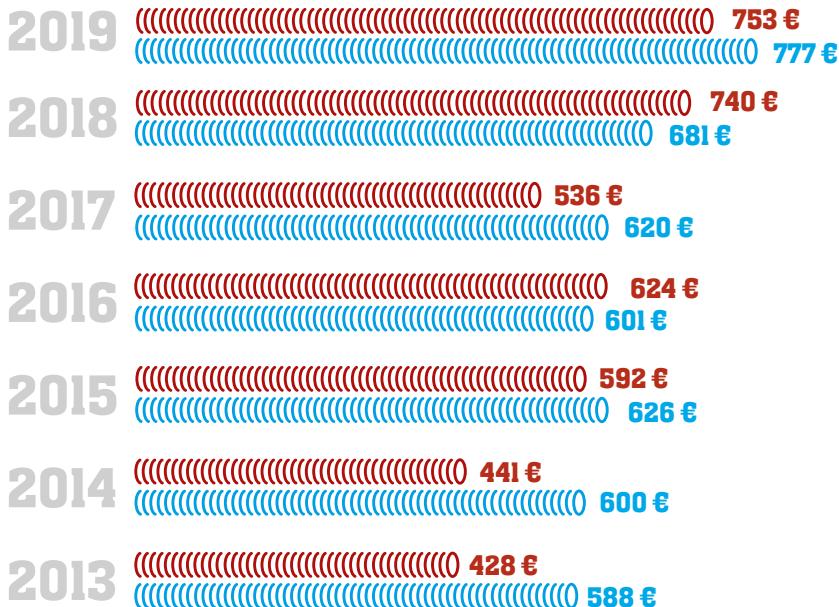
Die fachliche Qualität des Berufsschulunterrichts wird in der Gastronomie in etwa ebenso eingeschätzt wie in den anderen Branchen auch.

Im direkten Vergleich zum Vorjahr hat sich die Bewertung sogar nochmal verbessert.

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG

Die Ausbildungsvergütungen, der von uns Befragten, sind häufig niedriger als im Durchschnitt des Ausbildungsreportes. Es gibt bei den Angaben starke Schwankungen, die nicht nur etwas mit den Ausbildungsjahren zu tun haben, sondern wohl auch mit den Ausbildungsbetrieben.

10. Durchschnittliche Ausbildungsvergütung (Brutto):



II. Durchschnittliche Ausbildungsvergütung (Brutto) der Ausbildungsjahre:

	1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		3./4. Ausbildungsjahr	
	Gastronomie	andere Berufe	Gastronomie	andere Berufe	Gastronomie	andere Berufe
2019	662 Euro	783 Euro	778 Euro	700 Euro	896 Euro	772 Euro
2018	595 Euro	672 Euro	772 Euro	782 Euro	835 Euro	724 Euro
2017	531 Euro	603 Euro	580 Euro	658 Euro	557 Euro	835 Euro
2016	530 Euro	589 Euro	672 Euro	787 Euro	766 Euro	560 Euro
2015	467 Euro	614 Euro	561 Euro	739 Euro	725 Euro	798 Euro
2014	410 Euro	584 Euro	440 Euro	618 Euro	446 Euro	623 Euro
2013	434 Euro	553 Euro	416 Euro	643 Euro	385 Euro	737 Euro



12. Tarifliche Ausbildungsvergütung:

	Berlin ab 01.07.2019	Berlin ab 01.07.2020	Brandenburg ab 01.01.2019
Ausbildungsjahr	Vergütung	Vergütung	Vergütung
1. Ausbildungsjahr	750 Euro	800 Euro	700 Euro
2. Ausbildungsjahr	900 Euro	950 Euro	800 Euro
3. Ausbildungsjahr	1.000 Euro	1.050 Euro	950 Euro

Nur durch den Abschluss der Tarifverträge konnte eine deutliche Verbesserung der Ausbildungsvergütungen erreicht werden. Dieser Weg muss weiterhin konsequent beschritten werden.

