

<p>“Ey macht mal ne Folge über Trinkgeld!” Okay, viel freundlicher, aber ungefähr das hat uns letztens jemand bei Twitter geschrieben. Und nicht nur, weil wir Themenwünsche aus der Community lieben, machen wir diese Folge. Nein, dieses Trinkgeld... es ist wirklich gerade in aller Munde momentan.</p>	
	Mini-Collage
<p>Die Trinkgeldmentalität von uns Deutschen scheint wirklich im absoluten Keller zu sein! Das hat unter anderem unsere Kollegin Anja Reschke vom NDR veranlasst, vor zwei Wochen bei Twitter mal so richtig vom Leder zu ziehen.</p>	
	<p>Keiner will mehr in der Gastro arbeiten? Kein Wunder. Meine Bekannte (Studentin) arbeitet seit ein paar Wochen nebenbei als Aushilfe in einem Lokal an der Hamburger Alster.</p> <p>werden oft Geburtstage, Konfirmationen oder ähnliches gefeiert. So wie heute: ein 70. Geburtstag, Terrasse und drinnen alles voll, Rechnung: knapp 7000,- Euro. Der Jubilar bedankt sich überschwänglich, wie toll es war, wie nett der Service. Und gibt KEIN Trinkgeld.</p> <p>Ein ganzes Team hat gekocht, gespült, neues Essen gebracht, alte Teller abgeräumt, nachgeschenkt und es gibt nichts?? Das ist keine Ausnahme!</p> <p>Was ist bitte los mit den Leuten?! Das Trinkgeld nimmt seit Jahren ab. Aber Gastrokräfte im Service und Küche sind darauf angewiesen.</p>
<p>Und was soll ich sagen: Ich finds schon auch komisch mit welcher Selbstverständlichkeit Menschen wenig oder wirklich kein Trinkgeld geben.</p>	

	Ausschnitt Film: 2 Mill. Dollar Trinkgeld
<p>Aber...</p> <p>Ich finde es komisch, weil ich nicht verstehe, wie sie diesem sozialen Druck widerstehen können, Trinkgeld zu geben. Ich finde es überhaupt nicht komisch, weil ich Gäste in der Verantwortung sehe, den niedrigen Lohn von Servicepersonal aufzustocken.</p> <p>Irgendwie halte ich es für ein einigermaßen mieses Geschäftsmodell, seinen Leuten wenig Geld zu zahlen und sie mit der Hoffnung allein zu lassen, hinreichend Trinkgeld zu bekommen.</p>	
<p>Was also... Wenn das Problem nicht ist, dass wir zu wenig Trinkgeld geben...</p> <p>Sondern, dass wir überhaupt Trinkgeld geben!</p>	
<p>Und was soll ich sagen:</p> <p>Es gibt Leute, die das sehen wie wir:</p> <p>Zum Beispiel ein Kellner:</p>	
	<p>Der Gast subventioniert mit seinem Trinkgeld den Geiz der Betriebe, den Beschäftigten einfach ein Einkommen zu zahlen, mit dem sie auch wirklich leben können.</p>
Oder eine Gewerkschaft:	
	So nach dem Motto Die Gäste sollen zahlen ja Trinkgeld und

	deshalb zahle ich weniger Lohn. Also das Thema ist eben sehr viel komplexer als nur zu sagen Trinkgeld abschaffen oder nicht abschaffen.
Aber natürlich auch jene, die eine andere Perspektive darauf haben. Gastronomen zum Beispiel:	
	da nun mal in der Gastronomie oft so Leistungsspitze abgefordert werden, dass man in ein paar Stunden einfach sehr viel Arbeit hat, so dann, wenn nämlich alle auf einmal Abendessen wollen oder alle auf einmal Mittagessen, dann ist das natürlich auch eine hohe Belastung und da motiviert das natürlich auch, wenn man dann noch was auf die Hand kriegt.
Diese Folge handelt vom Trinkgeld. Das natürlich viel mehr ist als das Ausbessern von Schlechtem Lohn. Nein, auch Wertschätzung bedeuten kann. Dankbarkeit ausdrücken kann. Gegenstand von wissenschaftlicher Forschung ist. Weil Trinkgeldgeben wirklich eine spannende Angelegenheit ist. Eine gesellschaftliche Konvention, an die wir uns so sehr gewöhnt haben, dass - speziell in der Gastronomie - eine Welt ohne Trinkgeld kaum vorstellbar wäre. Was aber: Wenn es genau diese Welt braucht? Wir erfahren in dieser Folge, wie das klappt.	
Ich bin David Ahlf und das ist STUDIO KOMPLEX.	
Ich gebe zu: Es fühlt sich nicht nur gut an, sich hier hinzustellen - eindeutig Besserverdiener zu sein - häufig Servicedienstleistungen in Anspruch zu nehmen und dann zu sagen: Leute, ich habs: "Wir schaffen einfach das Trinkgeld ab!"	

<p>Wie falsch fühlt es sich denn an, sich bei Wind und Wetter sein Essen in den 4. Stock liefern zu lassen und dann einfach zu sagen: "Danke, Tschüss, Ciao". Ohne, noch was oben drauf zu legen.</p> <p>Wir hatten in Folge 4 Orry Mittenmeyer zu Gast. Orry war lange selbst Fahrer bei einem Lieferdienst. Und hat uns unter anderem das hier erzählt:</p>	
	<p>(...)</p> <p>Wir hatten damals einen Treffpunkt, wo wir eine große Matratze haben, wo die Menschen ohnmächtig geworden oder in dem Moment, wo sie dann vom Fahrrad abgestiegen sind, sind zusammengeklappt, man nicht irgendwie so dramatisiert, sich hingelegt oder du hast wirklich gedreht. Jede Energie ist verschwunden. Ausgeschossen. Umgefallen. Wir haben diese Matratze gehabt, die hat sie aufgefangen. Und dann galtest du als Kurierfahrer. Das hat aber nichts mit toxische Männlichkeit zu tun, sondern im Sinne von "Willkommen im Dreck."</p>
<p>Ich weiß noch, wie betroffen mich das gemacht hat, was Orry da erzählt hat.</p> <p>Was aber auch klar wurde, in der Folge: Das, was den Menschen bei Lieferdiensten hilft, ist Druck auf ihre Arbeitgeber ausüben. Das, was den Leuten wirklich nachweislich geholfen hat und hilft: Ist gewerkschaftliche Organisation.</p> <p>Aber ich nehme an dieser Stelle etwas vorweg, was uns später noch schmerzhaft bewusst werden wird:</p> <p>Im Falle der Gastro wird gewerkschaftliche Organisation leider gar kein Heilsbringer sein.</p>	

<p>Und nicht nur das bewegt uns, in dieser Folge die Gastro-Branche unter die Lupe zu nehmen. Erstens, weil sie wie kaum eine andere Branche mit Trinkgeld assoziiert wird.. und zweitens: Sie stellvertretend für alle steht, die bei häufig miesen Arbeitsbedingungen auf Trinkgeld angewiesen sind. Nicht umsonst, laufen die Diskussionen rund ums Trinkgeld aktuell fast nur an der Gastro entlang.</p> <p>Denn es wird sich herausstellen: Öffnet man die mit Trinkgeld gefüllte Büchse der Gastro-Pandora, stehen wir vor Problemen, die weit darüber hinausgehen, ob Trinkgeld nun irgendwie sein muss oder nicht.</p> <p>Aber der Reihe nach. Und zwar so richtig der Reihe nach.</p> <p>Trinkgeld: Wie kam es überhaupt dazu?!</p>	
	<p>Historie der Entstehung von Trinkgeld als Soziale Norm</p>
<p>Und da stehen wir jetzt also. 2022 - Trinkgeld hat sich in unser kollektives Verständnis von "Was gehört sich eigentlich" halbwegs eingebrannt und ja.. kann ja auch zu schönen Erlebnissen führen:</p>	
	<p>Ja, ich habe tatsächlich eins mit Udo Lindenberg, den ich damals sehr, sehr oft als Gast hatte und der dann, nachdem ich ihn was auf sein Zimmer gebracht hat, sagte "Geil dann sehen wir uns morgen!" und ich so "Udo, nee Sorry, aber ich hab morgen, ich habe Urlaub jetzt. Ich bin jetzt erst mal zwei Wochen nicht am Start." Und dann drehte er sich um, kramte in der Tasche rum,</p>

