

# „Personal aus der Gastronomie bietet Potenzial für Bäckereien“

Gespräch mit dem Geschäftsführer des Instituts für Handwerkswissenschaften

Das Gespräch führte  
Arnulf Ramcke

**H**at Corona Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt und damit den Fachkräftemangel? Darüber hat die ABZ mit dem Geschäftsführer des Ludwig-Fröhler-Instituts für Handwerkswissenschaften (LFI) in München, Markus Glasl (50), gesprochen.

Das LFI versteht sich als Kompetenzzentrum für Betriebswirtschaft und Recht im Handwerk und sieht seine wesentlichen Aufgaben im Know-how-Transfer, der Politikberatung sowie der Etablierung des Handwerks in Forschung und Lehre.

■ **ABZ:** Könnte Corona indirekt Auswirkungen auf den Fachkräftemangel haben, indem durch Insolvenzen Bäcker und Verkaufspersonal neue Jobs suchen müssen?

■ **Markus Glasl:** Das kann man nicht pauschal sagen: Ich gehe davon aus, dass die Lebensmittelbranche nicht so stark von der Pandemie betroffen ist, dass es zu vielen Insolvenzen kommt. Bäckereien mit hohem Gastroanteil haben sicherlich Probleme. Auf der anderen Seite kaufen Menschen, die sich im Homeoffice befinden, häufiger frische Backwaren vor Ort.

■ Wie kommt es, dass die Zahl die Insolvenzen so gering ist?

■ **Glasl:** Das hängt vor allem mit dem Aussetzen der Insolvenzantragspflicht zusammen.

## „Fachkräfte werden im Handwerk langfristig ein Mangel bleiben“

Diese ist gerade bis Ende des Jahres verlängert worden. Und die wenigen Insolvenzen, die es im Lebensmittelhandwerk dennoch gibt, wirken sich nicht auf den Fachkräftemarkt aus.

■ Wie hoch sind die Chancen, dass Fachkräfte im Fall der Insolvenz des Arbeitgebers schnell einen neuen Job finden?

■ **Glasl:** Die werden ganz schnell vom Arbeitsmarkt wieder aufgesaugt und tragen kaum zur Beseitigung des Fachkräftemangels bei. Corona verstärkt diesen sogar, denn die Lehrlingssuche war für die Betriebe dieses Jahr besonders schwierig.



■ Inwiefern?

■ **Glasl:** Durch Corona bieten viele Betriebe keine Praktika an, und sie haben keine Werbung für ihr Handwerk an den Schulen machen können. Da Azubis ein fester Teil der Belegschaft sind, werden die Betriebe das zu spüren bekommen.

■ Also können Bäckereien von Corona nicht profitieren?

■ **Glasl:** Doch, denn ich sehe ein großes Potenzial für Bäckereien beim Personal, das bislang in der Gastronomie gearbeitet hat

und jetzt auf der Suche ist. Dies gilt allerdings mit einer Einschränkung: Zusammen mit Trinkgeldern verdienen sie im Gastro-Bereich mehr und werden daher nach Corona wohl zurückgehen.

■ Haben Betriebe besondere Möglichkeiten, Mitarbeiter in Corona-Zeiten zu binden?

■ **Glasl:** Auch in Corona-Zeiten muss das Paket stimmen. Ganz wichtig ist das Betriebsklima, das wiederum vom Führungsstil des Chefs abhängt. Wer regelmäßig mit seinen Mitarbeitern spricht, um deren Bedürfnisse zu erkennen, schafft eine Bindung. Ein autoritärer Führungsstil ist hingegen überholt.

Vor allem junge Menschen akzeptieren diesen nicht und gehen woanders hin.

■ Wird der Fachkräftemangel nach Corona kleiner oder größer?

■ **Glasl:** Fachkräfte werden im Handwerk langfristig ein Mangel bleiben. Das Bild vom Handwerk ist zwar besser geworden, aber noch immer nicht besonders gut. Anders ist dies bei Zuwanderern. In einem Projekt konnte ich feststellen, dass Geflüchtete insgesamt ein besseres Bild vom Handwerk haben – mit Ausnahme des Bäckerberufes.

■ Wieso das?

■ **Glasl:** In Nordafrika beispielsweise backt der Bäcker lediglich die Teiglinge auf, mit denen die Menschen zu ihm kommen, die sie aber selbst zubereitet haben. Daher hat der Beruf des Bäckers dort eher geringes Ansehen.

■ Welche Faktoren bestimmen das schlechte Bild vom Handwerk in Deutschland?