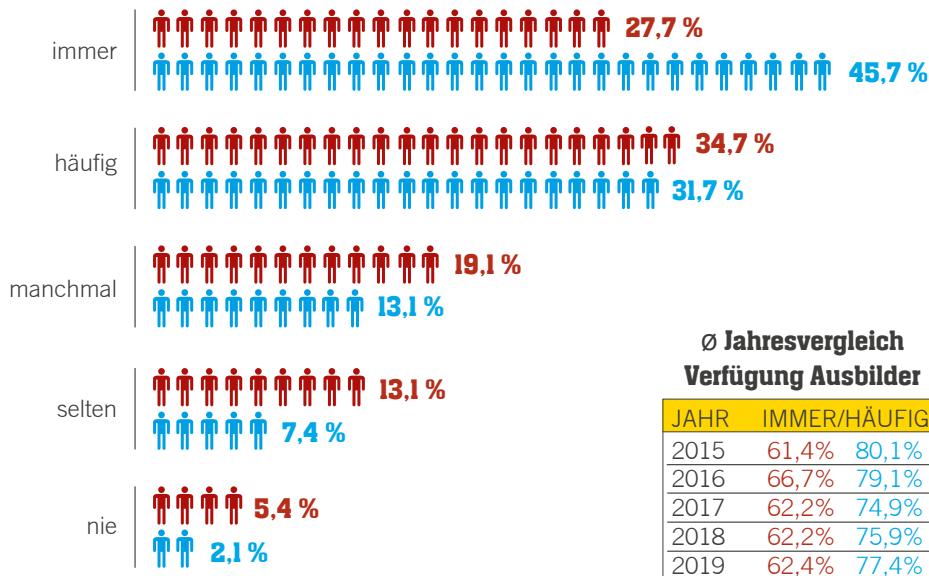
Dies setzt natürlich eine Tarifbindung der Ausbildungsbetriebe voraus.



ANLEITUNG & AUSBILDUNGSINHALTE

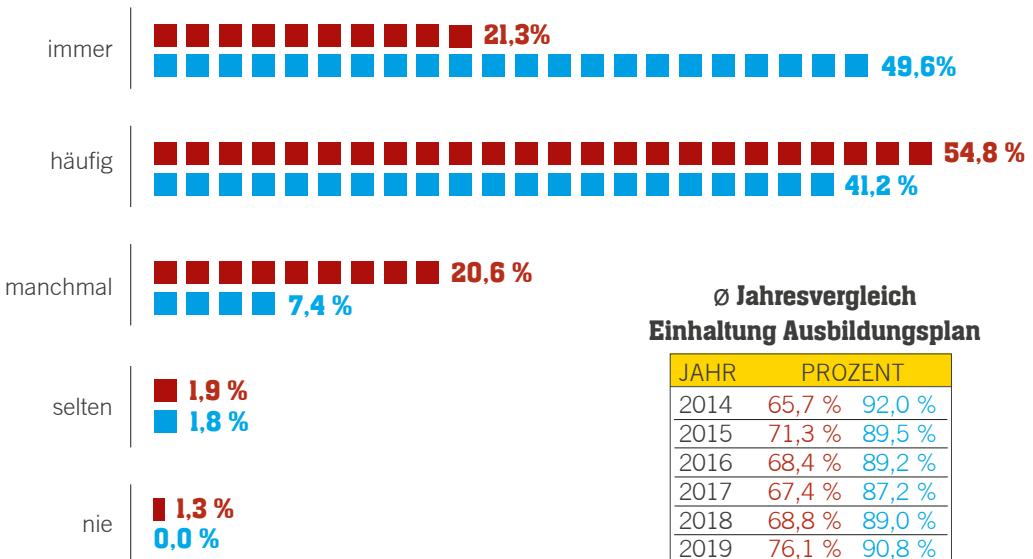
Nur für 62% der Azubis in der Gastronomiebranche stehen Ausbilder/innen „immer“ oder „häufig“ am Ausbildungsplatz als Ansprechpartner/innen zur Verfügung. In anderen Berufen gaben die Befragten dies mit 77 % häufiger an. Diese deutliche Differenz war auch schon in den Vorjahren erkennbar, d. h. die Bedingungen für die fachliche Anleitung sind im Gastronomiebereich etwas ungünstiger als in anderen Berufen.

13. Ausbilder/in steht am Ausbildungsplatz zur Verfügung:



Wie schon in den Vorjahren sind für die Mehrzahl der Auszubildenden im Bereich Gastronomie betriebliche Ausbildungspläne vorhanden (für 78%). Auch deren Kenntnis ist ähnlich hoch wie bei anderen Berufen (fast 58% kennen den Ausbildungsplan „sehr gut“ oder „gut“, 57% bei anderen Berufen). Allerdings werden in der Gastronomie die Vereinbarungen aus dem Ausbildungsplan nach Einschätzung der Auszubildenden deutlich seltener eingehalten. Nur 76% der Azubis in der Gastronomie geben an, dass die Vereinbarungen aus dem Ausbildungsplan „immer“ oder „häufig“ eingehalten werden, während dies in den anderen Berufen mit 91% deutlich häufiger angegeben wurde.