	<p>drehte sich wieder um und drückte mir 100 € in die Hand und sagte "Urlaubsgeld". Und ich sage so "Udo, das ist ein bisschen viel." Nee also, weil trifft ja keinen Armen nä!?"</p>
<p>Der bemerkenswert talentierte Udo Lindenberg-Imitator heißt Oliver Riek.</p>	
	<p>(...) Ich bin 41 Jahre und Fachmann für Restaurants und Veranstaltungen Gastronomie in Hamburg. Und ich arbeite seit 20 Jahren in der schönsten Branche der Welt.</p>
<p>Eine Branche, die ihm jetzt aber in Sachen Trinkgeld aber nicht immer so ein tolles Gefühl gibt, wie Udo...</p>	
	<p>Ich habe auch Gäste erlebt, die sich wirklich mies, also mies benommen haben und trotzdem ein hohes Trinkgeld gegeben haben. Das gibt mir als. Als fachmann. Für Restaurant und Veranstaltungen Gastronomie nicht das Gefühl, dass der Gast mit meiner Leistung zufrieden war, sondern das gibt mir eher das Gefühl, er drückt noch ein rein. Also das macht das Trinkgeld in meinen Augen auch unwürdig, menschenverachtend teilweise, weil sie sich damit freizukaufen versuchen. Sie sind der Meinung, Sie können sich mies im Restaurant benehmen und geben am Ende ein fürstliches Trinkgeld und damit ist die Sache erledigt. Das ist aber faules Geld, das ist Stinkigess Geld, was in der Branche eher als Schmerzensgeld angesehen wird als als Wertschätzung.</p>
<p>Ich finde ja, das ist auch ein spannender Aspekt an Trinkgeld. Leute geben Trinkgeld, die offensichtlich keinen Respekt und/oder Wertschätzung für Servicepersonal übrig haben. Weil es so sehr dazugehören scheint.. zum Restaurantbesuch...</p>	

<p>Trinkgeld zu geben. Selbst für die letzten Idioten... Weil: Gehört sich so.</p>	
<p>Wie sehr und in welcher Höhe Trinkgeld "sich halt so gehört... das ist ja auch von Land zu Land ziemlich unterschiedlich:</p>	
	<p>Beispiele aus anderen Länder</p>
<p>joah.. Für uns in Deutschland.. schon irgendwie komisch die Vorstellung - einfach kein Trinkgeld zu geben.</p>	
	<p>Oliver: Also ich muss nicht ein gutes Trinkgeld bekommen, weil ich meine Arbeit professionell mache. Das ist mein Job, gute Arbeit zu machen. Und ich bin der Meinung, dass einem ein ehrliches Kompliment, ein Händedruck am Ende haben auch Gäste schon in den Arm genommen. Das sind Sachen, von denen man profitiert. Oder auch beispielsweise eine Eine Gäste Bewertung. In den sozialen Netzen oder bei TripAdvisor zum Beispiel sind die Bewertungsportale, wo man namentlich erwähnt wird. Ja, das sind Sachen, die einen, die einen glücklich machen, wo ich weiß, jetzt habe ich wirklich meinen Job gut gemacht. Ja, weil Lob, persönliches Lob oder auch die Arbeit am Ende sich hinzusetzen und einen Text zu schreiben. Das ist für mich viel mehr wert ist, als wenn jemand ins Portemonnaie greift und mir 5 € in die Hand drücken kann.</p> <p>David: Jetzt kann ich mir aber. Jetzt kann ich mir aber vorstellen, dass ganz viele Menschen, die in der Gastro arbeiten, sagen Das ist ja schön. Nur von der TripAdvisor Bewertung und von der Umarmung am Ende und dem freundschaftlichen Handshake und dem Lächeln kann ich mir halt original nichts kaufen. Will heißen,</p>

	<p>wahrscheinlich ist für viele und auch Leute, die in der Gastro arbeiten, dass Trinkgeld einfach auch an existenzielle Notwendigkeiten gekoppelt, oder?</p> <p>Oliver: Ja, das Problem ist einfach, dass Trinkgeld als Argument für die meisten Betriebe herhalten muss, wenig zu bezahlen. Der Gast subventioniert mit seinem Trinkgeld den Geiz der Betriebe, den Beschäftigten einfach ein Einkommen zu zahlen, mit dem sie auch wirklich leben können. Es kann ja nicht sein, dass der Gast ein schlechtes Gewissen haben muss, jetzt Trinkgeld geben zu müssen,</p>
<p>Hmm... Joah... Sehe ich ein. Ich mein, ich hab selbst vor ein paar Minuten noch das hier gesagt:</p>	
	<p>Irgendwie halte ich es für ein einigermaßen mieses Geschäftsmodell, seinen Leuten wenig Geld zu zahlen und sie mit der Hoffnung allein zu lassen, hinreichend Trinkgeld zu bekommen.</p>
<p>Bloß: Wenn wir feststellen, dass - beileibe nicht alle - aber viele Betriebe, wenig bezahlen... vielleicht zu wenig, um davon überleben zu können - dann ist es doch nur verständlich, dass dieses schlechte Gewissen beim Gast aufkommt. Oder um es positiv zu formulieren: Der Wunsch, dem etwas entgegenzusetzen...</p>	
	<p>Man muss sich mal vor Augen führen, dass 2020 21 vor der Einführung der neuen Tarifverträge ein aus eine ausgelernt Fachkraft um die 2.000 € brutto bekommen hat. Brutto. So, davon kann kein Mensch leben, insbesondere nicht in den Metropolregionen wie beispielsweise München, Hamburg oder Berlin. In den teuersten Städten Deutschlands funktioniert es einfach nicht. Und trotzdem gibt es Betriebe, die in Vorstellungsgesprächen argumentieren, dass sie zwar nur den</p>

	<p>Mindestlohn zahlen, dafür aber das Trinkgeld hoch ist. Das Trinkgeld ist aber nichts anderes als eine steuerfreie Schicht Zulage, die der Gast bezahlt. Sie ist weder da, sie fließt weder in den Rentenanspruch rein, noch bekommt man Arbeitslosengeld dadurch. Das richtet sich ja alles nach dem Bruttolohn. Da interessiert niemanden, was ich an Trinkgeld gemacht habe.</p>
<p>Okay. Stellt sich also raus: Trinkgeld scheint spontan zu helfen.. Als Lohnersatz ist es wohl völlig ungeeignet. So gut es sich im Moment für die Beschäftigten auch anfühlen mag.</p>	
	<p>Einnahmen ohne Sozialleistung</p>
	<p>Ich war früher genauso. Deswegen warne ich ja auch davor. Ich habe nichts angelegt. Ich habe den Tag gelebt. Ich bin mit vier, 500 € in der Tasche durch die Gegend gelaufen, weil ich es einfach immer in die Tasche gesteckt habe. Ich habe gekauft ohne Ende, in Urlaub gefahren ohne Ende. Aber wenn du auf deinen Rentenbescheid guckst und darüber nachdenkst, was dir am Ende bleibt. Ja, oder in der Kurzarbeit zum Beispiel da, wo du auf Null fällst. Plötzlich hast du nur noch knapp 1.000 € von deinem Brutto entlohnt. Nix Trinkgeld, nix tolles Leben. Und da sind viele abgestürzt.</p>
<p>Und um mal ein halbwegs konkretes Bild vor Augen geführt zu bekommen, was Menschen in der Gastronomie so verdienen... hier ein kleiner Überblick:</p>	
	<p>Gehälter in der Gastro-Branche</p>
<p>So.. wir haben es also mit einer Branche zu tun, in der sehr viele Menschen sehr wenig Geld verdienen. Für bemerkenswert anstrengende Arbeit.</p>	

