

ANKUNFT GASTRONOMIE

Die Gastronomie leidet unter Personalmangel. Ob der Einsatz von geflüchteten Menschen die Lösung ist, wird kontrovers diskutiert. Neben rechtlichen Vorschriften gilt es Trainings zu organisieren. Wir haben mit Gastronomen, Wirtschaftsexperten und Jobvermittlern gesprochen.

Zig Bewerbungsgespräche, kaum passende Kandidaten: „Heute geschlossen – Kein Personal, aber 500.000 Arbeitslose. Sorry, Der Wirt!“ prangte auf der Menütafel eines oberösterreichischen Wirts. Der Gastwirt machte seinem Ärger auf Facebook Luft und schaffte es so in die österreichischen Medien. Der Personalmangel in der heimischen Gastronomie betrifft aber nicht nur ihn. Dann zu arbeiten, wenn andere frei haben, schreckt viele junge Leute von der Branche ab. Eine mögliche Lösung ist, Arbeitskräfte für Küche, Bar und Service unter Migranten zu finden. Das Wiener Hotel Stefanie geht bei der Personalsuche diesen Weg. Die Zusammenarbeit mit Organisationen wie Lobby 16 und 10.000 Chancen, die Arbeitgeber und

Asylberechtigte zusammenbringen, sieht Personalchefin Doris Schweng als Ergänzung zu klassischen Stelleninseraten. Geflüchtete Menschen wie der Kochlehrling Hassan können im 4-Sterne-Hotel beruflich Fuß fassen. Er ist 2014 als 16-Jähriger aus dem Iran geflohen. „Hassan hat uns mit seiner Begeisterung überzeugt, er wird behandelt wie jeder andere auch“, sagt Schweng. Hassans Spezialgebiet sind Süßspeisen. „Die bereite ich am liebsten zu.“

VON ERWARTUNGEN UND TRAININGS

Zugewanderte fanden seit jeher in der Gastronomie rasch Anschluss, so auch Flüchtlinge aus dem Jugoslawienkrieg vor 25 Jahren. Die Beschäftigung von geflüchteten

Menschen aus dem arabischen Raum ist für viele hingegen Neuland. In der Recherche zeigte sich, dass nur jene Gastronomen auf Presseanfragen antworteten, die für die Aufnahme von Migranten offen waren. Möglicherweise fürchten sich einige vor Kritikern. Andere könnten der Mehraufwand bei Bürokratie und Trainings abschrecken. WKO-Gastronomieobmann Mario Pulker gibt zu bedenken: „Nur ein Bruchteil der Flüchtlinge hat einen Beruf erlernt. Die meisten Menschen brauchen Schulungen.“ Gabriela Sonnleitner, Leiterin der Caritas Social Business Group, wünscht sich, dass mehr auf die Potenziale der Bewerber geachtet wird. „Viele sind weit gereist, mehrsprachig und sehr gastfreundlich.“ Sonnleitner managt auch *magdas*

Hotel, in dem 20 Geflüchtete arbeiten. Nach Schnuppertagen, in denen Arbeitgeber und Kandidaten prüfen, ob sie zueinander passen, durchlaufen die Angestellten ein Trainingsprogramm. Das fängt bei der Getränkekunde an: Was ein Obi g'spritzt ist, muss man eben lernen – auch deutsche Kellner kennen das Getränk als Apfelsaftschorle und müssen →



KÜCHENCHEF DOMINIK KUBISCH (MITTE)
MIT DEN LEHRLINGEN DADI AKBAR (LINKS)
UND SALTİ BAHAA (RECHTS)

Bad Ischl, Oberösterreich

4-STERNE-EUROTHERMEN RESORT

Küchenchef Dominik Kubisch bildet zurzeit im Hotelrestaurant *Hotel Royal* vier Asylwerber als Kochlehrlinge aus. Unter 25-Jährige dürfen auch während des Asylverfahrens eine Lehre in einem Mangeljob beginnen. Die vier Lehrlinge stammen aus Syrien, Bangladesch und Afghanistan und sind zwischen 15 und 20 Jahren alt.

Kontakt zu den Geflüchteten: AMS-Gmunden, Berufsschule, Volkshilfe, Jugend am Werk

Erfahrungsbericht: „Die Gastronomie zeichnet sich seit Jahren durch die Beschäftigung von Menschen mit Migrationshintergrund aus, früher aus Osteuropa, nun aus dem arabischen Raum. Die vier Neuen haben zunächst Schnuppertage absolviert und wurden gut im Team aufgenommen. Sie lernen rasch Deutsch, ein Lehrling hat in der Berufsschule sogar lauter Einser“, sagt Kubisch.

Tipps: Schnuppertage organisieren, Mitarbeiter für die Neuankommlinge sensibilisieren. „Bei uns gibt es ein gutes Betriebsklima“, so Kubisch.



DIE SÜDSTEIERMARK IST EIN GRENZGEBIET –
SEIT JEHER ARBEITEN DAHER IN DER SAZIANI
STUB'N FLÜCHTLINGE.

V.L.N.R.: ALBERT NEUMEISTER, KÜCHENCHEF
HARALD IRKA, ANNA NEUMEISTER

Straden, Oststeiermark SAZIANI STUB'N

Familie Neumeister führt ein Restaurant, Appartements für zwei bis vier Personen und ein Weingut. Das alles gehört zum Familienbetrieb. Zurzeit arbeiten fünf Asylberechtigte im Weingarten.