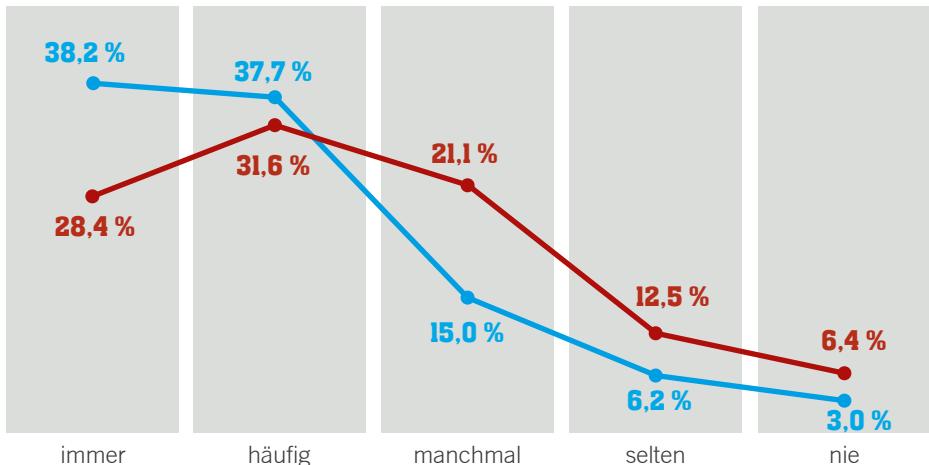
14. Die Vereinbarungen aus dem Ausbildungsplan werden eingehalten:



Im Vergleich zu den anderen Branchen werden im Gastronomiebereich die Anleitung sowie die Behandlung durch die Ausbilder/innen kritischer bewertet. Nur 60% der Azubis gaben an, dass die Ausbilder/innen die Arbeitsvorgänge „immer“ oder zumindest „häufig“ zur vollsten Zufriedenheit erklären. In den anderen Berufen berichteten dies mit 76% drei Viertel der Befragten.

Sowohl in Bezug dieser Frage, als auch zur Einhaltung des Ausbildungsplans, schneidet der Gastronomiebereich im Zeitverlauf vergleichsweise immer etwas schlechter ab.

15. Mein/e Ausbilder/in erklärt mir Arbeitsvorgänge zu meiner vollsten Zufriedenheit:



Ø Jahresvergleich

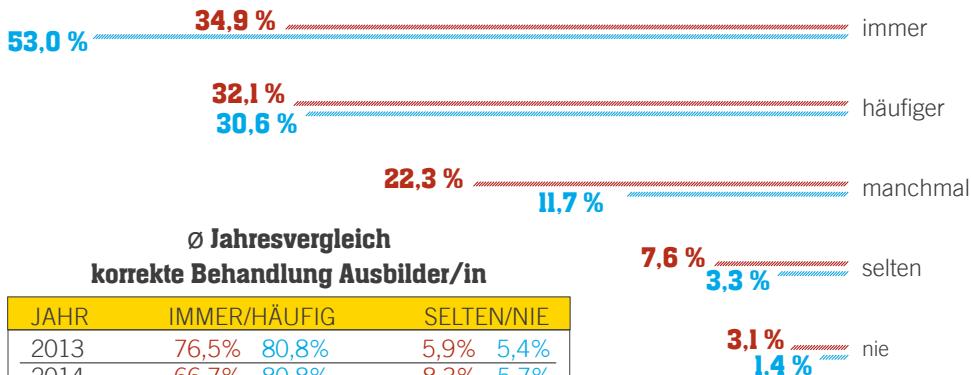
Zufriedenheit Erklärung Arbeitsvorgänge

JAHR	IMMER/HÄUFIG		SELTEN/NIE	
2013	69,1%	74,1%	17,3%	11,4%
2014	74,7%	75,6%	11,0%	10,8%
2015	58,6%	75,1%	21,7%	11,3%
2016	64,1%	77,5%	17,3%	10,0%
2017	62,9%	72,9%	20,6%	11,4%
2018	57,1%	74,2%	16,0%	10,9%
2019	60,1%	75,9%	18,9%	9,2%



Die Einschätzung im Hinblick auf die Behandlung durch die Ausbilder/innen im Gastronomiebereich fällt ebenso kritischer aus: Hier gaben zwei Drittel (67%) der Azubis an, „immer“ bzw. zumindest „häufig“ korrekt behandelt zu werden, während es in den übrigen Berufen mit 84% deutlich mehr waren, die diesbezüglich eine positive Einschätzung abgaben. Diese Unterschiede sind über die Jahre relativ gleichbleibend, d. h. der Gastronomiebereich schneidet in Bezug auf diese Frage bei allen Befragungen schlechter ab.