	<p>Ja, ich bin jetzt 41, ich habe Familie, ich kann nicht mehr 15 Stunden am Stück arbeiten. Ich kann nicht mehr um 16:00 anfangen und um 3:00 morgens Feierabend machen und am nächsten Tag geht es weiter. Und Hochzeiten noch machen und kurze Wechsel? Ja, mit drei Stunden Schlaf und dann wieder zur Arbeit. Das ist einfach das Problem. Und weil das immer weniger Leute machen, ist zum Beispiel die Zahl der prekär Einstellungen zwischen 2013 und 14 fast auf demselben Niveau gewesen wie die Festangestellten. Also man hat immer mehr auf ungelernete Kräfte gesetzt, die sind flexibler, die kann ich auch eher rausschmeißen. Hat man ja auch bei der Pandemie gesehen, die die prekär Beschäftigten oder im Volksmund auch 450 € Kräfte. Darauf hat die Branche gesetzt. Und das rächt sich jetzt eben auch mit gut 400.000 Beschäftigten, die weg sind, wovon der Mammut Anteil auf diese prekär Beschäftigten fällt. Das ist das Problem und da setzen eben auch gute Betriebe auf diese Leute. Und dann sitzt du als Gast im Restaurant und denkst Boah, ich zahle jetzt für einen Hauptgang, sagen wir mal 35 40 € plus Getränke und da ist jemand, da steht ein Dulli am Tisch, der mir nicht mal den Unterschied zwischen Milchkaffee und Latte Macchiato sagen kann. Und so grotesk das klingt, die meisten sind noch nicht mal in der Lage, eine Cola fachgerecht zu servieren. (...)</p>
<p>Und vermutlich sitzt am Tisch aber so ein Dulli wie ich, der dann trotz der nicht fachgerecht servierten Cola... dem anderen Dulli Trinkgeld zahlt. Weil ich weiß, unter was für Umständen er beschäftigt ist. (wie serviert man eigentlich fachgerecht eine Cola...?) Naja, anderes Thema. Also... wir waren bei dieser Branche und ihrer schlechten Bezahlung (ich höre schon die Unkenrufe: Ja, es gibt Ausnahmen. Ja, wir werden noch über diese sprechen)</p> <p>Aber wahrscheinlich können wir an dieser Stelle mal auf und in ein Land blicken, in das wir in der letzten Folge intensiv geblickt haben: Die USA. Denn auch beim Trinkgeld machen die USA vor,</p>	

was in Teilen hier schon passiert. Und wie so oft, machen sie vor, was wir vielleicht am liebsten ... in der Intensität nicht wollen...	
	Trinkgeld in den USA
<p>... Ein Horrorszenario...</p> <p>Gemessen daran, können wir uns in Deutschland bei einem Mindestlohn, der bald bei 12 Euro liegt... gar nicht wirklich beschweren. Aber natürlich können wir das. Ja, es mag woanders alles noch schlimmer sein, aber das ist ja kein Beweis für gar nichts.</p> <p>Stattdessen führt Trinkgeld in der Gastronomie dazu, dass nicht nur das Thema Lohn ein Thema ist.. sondern es schlägt sich auch auf die Stimmung nieder.</p>	
	<p>Es wird sich immer gestritten. Um was? Trinkgeld? Die Küche möchte was haben. Fühlt sich die Küche ungerecht behandelt? Der Service will aber nicht so viel abgeben und und und. Hinzu kommt natürlich noch das Problem, dass Trinkgeld von Betrieben oft unterschlagen wird. Die meisten wissen nicht, dass das Paragraph drei des Einkommensteuergesetz es ganz klar sagt Trinkgeld darf der behalten, der es vom Gast bekommt. Genauso wie die Oma, die 5 € in die Hand drückt. Das musst du auch nicht versteuern oder mit deiner Schwester teilen. So ähnlich ist das auch. Das wissen zum Beispiel auch viele Unternehmen nicht. Die sammeln das Trinkgeld, teilen es anteilig wieder auf. Aber darin besteht keine Transparenz. Und ich weiß von Betrieben, namentlich von Betrieben, die Geld unterschlagen haben, und zwar nicht geringe Summen.</p>
Und es geht noch weiter: Auch das Verhältnis zwischen Gast und Servicekraft kann unter Trinkgeld leiden.	
	Ich bin kein Zirkus Affe. Ja, ich jongliere nicht von Tisch, damit ich mehr

	<p>Trinkgeld kriege. Und das ist nämlich in der Branche auch ein Problem, dass viele Servicekräfte nur deswegen teilweise überambitioniert sind, weil sie sich ein hohes Trinkgeld erwarten. Und wenn sie das nicht bekommen, dann bist du als Gast unten durch. Da reißt sich für dich jemand den Arsch auf. Du hast aber selber nicht so viel Geld, weil auch für dich Teuerungen und Gas Umlage und was jetzt alles kommt, auch für dich den Geldbeutel schmaler macht. Du gibst entsprechend weniger Trinkgeld und der Kellner findet dich doof und du kannst nicht mal was dafür. Ja, zumal es ja auch ein subjektives Gefühl ist. Was ist angemessen? Das weiß ja auch kaum einer. Warum gebe ich dann 10 %? Kann ich dann unterscheiden, ob der Kellner wirklich nett ist wegen mir? Weil er den Job gerne macht? Oder weil er einfach nur mein Trinkgeld will?</p>
<p>Fragen über Fragen... die ja auch wieder zeigen: Wie komplex dieses Thema Trinkgeld ist. Und... was so alles dran hängt? Ausreichend viel jedenfalls, dass sich dieser Mann hier in seiner Forschung mit Trinkgeld beschäftigt hat.</p>	
	<p>Ja, also ich bin Christian Bauer. Ich arbeite an der Goethe Universität und lehre dort Soziologie, insbesondere Wirtschafts, Soziologie und Netzwerk Forschung mit großem Spaß an der Sache selbst.</p>
<p>Und Christian Stegbauer hat sich in einer qualitativen Studie 2019 mit dem Thema Trinkgeld beschäftigt. Und hat sowohl Servicekräfte als Gäste in der Gastro befragt.</p>	
	<p>Also, das war einer der interessanteren Teile der Studie. Die gesamte Studie war sehr interessant. Aber das war wirklich super interessant, weil sich die Gäste beeinflussen lassen von den anderen. Man kann sich ja verschiedene Situationen vorstellen. Eine, die ein paarmal vorkam in Interviews, war also so was wie das erste Date. Klassischerweise bezahlt</p>

	<p>der junge Mann und zeigt also der neu zu gewinnenden Freundin, dass er kein Geizhals ist und gibt großzügiges Trinkgeld. Eine andere Situation ist Man ist in einer Gruppe und die Gruppe zahlt jeder für sich und die Leute zahlen nacheinander. Die anderen kriegen das mit. Auch da gibt es so eine Art sozialen Druck, dass man also nicht zu wenig Trinkgeld gibt. Und wir hatten das sogar so, dass also wenn jemand mitkriegt, dass der Vorgänger, der zur selben Gruppe gehört, vielleicht ein sehr geringes Trinkgeld gibt, ein in den Augen des nächsten zu geringes Trinkgeld, dass der also quasi diese Scharte auswächst und ein höheres Trinkgeld gibt, damit nicht auf die Gruppe ein schlechtes Licht fällt.</p> <p>David: Da geht in der Soziologie wahrscheinlich das Herz auf bei solchen Dynamiken.</p> <p>Stegbauer: Ja, klar.</p> <p>Also sehr interessant. Jede Gruppe hat quasi ihre eigene Trinkgeld Kultur, wenn sie regelmäßig zusammen weggehen.</p>
<p>“Trinkgeld-Kultur”. Aber ich erkenne mich da wieder. Ich weiß bei manchen Freunden genau, ob sie tendenziell viel oder wenig geben und ja.. man passt sich je nach Situation an.. aber generell... was für ein Thema dieses Trinkgeld geben ist.. allein schon, weil man oft gar nicht genau weiß, was jetzt angebracht ist und vielleicht einfach nicht gut im Kopfrechnen ist...</p>	
	<p>Ja, also was wir gesehen haben, ist, dass es doch relativ häufig eine große Unsicherheit gibt dabei, wie das Trinkgeld zu bemessen ist. Ist es jetzt genug oder müsste man vielleicht noch ein bisschen was? Drauf legen. Und ein paar der Leute, die wir interviewt haben, die haben über die Jahre so ihr Schema entwickelt und sagen, sie geben eigentlich immer das Gleiche, dann müssen sie nicht darüber nachdenken, dann sind sie nicht belastet davon, also immer aufs Neue überlegen zu</p>