■ **Glasl:** Abschreckend wirken vor allem die körperliche Arbeit sowie Schmutz und Lärm. Hinzu kommen geringe Bezahlung und häufig schlechte Aufstiegsmöglichkeiten. Bei Bäckern wird das von den schlechten Arbeitszeiten ergänzt. Das zusammen macht die Position am Arbeitsmarkt schwierig.

■ **a.ramcke@matthaes.de**

## Begrenzte Haltbarkeit

Kommentar



von Arnulf Ramcke

**W**enn Corona schon längst eine abgeimpfte Konstante beherrschbaren Ausmaßes geworden ist, geht die Suche nach einer Immunisierung gegen den Fachkräftemangel weiter. Die Idee, dass durch Insolvenzen auf den freien Arbeitsmarkt geworfene Fachkräfte das Angebot nachhaltig verbessern könnten, scheint eine wenig realistische Variante, meinen Experten.

Diese Einschätzung mit den aktuell vermeintlich auf Rekordniveau niedrigen Insolvenzzahlen zu begründen, ist allerdings trügerisch: Da zunächst bis Ende des Jahres Insolvenzen nicht angezeigt werden müssen, wird die Zahl der Betriebe, die sich ohne Chance auf Gesundung aktuell noch dahinschleppen, aber nach Rückkehr der Antragspflicht faktische Pleiten sind, in die Höhe schnellen.

**A**uch wenn Bäckereien mit gesunder Relation von Backwarenverkauf und Gas-

troangeboten von ersterm Lockdown und zweiter Welle deutlich weniger betroffen sind als reine Gastronomen, werden nicht alle den Sommer 2021 erleben. Systemrelevanz schützt nicht vor Insolvenz. Daher wird es im kommenden Jahr durchaus zu einer spürbaren Dynamik auf dem Arbeitsmarkt kommen, deren Haltbarkeit allerdings sehr begrenzt sein wird.

**D**emografische Faktoren werden Fachkräfte weiterhin grundsätzlich zu dem machen, was sie seit Jahren sind: ein rarer Betriebswert, den zu erhalten Essenz guter Personalführung ist.

Vorschläge wie den Personal aus der Gastronomie für den Verkauf anzuwerben, hat zwar Charme, ignoriert jedoch die Tatsache, dass gutes Personal hinter der Theke zwar jede Menge Engagement, aber auch ebenso viel Fachwissen benötigt, um richtig gut zu sein.

■ **a.ramcke@matthaes.de**

## Die neue Sachlichkeit

Kommentar



von Ralf Kuehle

**N**iemand möchte sich freiwillig mit Corona infizieren, keine Frage. Doch die Ängste dahingehend, wie die Krankheit im Falle einer Ansteckung verlaufen wird, sind recht unterschiedlich. Und das hängt mit der realen oder auch nur gefühlten Konstitution der jeweiligen Person zusammen. Eine aktuelle Studie hat ergeben, dass sich 64 Prozent der Verbraucher aufgrund von Covid 19 bewusster mit ihrem Immunsystem auseinandersetzen – darunter auch solche, die ihre Abwehrkräfte bislang für gut befanden.

**D**ies habe zur Folge, dass sich mehr Verbraucher als bisher für Lebensmittel interessierten, die die Gesundheit fördern oder vorbeugend gegen Krankheiten wirken. Funktionale Lebensmittel mit vermeintlichen Zusatznutzen sind schon reichlich auf dem Markt. Der boomende Freizeitsport und ein allgemein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein vor allem in gebildeteren Schich-

ten hat für eine rege Nachfrage gesorgt, die die Lebensmittelindustrie bedient, aber auch weiter schürt. Bäckereien sind mit diversen Varianten an Fitness-Brotten auf den Zug aufgesprungen. Vielleicht kommt jetzt eine Käuferschicht hinzu, die nicht so sehr auf starke Werbebotschaften setzt, sondern ganz sachlich und nüchtern Vorsorge treffen will.

**D**er Trend zu natürlichen Lebensmitteln und der damit verbundene Gang zum Handwerksbäcker hat sich schon länger als eine positive Folge der Corona-Pandemie herauskristallisiert. Jeder dritte Teilnehmer besagter Studie möchte gerne häufiger zu Lebensmitteln greifen, die langfristig und ausgewogen Energie bereitstellen. Und das sind keine Gele oder fragwürdigen Nahrungsergänzungsmittel, sondern hochwertig verarbeitete Lebensmittel – wie vollwertige Backwaren.

■ **r.kuehle@matthaes.de**