16. Ich werde von meinem/er Ausbilder/in korrekt behandelt:



Ø Jahresvergleich

korrekte Behandlung Ausbilder/in

JAHR	IMMER/HÄUFIG	SELTEN/NIE
2013	76,5% 80,8%	5,9% 5,4%
2014	66,7% 80,8%	8,3% 5,7%
2015	64,0% 82,2%	17,8% 6,7%
2016	72,8% 81,3%	10,3% 7,0%
2017	70,1% 79,2%	7,2% 7,1%
2018	64,9% 80,1%	12,0% 6,2%
2019	67,0% 83,6%	10,7% 4,7%

Zur tendenziell kritischeren Bewertung in der Branche gehört auch, dass 15% der Auszubildenden in den Gastronomieberufen angeben, „immer“ oder „häufig“ ausbildungsfremde Tätigkeiten ausführen zu müssen, für weitere 27% gilt dies „manchmal“. Allerdings trifft dies in anderen Berufen ebenfalls zu, nur in etwas geringerem Umfang.

17. Ich muss ausbildungsfremde Tätigkeiten verrichten:

Ø Jahresvergleich ausbildungsfremde Tätigkeiten

JAHR	IMMER/HÄUFIG		SELTEN/NIE	
2013	10,8%	12,5%	62,2%	68,7%
2014	11,4%	10,4%	61,4%	73,4%
2015	11,5%	10,8%	63,2%	72,2%
2016	16,0%	13,4%	56,0%	69,8%
2017	11,1%	12,3%	61,1%	69,1%
2018	13,0%	13,1%	66,7%	66,4%
2019	14,9%	9,4%	58,0%	72,5%

immer **3,3 %**
2,6 %

häufiger **11,6 %**
6,8 %

manchmal **27,2 %**
18,1 %

selten **29,3 %**
31,7 %

nie **28,6 %**
40,8 %

Obwohl dies in den Ausbildungsordnungen eindeutig festgelegt ist, können viele Azubis das Berichtsheft nicht während der Arbeitszeit führen. Im Bereich Gastronomie gaben 50% der Befragten an, dies sei „selten“ oder „nie“ möglich, in den anderen Berufen sagten dies mit 35% weniger Azubis. Der Anteil derjenigen, die ihr Berichtsheft „immer“ oder „häufig“ während der Arbeitszeit führen, ist in der Gastronomie im Zeitverlauf kleiner geworden, d.h. es gibt eine tendenzielle Verschlechterung. Demgegenüber hat sich die Situation in den anderen Berufen über die Jahre eher leicht verbessert.

18. Das Berichtsheft führe ich während der Arbeitszeit:

Ø Jahresvergleich

Ausbildungsnachweis während Arbeitszeit

JAHR	IMMER/HÄUFIG		SELTEN/NIE	
2013	40,2%	28,9%	48,5%	40,2%
2014	48,0%	32,7%	42,9%	28,6%
2015	39,1%	16,6%	54,9%	41,0%
2016	38,3%	30,7%	49,3%	35,8%
2017	38,1%	51,2%	46,7%	35,4%
2018	27,1%	52,5%	56,5%	35,3%
2019	31,9%	54,1%	50,4%	35,0%

19,4 %

immer

37,7 %

12,5 %

häufiger

16,3 %

17,7 %

manchmal

10,9 %

10,0 %

selten

9,3 %

40,4 %

nie

25,7 %



**Probleme/Fragen in
der Ausbildung?**

**Wir helfen
Dir weiter!**

www.ngg-ost.de
www.dr-azubi.de



PERSPEKTIVEN NACH DER AUSBILDUNG

Die beruflichen Perspektiven unterscheiden sich deutlich von den anderen Berufen. Nur 31% der Azubis in Gastronomieberufen möchten in ihrem Ausbildungsbetrieb bleiben, während dies in anderen Berufen mit 52% immerhin die Hälfte der Befragten angaben. Dieser Unterschied ist über alle Befragungsjahre hin stabil.

Allerdings möchte jede/r vierte Azubi in der Gastronomie in einem anderen Betrieb (31%) derselben Branche arbeiten (andere Berufe: 15%).