	müssen.
<p>Sehr verständlich irgendwie.. aber auch... komplett banane oder? Das hat ja dann gar nichts mehr mit individueller Wertschätzung zu tun...</p> <p>Was für ein merkwürdiger Komplex an diesem Trinkgeld hängt, der viel weiter geht als "Ja, cool, hast n super Job gemacht, hier meine Anerkennung".</p> <p>Ein Grund mehr, das Ganze abzuschaffen, oder?!?</p> <p>Aber ich habe meinen Kollegen Uli im Ohr, der in der Redaktionskonferenz sofort entgegnet hat:</p>	
	<p>Uli: Ja, aber wie zeige ich denn meine Anerkennung ohne Trinkgeld?!?! Wie wird das Servicepersonal denn motiviert, wenn nicht über Trinkgeld?!?!?!?!?</p>
Tja.. wie kann guter Service gewährleistet werden... der nicht auf dem Anreiz Trinkgeld beruht.....	
	<p>Ich bin Lucy. Ich bin 44 Jahre alt und bin seit 21 Jahren Flugbegleiterin.</p>
	<p>David:</p> <p>kannst du sagen, abgesehen davon ferne Länder zu bereisen, warum du mal Flugbegleiterin geworden bist?</p> <p>Lucy: Ja, es ging tatsächlich viel ums Reisen. Es ging, ging mir um dieses Unbeständige. Also ich hatte vorher eine Ausbildung im Hotel gemacht und kommt.</p> <p>Ich komme aus dem Gastgewerbe tatsächlich her. Und dieses Montag bis Freitag neun bis 9 bis 6 oder 9 bis 5, das war niemand sonst. Und viele</p>

	<p>aus dem Hotel gehen tatsächlich Richtung Tourismus in alle Richtungen aufs Schiff, ins Flugzeug. Und so weiter. Und ja, das, das hat mich schon gereizt zu reisen, unterwegs zu sein. Ja, trotz immer noch.</p>
	<p>Die Arbeit an Bord ist bei mir so, dass ich überwiegend in der Business und in der First Class arbeite. So ist es zumindest in der First schon ein bisschen vergleichbar mit dem Gastro im Hotel. Ähm, und ja, letztendlich ist es ist es Kundenservice. Ich arbeite einfach gerne mit Menschen zusammen. Ich möchte. Ich habe einfach tatsächlich auch in der First Class mehr Möglichkeiten, den Gast zufrieden zu stellen, ihm mehr anzubieten. Das macht mir einfach Freude und das macht mir einfach Spaß.</p>
<p>Okay, und diese Motivation, die kommt einfach so aus ihr heraus offenbar. Ganz ohne den Anreiz Trinkgeld.. hmm.. Lohnt sich dann überhaupt, sich über Gebühr anzustrengen und super freundlich zu sein?!</p>	
	<p>Also, ich meine, das eine ist natürlich so, dass wir noch nie Trinkgeld bekommen haben und deswegen fällt bei uns natürlich jetzt nichts weg.</p> <p>David: Im Hotel hast du vielleicht früher mal ein bisschen Geld bekommen.</p> <p>Lucy: Tatsächlich. Ja, und da war ich auch Auszubildender und das war für mich damals viel Geld und habe mich sehr darüber gefreut, weil ich einfach als Azubi wenig verdient habe da. Aber wenn ich jetzt in einem Servicebereich wäre, wo ich immer Trinkgeld verdient habe und das dann komplett wegfällt, dann fehlt mir natürlich was. Jetzt als Flugbegleiter ist es so, wir dürfen ja Trinkgeld eigentlich gar nicht annehmen. Und in den 21 Jahren habe ich jetzt drei oder vier Mal vielleicht das Trinkgeld wirklich</p>

	<p>so aufgedrängt bekommen, dass ich es dann halt genommen habe. Aber wir spenden das dann halt uns unsere. Ja, wir haben eine Hilfsorganisation von unserer Airline und da haben wir so Tütchen an Bord und dann wird das gespendet. Ähm, gut. Also ich mein, ich hätte gern weiter. Mein Arbeitsplatz und mein Arbeitsplatz besteht daraus, dass unsere Gäste wieder mit uns fliegen. Und deswegen möchte ich, dass unsere Gäste zufrieden und glücklich aussteigen und wieder mit uns buchen. Und ich habe nichts davon, wenn Gäste unfreundlich und unzufrieden von Bord gehen. Und ich möchte, dass die einen schönen Flug hatten. Das ist ja mein Job letztendlich. Also abgesehen jetzt von der Sicherheit und so weiter, möchte ich natürlich die Gäste einfach glücklich zufriedenstellen, wo ich halt ein Einfluss drauf habe. Ich habe keinen Einfluss auf die Pünktlichkeit, ich habe keinen Einfluss, ob der Koffer jetzt mitkommt oder nicht oder auf die Schlangen im Terminal, darauf habe ich ja keinen Einfluss. Aber ich habe Einfluss darauf, wie der Gast sich an Bord fühlt.</p>
<p>Na, da haben wirs doch. Geht schon. Und natürlich soll hier erwähnt sein, dass die Arbeitsumstände, dass die Entlohnung bei FlugbegleiterInnen im Mittel andere sind als Servicekräfte im Schnitt verdienen. Aber darum gehts uns ja: Wir müssen es doch irgendwie schaffen, dass auch die Gastro da hinkommt. Fair zu entlohnen - und dann getrost auf Trinkgeld verzichten kann.</p>	
<p>Aber klar, richtig easy ist das nicht. Ich meine, dieses gesellschaftliche Übereinkommen: Wir haben Trinkgeld zu geben. Kann man das überhaupt wegbekommen? Wie gut, dass wir einen Soziologen, in der Folge haben.</p>	
	<p>(...) vorstellen kann ich mir das schon. Wenn man sich überlegt, es gibt andere Länder. Also ich war vor der Pandemie mal in China, da ist es ganz unüblich, Trinkgeld zu geben. Es wird sogar als Beleidigung aufgefasst. In vielen südeuropäischen Ländern wird viel weniger</p>

	<p>Trinkgeld gegeben, wenn überhaupt. Also möglich wäre das im Prinzip schon. Allerdings bin ich ein bisschen skeptisch, ob sich so etwas ohne Weiteres durchsetzen ließe, weil es eben so eine schon ziemlich lang währende kulturelle Gewohnheit ist. Also man könnte natürlich sagen okay, die Gastro Verbände und die Medien. So ab morgen wird kein Trinkgeld mehr bezahlt. Aber ich glaube, dass sich die Gäste dabei auch unwohl fühlen würden.</p> <p>David: Es müsste natürlich einhergehen mit einer mutmaßlich faireren Belohnung. All in all das müsste. Es müsste sich schon niederschlagen in einer besseren Entlohnung. Damit natürlich nicht einfach nur gesagt wird Den Leuten nehmen wir jetzt das Geld weg, weil das ist doof, sondern wir nehmen ihnen steuerfreie sozialversicherungs-unpflichtiges Geld weg und zu ihren Gunsten wird dadurch ihr Lohn gesteigert. Das müsste schon passieren.</p> <p>Stegbauer: Ja, klar. Aber das ist. Das ist ja eben nur die eine Seite. Wir haben bei solchen kulturellen Mechanismen es immer mit so einer doppelseitigen Codierung zu tun, mit Erwartungen,. Und selbst wenn auf der einen Seite die Erwartung weggenommen wird, also zum Beispiel bei den Service kräften durch bessere Bezahlung, dann ist diese kulturelle Gewohnheit noch nicht weg und die Gäste sind sich auch nicht sicher, ob es wirklich richtig ist, jetzt nichts mehr zu geben. Und dann könnte man also ich könnte mir vorstellen, dass also selbst wenn es durchdringt oder sagt, man muss euch kein Trinkgeld mehr geben, weil jetzt die Gastronomie genügend bezahlt, das dann, dass die dieses Ritual weiterläuft, vielleicht auf einer kleineren Flamme, dass es dann vielleicht ein bisschen weniger Trinkgeld gibt. Aber es ist. Also ich halte es für sehr schwer, diese kulturelle Gewohnheit per Verordnung oder per Idee besserer Bezahlung einfach abschaffen zu können.</p>
<p>Hmm... Ja vielleicht.. Aber ich sage mal so: Es geht uns ja nicht um Verbote. Das ist natürlich Quatsch. Alle können weiterhin</p>	

<p>Trinkgeld geben. Es sollte nur keine unausgesprochene Verpflichtung mehr geben. Kein Druck aufgebaut werden, weil man Niedriglöhne damit subventioniert. Die schiere Notwendigkeit von Trinkgeld gehört abgeschafft... finden wir...</p> <p>Im Umkehrschluss hieße das natürlich: Gastronom*innen müssten ihren Leuten deutlich mehr zahlen...</p>	
	<p>ich bin der Simon Horn, Betreiber der Margarete seit über zehn Jahren.</p>
<p>Die Margarete ist ein Restaurant in der Frankfurter Innenstadt. Und mir schwant... Für jemanden, der ein Lokal hat.. nach Corona.. mit vielen Angestellten.. mit einer Kundschaft, die ohnehin aktuell mehr denn je aufs Geld schauen muss... ist man jetzt nicht Schockverliebt in unsere Idee, Trinkgeld abzuschaffen.</p>	
	<p>Natürlich ist Trinkgeld so ein Motivations moment auch für ein Thema, gerade für den Service besonders guten Service zu machen. Ich meine, so hat sich das auch entwickelt und man kann damit natürlich auch seine Wertschätzung zum Ausdruck bringen und hat als Gast so eine gewisse zumindest als Werkzeug an der Hand, womit man dann am Ende sagen kann Hey, das war super oder das war eben nicht so super. Also das ist natürlich schön auf der einen Seite für die, für die Qualität, weil es natürlich auch das Team motiviert, einen einen guten Job zu machen und ein gutes Trinkgeld nach Hause zu holen. So, und da nun mal in der Gastronomie oft so Leistungsspitze abgefordert werden, dass man in ein paar Stunden einfach sehr viel Arbeit hat, so dann, wenn nämlich alle auf einmal Abendessen wollen oder alle auf einmal Mittagessen, dann ist das natürlich auch eine hohe Belastung und da motiviert das natürlich auch, wenn man dann noch was auf die Hand kriegt.</p>
<p>Simon beobachtet auch, dass über die Zeit hinweg, es immer noch normaler wurde, das Trinkgeld als Teil des Lohns zu verstehen.</p>	

	<p>(...)</p> <p>Was auch daran liegt, dass die Gäste nur bereit, einen bestimmten Betrag in der Gastronomie auszugeben oder vielleicht gerade in Deutschland dafür noch nicht so großes Verständnis da ist, warum das denn jetzt auf einmal alles teurer werden sollte. Wenn ich jetzt mal ein Schnitzel essen gehe ins Restaurant, 6 € mehr, dann ist das natürlich irgendwie schwierig. So, das werden nicht alle mitmachen und geht natürlich ans Portemonnaie.</p>
	<p>Das würde dazu führen, dass unglaublich viele Leute nicht mehr Schnitzel essen gehen. Und damit ist auch die Rechnung nicht aufgegangen.</p>
<p>Und für mich hat Simon da schon einen validen Punkt. So komisch ich die Diskussion rund ums Trinkgeld finde.. also dass wir es sein sollten, die den Leuten aus der Misere helfen und nicht die Arbeitgeber. Irgendwie scheint es schon an uns zu hängen. Wir scheinen tendenziell immer weniger Trinkgeld zu geben. Was sollte denn jetzt Auslöser dafür sein, dass wir auf einmal mehr Geld für unser Essen ausgeben. Und...</p> <p>Mich beschleicht auch irgendwie das unangenehme Gefühl.. mit dieser Idee ganz schön vielen Leuten... den Zugang zu Gastronomie zu versperren. Also mehr oder minder allen, die sich dann nicht mehr leisten können.</p> <p>Für Oliver Riek kein Argument...</p>	
	<p>(...)</p> <p>um das jetzt mal richtig provokativ auf die Spitze zu treiben, frage ich auch manchmal Leute, die auf meiner Seite zum Beispiel kommentieren. Dann kann ich mir das Essen nicht mehr leisten. Frage ich Sie. Sollen wir jetzt nicht mehr über den Monat kommen,</p>

	<p>damit du billig essen gehen kannst? Essen gehen war schon immer eine Art von Luxus. Mittlerweile ist es zu einer, zu einem Ritual des Alltags gekommen. Ja, überall. Sich mal kurz irgendwo hinzusetzen, sich Lasagne oder Spaghetti Bolognese für 7,50 € rein zu ballern und dann weiterzugehen. Und das kann es nicht sein. Die Gastronomie ist einfach total verkommen. Und mit 280.000 Betrieben, die wir vor der Pandemie hatten, haben wir ein inflationäres Überangebot an Betrieben, die kein Personal finden. Und da ist es einfach wichtig, dass eine Wertschätzung der Gäste zum Beispiel auch kommt für das, was sie eben bekommen. Sie bekommen im Idealfall gute Qualität. Sie haben einen motivierten Service. Und der kommt nicht, der fällt nicht vom Himmel. Du musst die Leute anständig bezahlen! (...)</p>
<p>Ja aber... Was wir bis hierhin erfahren haben... das stimmt doch wirklich überhaupt gar nicht optimistisch, dass das jetzt einfach passiert oder? Ich meine, in dieser Nach-Corona-Krisenzeit... sind Gastronomen doch froh, überhaupt irgendwie über die Runden zu kommen.. Und mit ihnen ihre Angestellten....?</p>	
	<p>wir haben um die 400.000 Leute verloren in der Branche. Darin spiegelt sich auch der Protest wider. Die Leute sagen es nur nicht laut, weil sie Angst haben, den Job zu verlieren. Und weil eben die Resilienz auch so hoch ist. Weil viele die Gegebenheiten eben als als normal ansehen. Das ist ja gerade das Problem. Die wird ja als junger Mensch, insbesondere von den Betrieben gesagt Ach, Gastronomie ist so, und wenn du es bei mir nicht aushältst, kannst du es nirgendwo aushalten. Und du, zieh das jetzt einfach durch und das gehört einfach dazu. Auf die Fresse kriegen gehört in der Branche dazu und das halten so ein paar Jahre aus. Und dann kriegen sie irgendwann Burnout oder Depression und steigen heimlich aus der Branche aus. Also es ist ein leiser, stiller Protest, der</p>

	diese Branchen Flucht im Prinzip aufzeigt und dass der Nachteil bei der Geschichte ist einfach, dass es bei den Betrieben nicht ankommt,
Und das führt dazu, dass viele Betriebe wohl weiterhin auf unglaublich miese Arbeitsbedingungen setzen. Zum Beispiel auf etwas, was sich "Sachgrundlose Befristung" nennt.	
	Erklärung Sachgrundlose Befristung
Ja, aber... das ist doch doof! Müssten Gewerkschaften da nicht mal irgendwie was unternehmen?	
	ich heiße Karin Vladimirov. Ich bin die Pressesprecherin der Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten, Und ich mache das jetzt. Seit 24 Jahren mache ich den Job als Pressesprecherin.
Na wunderbar. Also sowas wie die Sachgrundlose Befristung. Kann man da nicht irgendwas machen?	
	Da plädiert der DGB seit Jahren dafür. Dass das abgeschafft wird. Hat es leider nicht in den Koalitionsvertrag geschafft, dass sachgrundlose Befristungen abgeschafft werden. Das ist das eine, das stimmt. Und das andere ist mindestens genau das große Problem. Weil das sind oft dieselben Leute sind die Minijobs, die haben im Gastgewerbe ungefähr die Hälfte der Beschäftigten, arbeiten mit Minijob und da wird von vornherein die kriegten, die werden in der Regel nicht nach Tarif bezahlt. Das sind oft überwiegend Frauen und. Und eins ist auch ein ganz großes Problem im Gastgewerbe ist die Schwarzarbeit. Also da wird zum Beispiel den Leuten, die sind zum Minijob angestellt, arbeiten voll und