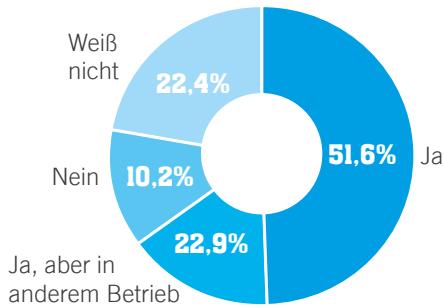
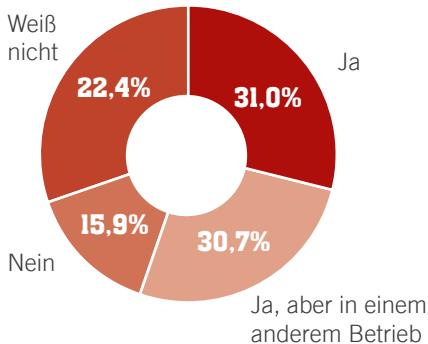
16% der Auszubildenden im Gastronomiebereich und 10% der Azubis in anderen Berufen möchten nach Ausbildungsabschluss nicht im erlernten Beruf arbeiten. Mehr als jede/r Zweite aus der Branche kann das noch nicht abschätzen und gibt „weiß nicht“ an (je etwa 22%).

Ø Jahresvergleich

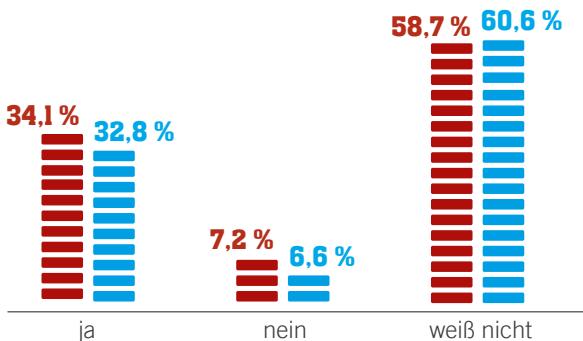
Ja, ich möchte weiter in diesem Beruf tätig sein

JAHR	JA	JA
2013	31,2%	53,3%
2014	35,1%	51,9%
2015	29,1%	52,9%
2016	31,6%	53,9%
2017	39,6%	47,6%
2018	29,1%	49,6%
2019	31,0%	51,6%

19. Nach meiner Ausbildung möchte ich im erlernten Beruf weiter tätig sein:



20. Ich werde im Anschluss an meine Ausbildung übernommen:

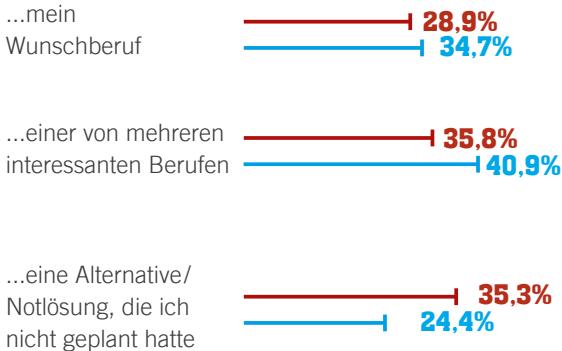


Ø Jahresvergleich

ja, ich werde nach meiner Ausbildung übernommen

JAHHR	JA	JA
2013	19,1%	31,5%
2014	10,4%	27,6%
2015	26,2%	30,6%
2016	26,9%	32,5%
2017	27,5%	30,3%
2018	25,7%	38,5%
2019	34,1%	32,8%

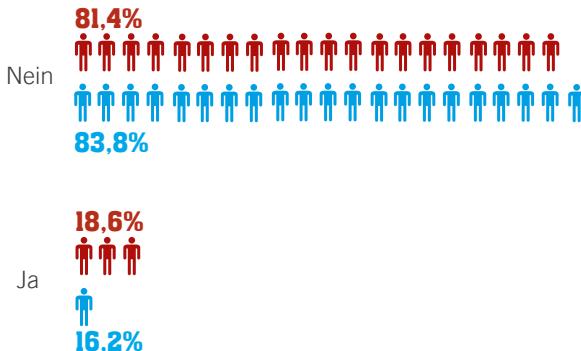
21. Mein Ausbildungsberuf war bei der Berufswahl...