	<p>kriegen dann die Differenz zwischen Minijob und meinerwegen gesetzlichen Mindestlohn mal. Auf die. Wie sagt man so schön? Also bar auf die Kralle, bar auf die Kralle. Und die sind dann auch nicht sozialversicherungspflichtig beschäftigt bzw zahlen nicht ausreichend in die Rente ein Krankenversicherung usw das ist alles auch auf mini niveau. Und wenn es dann so wie das eben in der Pandemie war, dann Kurzarbeit null oder die werden entlassen und dann nutzt ihnen das Trinkgeld nix und dann nutzt ihnen auch. Die Minijobs sind total durch den Rost gefallen und da sagen wir, ähm also diese Minijobs müssten eben umgewandelt werden, mindestens in eine reguläre Teilzeitbeschäftigung, also dass sie tatsächlich, da der Arbeitgeber die Sozialversicherungsbeiträge bezahlt, ja. Also also zu sagen abschaffen, ja, also das geht schon Regularien, dass man das eindämmt, aber das wird ja nun, im Gegenteil wird die Minijob Grenze ja erhöht. Also das Problem wird noch mal wieder schärfer werden. Und das also damit retten Sie nicht die Zukunft des Gastgewerbe, indem Sie den Niedriglohnsektor zementieren.</p>
<p>hmmmm.. okay.. aber... Wie ändern wir das? Speziell, wenn jetzt mit Corona alles noch viel krasser ist?</p>	
	<p>Wir haben schon vor Corona einen Fachkräftemangel und einen Personalmangel im Gastgewerbe gehabt. Die Ausbildungs zahlen gehen seit Jahren zurück. Die Der DGB hat in seinem Ausbildungs Report stellt ja seit Jahren fest, dass das Gastgewerbe Koch Service Servicekraft Hotel Fachkraft auf den hinteren Plätzen liegt, weil die Ausbildungsbedingungen so schlecht sind, wenn Sie nicht. Wenn Sie nicht langsam, also langsam, gibt es ein Umdenken, dass das Gastgewerbe sein Image ändern muss, dass die Arbeitsbedingungen sich ändern müssen, dass sie zum Beispiel auch mal ihr Wochenende planen können und nicht auf Abruf</p>

	<p>arbeiten. Dass Überstunden bezahlt werden, was übrigens ja oft auch gegen das Arbeitszeitgesetz verstößt, weil fünf Stunden am Tag sind einfach gesetzeswidrig. Aber im Gastgewerbe sage ich immer, gibt es nichts, was es nicht gibt. (...)</p>
<p>Okay, aber wenn man das als Gewerkschaft feststellt - dann ist doch eigentlich alles klar. Also... ich erinnere mich wieder an Orry Mittenmeyer und wie er und andere es geschafft haben, gegen ihre Arbeitgeber in den Arbeitskampf zu ziehen. Und wirklich Veränderungen herbeiführen konnten. Das muss doch der Weg sein für die Gastro!</p> <p>Stellt sich halt aber raus: Dinge laufen hier irgendwie... ganz anders...</p>	
	<p>David: Die NGG hat sich jetzt in fast allen Tarif Gebieten mit der DEHOGA auf Lohnerhöhung geeinigt. Aber, und das sagt Ihr Vorsitzender "problematisch daran ist, dass diese bei rund 80 % der Beschäftigten im Gastgewerbe gar nicht ankommen." Das müssen Sie mir erklären. Wie kann das passieren?</p> <p>Karin: Also das liegt auch an der Struktur des Gastgewerbe. Das ist ja ein sehr komplexes Gebilde. Da haben wir die Systemgastronomie. Da darf es zum Beispiel gar kein Trinkgeld angenommen werden bei McDonald's. Dann haben wir die Betriebsräte Autonomie, dann haben wir die Hotels und dann haben wir eben die Kneipe an der Ecke und wir haben eben die Sterne Restaurant. Und wenn man sich das jetzt mal statistisch anguckt, dann haben wir 200.000 Betriebe und davon sind 3/4 der Betriebe Klein und Kleinstbetriebe mit weniger als zehn Beschäftigten. Und deshalb ist</p>

	<p>es eben schwierig, dann in der Kneipe an der Ecke einen Tarifvertrag durchzusetzen. Hinzu kommt, dass auch der Dehoga, mit dem wir die Tarifverträge abgeschlossen haben, seinen Mitgliedern anbietet. Ihr könnt bei mir Mitglied sein, ohne dass ihr euch an den Tarifvertrag haltet. Das sind die sogenannten OTC Mitgliedschaften, so dass es unterm Strich so aussieht, dass tatsächlich 80 % der Unternehmen von der Kneipe an der Ecke bis zu größeren nicht Tarif nicht tarifgebunden sind.</p>
<p>Uff... 80 Prozent der Betriebe halten sich nicht an Tarife. Und dass das nicht nur auf die typische "Kneipe an der Ecke" zutrifft, kann Oliver ganz gut erklären.</p>	
	<p>Die Gastronomie ist extrem heterogen. Wir haben keine großen Konzerne wie Lufthansa oder sonstige, wo man mit einem Betriebsrat oder Gesamtbetriebsrat für alle richtig Trouble machen kann. Die meisten gastronomischen Betriebe sind kleine und mittelständische Betriebe, da lässt es sich extrem schlecht organisieren. Wenn ich den ganzen Tag mein Chef vor der Nase habe, dann werde ich nicht anfangen, Betriebsrat gründen zu wollen. Zumal die meisten der Verträge sind sachgrundlos befristet. Das heißt, die Leute haben immer Angst, dass ihr Arbeitsvertrag nicht verlängert wird. Das nutzen viele Betriebe aus, um die Bildung von Betriebsräten zu verhindern.</p>
<p>Aber wir lernen auch. Die Sachgrundlose Befristung allein, scheint nicht das Problem zu sein. Sie abzuschaffen nicht die Lösung.</p> <p>Man ey - ich bin ganz ehrlich: Ich... so als.. Konsument... war mir nicht darüber im Klaren, wie schlecht es um diese Branche steht. Vor was für Herausforderungen sie steht.</p> <p>Wenn wir aber feststellen, dass gewerkschaftliche Organisation wohl nicht so ziehen wird... Aber gleichzeitig die Arbeitsbedingungen so mies sind, dass viel zu wenig Leute das machen wollen...</p>	

Dann ist die Feststellung von Karin Vladimirov:	
	Aber im Gastgewerbe sage ich immer, gibt es nichts, was es nicht gibt.
Vielleicht auch mittelfristig der Grund dafür, dass es das Gastgewerbe so nicht mehr gibt. Weil einfach ganz viele Läden schließen müssen. Aber jetzt kommt's. Es könnte sein, dass genau darin ein Teil der Lösung steckt.	
	Ja, also ich denke, zunächst einmal müssen die ganzen Quereinsteigern Unternehmer weg. Die müssen einfach Pleite gehen. Die ganzen Leute, die bei Rach oder bei Rosin sich retten lassen, weil sie einfach nicht in der Lage sind, einen Betrieb zu führen. Das heißt, auch, da bin ich zum Beispiel für einen Meister, schlicht für Nachweis, dass man einen gastronomischen Betrieb führen kann mit einer entsprechenden gastronomischen Ausbildung.
Okay.. ähm.. ist das wirklich so ein immenses Problem?	
	Ja, das ist richtig. Das sieht man ja an den Zahlen, also diese 200 000 Betriebe. Das Problem geht da auch schon los. Sie können eine Kneipe aufmachen, eine Gaststätte aufmachen, sie braucht nur einen Sachkundenachweis. Also das heißt, und die paar Wochen bei der Industrie und Handelskammer, dass sie plus minus irgendwie einen Saldo und eine Abrechnung machen können. Aber viele Leute machen eben eine Kneipe auf oder im Laden auf. Und ohne dass die wirklich je die nötige, die nötigen Kenntnisse haben von Waren, von Einkauf, von Abrechnung. Und da soll es auch so schon vorgekommen sein, dass die meinen, das was am Umsatz in

	<p>der Kasse haben, das ist ihr Gewinn und das ist dann davon aber Energiekosten, Miete, Rohstoff, Einkauf. Und so weiter notwendig ist und wie sich das gerade alles entwickelt, das wissen wir ja. Und am liebsten oder am häufigsten wird dann eben gesagt okay, dann spare ich beim Personal, bei Miete kann ich nicht sparen, bei Energiekosten kann ich nicht sparen. Und dann versuche ich eben, die Personalkosten zu drücken. Und das ist eben, das kann fatal sein. Und deshalb gehen ja dann auch meine. Das sehen Sie ja auch, ob das in Frankfurt ist, ob das in Hamburg ist oder Berlin, da macht eine Kneipe auf oder irgendwie ein schicker Laden, und der ist im halben Jahr oder in einem Jahr wieder weg, weil es dann doch nicht so funktioniert hat</p> <p>(...)</p>
<p>Ja verrückt. Ich habe das immer als Symptom für weiß ich nicht.. die wirtschaftliche Situation dieses Landes gehalten... dass so viele Läden auf und wieder zu machen. Was, wenn es ein Symptom dafür ist, was Oliver uns übrigens vorhin schon mal in einem Nebensatz um die Ohren gehauen hat.</p>	
	<p>(...)</p> <p>Und mit 280.000 Betrieben, die wir vor der Pandemie hatten, haben wir ein inflationäre Überangebot an Betrieben, die kein Personal finden.</p> <p>(...)</p>
<p>Was, wenn dieser urbane Metropolen-Lifestyle, "ich gehe drei Mal die Woche irgendwo was essen und trinken" dazu geführt hat, dass Betriebe darauf reagiert haben. Und derart günstige Preise machen, dass sie gar nicht in der Lage sein können, ihre Leute vernünftig zu bezahlen.</p> <p>Und damit ein Preisniveau etablieren, das auch die Gastronomen</p>	

<p>unter Druck setzt, die es besser machen wollen. Deren Konzept mehr ist als "Industrie-Chic" und ihr sitzt hier auf ausgeleierten Oma-Sesseln oder Europaletten.</p> <p>Okay.. das war jetzt vielleicht eher mein persönliches Problem mit Europaletten in Restaurants.</p>	
<p>Worauf ich hinaus will: Es scheint ganz so, als seien Veränderungen für diese Branche notwendig. Als bräuchte es gar keinen Arbeitskampf, weil es um Existenzen geht.</p> <p>Das zeigt auch die Tatsache, dass selbst die unter Druck geraten, die weit davon entfernt sind, Dumpinglöhne zu zahlen und kein sinnvolles Restaurant-Konzept zu haben. Simon Horn zum Beispiel.</p>	
	<p>Ich meine, im Moment sind viele Dinge im Umbruch. Und im Grunde ist es die richtige Zeit, um solche Themen zu durchdenken und zu überlegen Was kann die Zukunft da bringen? (...)</p>
<p>Okay Simon. Was kann die Zukunft denn bringen?</p>	
	<p>Simon: Ja, also da müssen wir jetzt die Glaskugel auf den Tisch stellen.</p> <p>David: Mach mal.</p> <p>Simon: Und überlegen. So in der letzten Zeit haben wir das öfter gemacht und dann kam es doch anders. Wie müsste das in der Zukunft aussehen? Also es fängt tatsächlich damit an, dass ein guter</p>

Umgang passiert, dass in den Teams, in der Gastronomie Umgang herrscht, sodass nicht, dass die Leute einfach gerne arbeiten gehen. Und dass junge Leute mit 161718 Lust haben, eine Lehre zu machen, eine Ausbildung zu machen, so was ganz Klassisches. Und Köchinnen, Koch oder Restaurant einfach lernen, nerven und Lust daran haben, dass das Spaß macht. Dazu müsste man auf jeden Fall den Alltag, den Alltag dieses Jobs, Attraktivierung und so und dann bin ich mir sicher, wenn man mit den Trinken das in den Griff kriegen würde und sagt So, hier, wir machen da jetzt ein Gehalt raus, was vernünftig ist, was mit anderen mithalten kann. Dann haben Leute Lust, ihre Zukunft damit zu planen und dann wäre das der erste große Schritt in die richtige Richtung. Dazu müssten halt viele umdenken, auch von den Betreibern, weil das natürlich auch eine smarte Sache ist. So Man zahlt ein kleines Gehalt, ist immer auf dem Mindestlohn unterwegs und guckt, dass die Leute das sonst so hinkriegen. Aber dadurch schafft man eine komische Team Stimmung. Es geht immer um Bargeld. Jeder will Bargeld haben, wenn es unterwegs ist. Das ist nicht gut für die Stimmung und genau kontraproduktiv. Jetzt glaube, dass immer mehr sich da auch daran orientieren. Und wie so oft Skandinavien machen die es schon an vielen Orten in Schweden, Kopenhagen im Trend. Restaurants lange, die das schon so da steht außen ein Schild dran Kein Trinkgeld bitte, ist schon inklusive.

David:

Denkst du darüber aktiv nach? Ich meine, du bist ja jetzt wirklich Geschäftsführer. Du machst so Bilanzierung. Du rechnest am Ende des Tages irgendwie aus, was jetzt da war. Übrig geblieben ist, wie viele Ausgaben du hast, auch an Lohnkosten. Und so weiter. Ist das was, womit du dich, womit du dich beschäftigst und was wahrscheinlich schwer ist, da jetzt in Deutschland Pionierarbeit zu

machen, der Erste zu sein, weil es natürlich sich in Preisen niederschlägt. Aber meinst du, das kommt auch bei dir?

Simon:

Also tatsächlich habe ich das große Glück, dass wir noch einen Geschäftsführer im Team haben, der sich ausschließlich um die Administration ist. Aber ich bin trotzdem in meiner Rolle als Geschäftsführer für die Strategie zuständig und die Frage Wohin geht die Reise und woher kommen die Leute und woher kommen die Gäste? Und es ist jetzt schon absehbar und spürbar, dass dadurch, dass so ein Druck auf dem Arbeitsmarkt herrscht, ja die Gehälter nach oben gehen soll. Und ich kann mir vorstellen, dass wenn man das so weiter hinkriegt, dass eben Gelder angepasst werden, dadurch mehr Sicherheit in die Branche kommt, es wieder attraktiver wird, diesen Job zu machen und jeder natürlich irgendwann auf Ebene der Gastronomen sagen müssen So, und jetzt, wenn wir mal genau nehmen, müssen wir jetzt irgendwann noch den letzten Schritt gehen und sagen, wir schaffen das Trinkgeld ab.

Es ist im Grunde genommen ist es nicht cool. Und ich denke, dass sich dahin das weiterentwickeln wird, weil sonst wird keiner den Job machen, der was auf dem Kasten hat. Die wird man aber brauchen. Es wird eine Marktberreinigung auch geben, weiterhin durch die Preissteigerungen und alles was sonst noch an Faktoren da.

David: Im Sinne von es wird weniger Gastro geben.

Simon:

Ja, also ich glaube schon, dass so der eine oder andere, der sich gerade durch Corona jetzt durchgeschleppt hat. Jetzt ist ein

	<p>Marathon noch mal angesagt und da werden einige auf jeden Fall auf der Strecke bleiben. Weil es schwierig wird, das hinzukriegen.</p> <p>David: Vermutlich sind auch viele Gastronomen so aufgestellt betriebswirtschaftlich, dass es eben darauf basiert, dass es prekäre Arbeitsverhältnisse gibt, mit wenig Lohn dafür irgendwie einem irgendwie gearteten Trinkgeld, aber halt dem Mittagstisch für 8 €. Wahrscheinlich kann sich diese Gastro auf Dauer dann mit der Entwicklung, die du dort beschreibst, die übrigens auch die anderen Gesprächspartner so beschreiben, gar nicht mehr halten. Auf Dauer. Dieses Überangebot, was es ja augenscheinlich gerade gibt, wird sich dezimieren.</p> <p>Simon: Ja, das kann ich mir schon sehr gut vorstellen. Es ist im Moment auch schon der Fall. Der Trend ist absehbar. Was ich so schade finde, wenn noch mehr zum Beispiel in der Gastronomie dahin geht, wo tatsächlich auch das Bewusstsein für einen realistischen Preis nun mittags Gewicht oder Gewicht weiß sich hier eine fränkische Roulade oder so was. Wo einfach kein Geld, keine Zahlungsbereitschaft da ist. Das bedeutet, das wird für die total hart werden. Und das finde ich persönlich schade, denn wenn sich das, wenn ich das noch weiter so ins Schlechte entwickelt und immer mehr gute alte Familienbetriebe zumachen, weil eben die gesamte Gemengelage es nicht mehr hergibt lukrativ zu arbeiten und das ganze dann bei härter Maloche. Das macht halt irgendwann keiner mehr und die nächste Generation auf jeden Fall nicht.</p>
<p>... Um Simon Horn und seine Läden mache ich mir persönlich da jetzt auch gar keine großen Sorgen. Aber es stimmt natürlich,</p>	