Ø Jahresvergleich Mein Ausbildungsberuf war eine Alternative / Notlösung

JAHR	PROZENT	
2013	30,5%	21,2%
2014	22,7%	22,7%
2015	30,3%	22,2%
2016	37,0%	20,5%
2017	33,0%	24,8%
2018	35,9%	27,9%
2019	35,3%	24,4%

22. Ich habe schon einmal eine Ausbildung abgebrochen:



Ø Jahresvergleich Ja, ich habe schon eine Ausbildung abgebrochen

JAHR	PROZENT	
2013	25,3%	15,3%
2014	24,2%	17,1%
2015	17,0%	18,8%
2016	23,5%	17,1%
2017	21,5%	18,0%
2018	16,8%	18,1%
2019	18,6%	16,2%

**Fragen zur
Ausbildung?**

**Wir sind für dich da!
Schreib uns!**

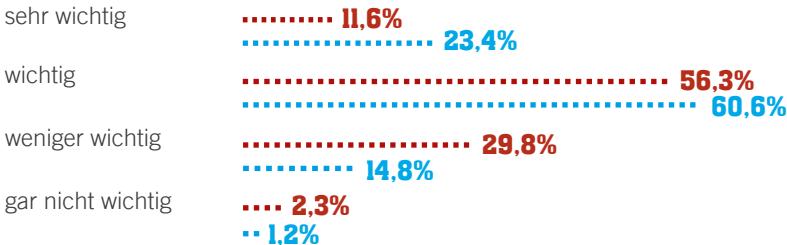
region.berlin-brandenburg@ngg.net



ZUSATZAUSWERTUNGEN

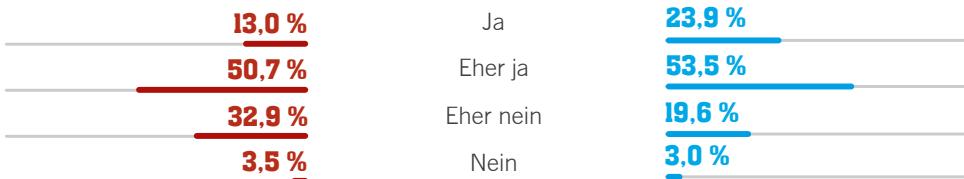
Der Mehrzahl der Azubis sind die Aspekte der Digitalisierung im Ausbildungsberuf durchaus wichtig (68% wichtig/sehr wichtig). In den anderen Branchen sind es allerdings 84%, die das für wichtig halten.

23. Der Aspekt der Digitalisierung und Automatisierung:



24. Ich habe ein gutes Gefühl bei der Vorbereitung auf die Digitalisierung

in der Arbeitswelt:



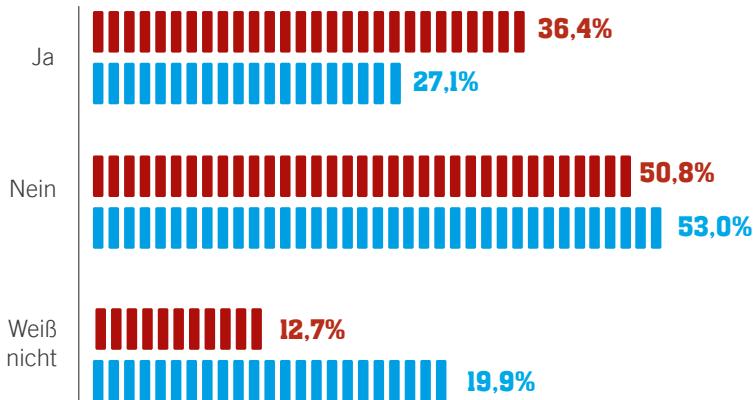
Fast zwei Drittel der Azubis aus der Gastronomiebranche haben das Gefühl, durch ihre Ausbildung auf die Anforderungen der Digitalisierung in der zukünftigen Arbeitswelt gut vorbereitet zu sein. In den anderen Berufen sind es mehr als drei Viertel.

25. Qualifikation zur Nutzung digitaler Technologien:

Ja	Eher ja	Eher nein	Nein
9,2 %	32,1 %	43,4 %	15,3 %
19,3 %	43,0 %	29,0 %	8,7 %

26. Verwendung von Apps in der Ausbildung:

Sofern in der Ausbildung Apps benutzt werden, wurde die Mehrzahl der beteiligten Azubis (78%) in diesem Zusammenhang vom Betrieb auf das Thema Datenschutz aufmerksam gemacht. 16% wurden explizit nicht informiert und 6% wissen davon nichts. In anderen Berufen ist der Informationsgrad hinsichtlich des Datenschutzes etwas höher (85%)



27. Ich wurde in meiner Ausbildung auf das Thema Datenschutz

aufmerksam gemacht:

Ja, ich wurde auf dieses Thema aufmerksam gemacht

78,3%

84,7%

Nein, ich wurde auf dieses Thema nicht aufmerksam gemacht

15,5%

10,5%

Ich weiß es nicht

6,2% 4,8%

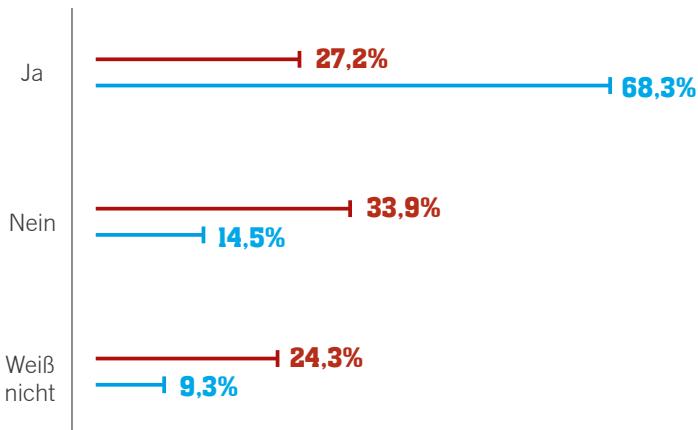
Ich wurde auf das
Thema aufmerksam
gemacht

78,3%

84,7%



28. Ich bekomme von meinem Ausbildungsbetrieb technische Geräte zur Verfügung gestellt:



Die erforderlichen technischen Geräte werden eher selten vom Betrieb zur Verfügung gestellt. Nur 18% der Azubis im Gastronomiebereich bekommen vom Ausbildungsbetrieb die technischen Geräte. In den anderen Berufen sind es immerhin 29%, allerdings auch nur eine Minderheit.

**Unser Bildungsangebot
findest du hier:**

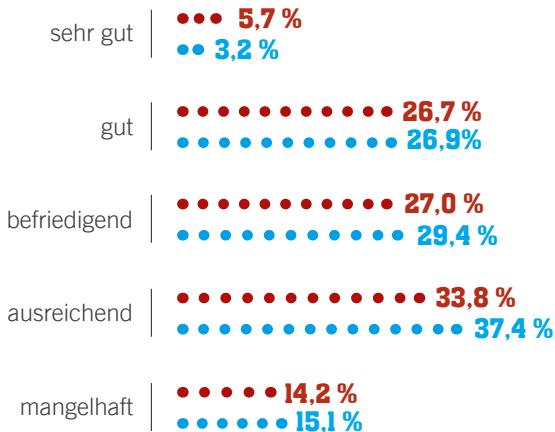
events.junge-ngg.net



29. Digitale Ausstattung der Berufsschule:



30. Vorbereitung auf den Umgang mit digitalen Medien:



Auf den Umgang mit digitalen Medien und Technologien werden die Azubis in der Gastrobranche von der Berufsschule eher befriedigend (34%) als gut (27%) oder sehr gut (6%) vorbereitet.

Jede/r Fünfte meint, nur ausreichend vorbereitet zu werden und 14% meinen, die Vorbereitung sei mangelhaft. In den anderen Berufen ist die Situation ähnlich.

A close-up photograph of two hands shaking. The hand on the left is light-skinned and has a large, colorful tattoo of a rose on the forearm. The hand on the right is dark-skinned and is wearing a yellow and white striped sweater. The background is a plain, light grey color.

**WIR SIND DA,
WENN DU
UNS BRAUCHST**

**ZUSAMMEN FÜR
DEINE INTERESSEN**

NGG-Region Berlin-Brandenburg

Telefon: 030. 39 99 150

E-Mail: region.berlin-brandenburg@ngg.net

Web: www.ngg.net/ost

Beschäftigt als

 gewerblich angestellt im Außendienst

 teilzeitbeschäftigt mit _____ Stunden/Woche

 in Ausbildung von _____ bis _____

Name des Betriebes

Straße und Hausnummer

Postleitzahl

Ort

Monatl. Bruttoeinkommen

Tarifgruppe

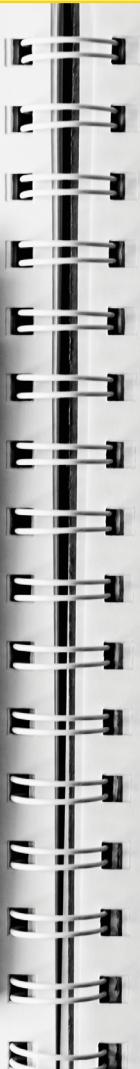
Der Monatsbeitrag beträgt 1% des jeweiligen Bruttotarifeinkommens. Ich bin einverstanden, dass diese Daten elektronisch gespeichert und verarbeitet werden. NGG Vertrauensgarantie: NGG sichert zu, dass diese Daten nicht an außergewerkschaftliche Stellen weiter gegeben werden. Eine Kündigung muss spätestens 6 Wochen zum Quartalschluss bei dem zuständigen NGG-Regionalbüro schriftlich erfolgen. Bis zum Ende der Mitgliedschaft besteht Beitragspflicht.