<p>was er sagt: Der Wunsch nach Aufwertung in der Branche bedingt ganz offensichtlich höhere Preise. Und dann sind nicht nur die in Gefahr, denen wir jetzt pauschal und vermutlich oft zu unrecht alle Kompetenzen zugeschrieben haben (sorry dafür).. sondern auch jene, die nicht umgeben sind von Städter-Hipstern und zahlungskräftigen Kunden.</p>	
<p>Eines haben wir gelernt: Es gibt nicht DIE Gastro-Branche. Oliver hats gesagt: Sie ist heterogen. Die Betriebe unterscheiden sich so massiv, dass sie sehr wenig miteinander gemein zu haben scheinen. In einer Sache unterscheiden sie sich nicht. Sie alle brauchen gute Leute und sie brauchen Leute, die zu ihnen kommen und bereit sind, für gute Leute zu bezahlen. Er hier hats einfach durchgezogen.</p>	
	<p>(...) Mein Name ist Marc Schumacher. Wir betreiben mit meiner Frau zusammen das Romantic Hotel. Alte Post in Zusmarshausen... haben hier knapp 70 Zimmer, ein großes Restaurant und mittlerweile 65 Mitarbeiter und arbeiten eigentlich sehr gern in dieser Branche.</p>
<p>Okay Marc. Wie läuft das bei dir in Zusmarshausen, einem 6 Tausend Seelen Ort bei Augsburg?</p>	
	<p>Also wir zahlen eigentlich wirklich weit über tariflich, haben dadurch natürlich ein sehr gutes Mitarbeiter Management und haben auch sehr gute Mitarbeiter die zu uns kommen. Die sind natürlich sehr motiviert dadurch, weil sie einfach gute Gehälter kriegen und tun alles für den Gast und pochen aber auch nicht aufs Trinkgeld und weil es einfach nicht davon leben müssen. Und die Zukunft der Gastronomie ist eigentlich schon im vollen Gange und das heißt einfach Mitarbeiter wertschätzen und gute Löhne.</p>

<p>Okay, das klingt ja zu easy, um wahr zu sein. Wie kriegt man das hin? Wie wird man diese Konvention Trinkgeld los?!</p>	
	<p>Das muss man natürlich den Mitarbeitern beibringen. Zum anderen wird man es los, indem wir zum Beispiel auf der Speisekarte unsere Philosophie schon vorstellen, wie wir unsere Mitarbeiter behandeln, wie wir sie bezahlen und dass wir eigentlich gar nicht Trinkgeld erwarten und auch eigentlich nicht mögen, weil wir ein Team sind. Und das hängt nicht an einer Person, sondern die werden alle sehr gut bezahlt. (...)</p>
<p>Ja, wow. Es scheint fast so, als hätten wir die Kurve nochmal gekriegt, oder? Die Zukunft der Gastro, bei höheren Löhnen und besseren Bedingungen scheint eine Welt ohne Trinkgeld zu sein. Weil es dann nicht mehr sein muss.</p> <p>Oder ist das nur elitäres Gelaber von mir? Gibt es dann einfach irgendwann nur noch Läden, die sich keiner mehr leisten kann?</p>	
	<p>Nein, das glaube ich nicht. Die Gastronomie hat einen Fehler gemacht. Ja, natürlich, früher sehr viel auch schwarz gemacht und dadurch natürlich die Preise auch. Relativ weit unten gehabt, noch vor 20 Jahren. Die Entwicklung hat sich dann leider nicht so entwickelt. Und Liebe zu hören wir es von unseren Gästen geht man einmal in der Woche gescheit essen, die vier mal, wo es eben nicht so schön ist und man nur wegen dem Hunger hingehet. Und ich glaube, da müssen wir hin. Wir haben in Deutschland leider eine nicht so tolle Esskultur. Aber die neuen Gastronomen, die entwickeln das eigentlich sehr gut.</p>
<p>Ich habs ja schon ein paar gesagt: Ich sehe sehr viele Parallelen zu unserer 4. Folge mit Orry Mittenmeyer. Verlinken wir euch auch in den Shownotes. Da sagte ein Arbeitsmarktforscher: Alle Unternehmen da draußen werden sich in Zukunft mehr als bisher</p>	

<p>um ihre Mitarbeitenden bewerben müssen. Und alle müssen die Arbeitsumstände und die Entlohnung verbessern. Sonst kommt keiner nach.</p> <p>Mir scheint es also so, als hätte die Gastro-Branche also auch sowas wie eine Chance in dieser ganzen Misere. Wie es Simon Horn ganz gut ausgedrückt hat.</p>	
	<p>Ich meine, im Moment sind viele Dinge im Umbruch. Und im Grunde ist es die richtige Zeit, um solche Themen zu durchdenken und zu überlegen Was kann die Zukunft da bringen?</p>
<p>Und am Ende liegts sicherlich nicht nur an der Branche und den Betrieben. Auch an uns.</p> <p>Jaana, ich fands oll, dass wir Gäste jetzt ausbaden sollen, was andere verbocken. Aber: Völlig unbeteiligt sind wir an der Situation halt auch nicht.</p> <p>Und weil ich solche moralischen Appelle am Ende hasse!...</p> <p>Endet diese Folge ganz anders als ihr wahrscheinlich erwartet.</p> <p>Eingeleitet von einer Sprachnachricht von mir an Oliver Riek:</p>	
	<p>Sprachnachricht, in der David Oli bittet, zu erklären, wie man eigentlich eine Cola "fachgerecht serviert"</p>
<p>Und Oliver hat sich nicht lumpen lassen. Wir haben hier so viel über Service gesprochen. Da soll auch STUDIO KOMPLEX einen Service liefern.</p>	
	<p>Oliver erklärt en detail, wie man eigentlich fachgerecht eine Cola serviert. OHNE ZITRONEE!!!!!!!!</p>

<p>Und das war euer Service-Podcast STUDIO KOMPLEX für diese Woche.</p> <p>Vielen Dank fürs Zuhören. Vielen Dank für dieses Thema, um das uns ein Hörer via Twitter gebeten hat.</p> <p>Wenn ihr auch Ideen, Wünsche, Kritik habt, haut die raus. Auch bei Twitter oder bei Insta.</p> <p>Oder schreibt uns eine Mail: studiokomplex@hr.de</p> <p>Bei jenem hr - dem Hessischen Rundfunk bedanken wir uns an dieser Stelle auch nochmal artig. Denn STUDIO KOMPLEX wird in eine zweite Staffel gehen...</p>	
	Tosender Applaus!
<p>Und das haben wir auch euch zu verdanken. Vielen Dank fürs Zuhören, Abonnieren und Teilen von Folgen, die euch gut gefallen - das hält dieses Format am Leben.</p> <p>Und mindestens genauso am Leben hält es das Team. Und das bestand in dieser Woche aus Tamara Marszalkowski, Uli Sonnenschein und Jella Mehringer..</p> <p>Das Episodenbild kommt von Felix Leichum und Nico Spahn und die Tatsache, dass die mitunter grauuuusame Telefonqualität viel viel besser klang als ursprünglich haben wir Robin Müller zu verdanken. Komm Robin. Sag nochmal deinen Satz!</p>	
	Man kann aus Scheiße kein Gold machen, aber man kann dafür sorgen, dass sie glänzt.
Ich bin David Ahlf. Bis bald!	