Ort / Datum

Unterschrift

NGG Region Berlin-Brandenburg, Gotzkowskystraße 8 · 10555 Berlin
 „Gläubiger-Identifikationsnummer: DE21NGG00000089801. NGG wird mir meine Mandatsreferenz mitteilen. Mir ist bekannt, dass ich Abbuchungstermine für einzelne Lastschriften im Internet (www.ngg.net) einsehen kann. Ich entbinde NGG ausdrücklich von weiteren Mitteilungspflichten für einzelne Lastschrifteinzüge.“

Ausfüllen, abtrennen und bitte einsenden: Gewerkschaft NGG, Region Berlin-Brandenburg, Gotzkowskystraße 8 · 10555 Berlin



Fazit

Das Ergebnis der diesjährigen Auswertung von rund 200 Fragebögen deckt ein weiteres Mal auf, die Auszubildenden im Hotel- und Gaststättengewerbe sind grundsätzlich unzufriedener mit ihrer Ausbildungsqualität als Auszubildende anderer Branchen. Das alarmierende daran, dies zeigt sich unverändert in allen Jahren seit der ersten Befragung für den DGB-Ausbildungsreport 2013. Das Ergebnis ist sogar geringfügig schlechter. Ebenso geben fast ein Viertel der Befragten an, sie würden die Ausbildung im eigenen Betrieb nicht weiterempfehlen. Das ist ein klares Statement junger Menschen, die nicht das Gefühl haben, in einer wertgeschätzten Branche zu arbeiten.

Die Bemühungen des DEHOGA und einzelner Betriebe zur Verbesserung der Ausbildungsqualität sind offensichtlich auch nach drei Jahren noch nicht spürbar bei den jungen Menschen angekommen. Die Besetzungsschwierigkeiten lassen sich demnach nicht bloß durch ein „Passungsproblem“ erklären. Vielmehr lässt sich annehmen, die Wahl junger Menschen, sich für eine andere Branche oder gar für ein Studium zu entscheiden, ist der stille Protest gegen eine Branche, die gegenwärtig als nicht attraktiv oder gar wertschätzend wahrgenommen wird.

Eine hohe Arbeitsbelastung in Folge einer überdurchschnittlich hohen Anzahl an regelmäßigen Überstunden, die schon während der Ausbildung und teilweise ohne Ausgleich geleistet werden müssen; ausbildungsfremde Tätigkeiten und eine gleichbleibend kritischere Bewertung im Umgang durch die/den Ausbilder/in und eine unzureichende Perspektive nach der Ausbildung sind grundlegende Rahmenbedingungen, die sich dringend verbessern müssen, um als Branche für zukünftige Fachkräfte attraktiv zu sein.

Als zuständige Fachgewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten kritisieren wir seit Langem die Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen im Hotel- und Gaststättengewerbe gegenüber dem DEHOGA, den Berufsbildungsausschüssen der Kammern und auch der Politik. Die Auszubildenden sind unsere Fachkräfte von morgen! Wer das nicht endlich begreift, darf sich nicht wundern, dass offenbar eine ganze Branche an den Folgen schlechter Ausbildungsbedingungen kränkelt. Aus unserer Sicht erfordert es mehr Verantwortung und Verbindlichkeit der (ausbildenden) Betriebe, nicht zuletzt bei der Geltung von Tarifverträgen in der Branche.

Auch das hat etwas mit „Gute Arbeit“ zu tun.

Impressum



Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten
Region Berlin-Brandenburg

Gotzkowskystraße 8 · 10555 Berlin
Telefon: 030. 39 99 150 · Fax: 030. 39 99 15 32
E-Mail: region.berlin-brandenburg@ngg.net
Web: www.ngg.net/ost

Gestaltung & Satz
www.vielwert.com

Quellen

Foto Deckblatt: Shutterstock - Gorodenkoff
Weitere Bilder: Creative Agency 514-806-1644,
Freepik.com, AdobeStock - 132719833, 282199974,
195637322
Statistikauswertung: Dr. Johann Gerdes, FIA

Verantwortlich für den Inhalt: Sebastian Riesner

gefördert aus Mitteln der

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie

be  **Berlin**