Kontakt zu den Geflüchteten: über Initiativbewerbungen der Kandidaten, extra ausgeschrieben hat der Betrieb die Lehrstellen nicht.

Erfahrungsbericht: „Wir haben schon, seit ich denken kann, Grenzgänger bei uns beschäftigt, etwa einen ungarischen Kellner oder einen slowenischen Koch. Dazu trägt auch die geografische Lage bei, Straden ist nur zehn Kilometer von der slowenischen Grenze weg“, erklärt Gastwirt Albert Neumeister.

Tipps: „Keinen Unterschied zwischen Einheimischen und Neuankömmlingen machen. Da steckt immer ein Mensch dahinter. Nur zusammen, quasi als Familie, kommen wir zum Erfolg.“

JOB-ADRESSEN

AMS:
www.ams.at

10.000 Chancen:
www.trend.at/10000chancen
www.10000chancen.com

Lobby 16:
www.lobby16.org

Caritas Social Business:
[www.caritas-wien.at/hilfe-angebote/
arbeit-beschaeftigung/social-business](http://www.caritas-wien.at/hilfe-angebote/arbeit-beschaeftigung/social-business)

Refugees at work – Ausbildungscharakter:
www.refugeeswork.at

HOTEL STEFANIE

Das 4-Sterne-Hotel *Stefanie* ist Teil der Schick-Gruppe, zu der fünf Wiener Hotels zählen. Insgesamt arbeiten in der Gruppe 200 Mitarbeiter aus 21 Nationen. Im *Hotel Stefanie* sind bereits seit dem Kosovokrieg Menschen mit Fluchthintergrund beschäftigt, drei kamen nun im Vorjahr dazu: zwei Kochlehrlinge und seit Kurzem ein Mitarbeiter im Service.

Kontakt zu den Geflüchteten:

AMS und spezialisierte Organisationsplattformen, wie *10.000 Chancen* und *Lobby 16*

Erfahrungsbericht: Für Hassan, der sich als Asylwerber beworben hatte, hat Doris Schweng um eine Beschäftigungsbewilligung beim AMS angesucht. „Offenheit für andere Kulturen, die Gastfreundschaft und der Bewerber selbst bereichern die Gastronomie“, ist sie überzeugt. Alles andere lässt sich erlernen. „Auch ein 15-jähriger Österreicher hat oft noch keine genauen Vorstellungen vom Ablauf in einer Großküche.“

Tipps: „Keinen Unterschied aufgrund der Herkunft machen und das in der Formulierung deutlich machen. Wir sagen etwa nicht: ‚Ab September kommt Hassan, er ist ein Flüchtling‘, sondern: ‚Ab September haben wir einen neuen Lehrling, er heißt Hassan.‘ Kulturelle Werte offen kommunizieren: Pünktlichkeit, gemeinsames Mittagessen mit Kolleginnen, Respekt vor Chefinnen.“



DORIS SCHWENG SUCHTE FÜR IHRE ASYLSUCHENDEN MITARBEITER UM EINE BESCHÄFTIGUNGSBEWILLIGUNG BEIM AMS AN.

RECHT UND BERECHTIGUNG

	Asylwerber / Asylsuchende	Subsidiär Schutzberechtigte	Asylberechtigte / Anerkannte Flüchtlinge
Rechtlicher Status	Vom Antrag bis zur rechtskräftigen Entscheidung (dauert oft Monate bis Jahre)	Abgewiesener Asylantrag, Aufenthaltserlaubnis aus humanitären Gründen	Positiver Asylbescheid; befristetes Aufenthaltsrecht auf drei Jahre
Arbeitsmarkt	Beschäftigungserlaubnis: drei Monate nach Asylantrag	Voller Zugang zum Arbeitsmarkt	Voller Zugang zum Arbeitsmarkt

→ sich an das Wort gewöhnen. Der Trainingsaufwand lohnt sich. „Man gewinnt loyale Mitarbeiter.“

STADT-LAND-GEFÄLLE

Am Land tut man sich bei der Rekrutierung von geflüchteten Menschen schwerer als in Städten. Laut Wirtschaftskammer fehlt – wie auch bei inländischen Arbeitskräften – die Bereitschaft, in entlegene Regionen zu ziehen. Das liegt auch daran, dass es dort an Startwohnungen fehlt. Das AMS-Gmunden hat eine Gastronomie-Initiative gestartet, die Flüchtlinge und Gast-

ronomen in Kontakt bringt. An Flüchtlingsheime werden Kompetenzerhebungsbögen in sieben Sprachen versendet. Darin wird erhoben, welche Fähigkeiten Bewerber mitbringen und wo sie am besten einsetzbar sind. Geeignete Kandidaten erhalten so die Chance für eine Lehrausbildung. Zurzeit sind das im Raum Gmunden 14 Asylwerber und -berechtigte. Inzwischen gibt es zahlreiche Initiativen, die Unternehmen und Asylberechtigte zusammenbringen. Dazu zählt die Initiative 10.000 Chancen, die Vollzeitjobs schwerpunktmäßig in Wien vermittelt. Grün-

der Bernhard Ehrlich ortet eine hohe Nachfrage von Handel, Reinigung und der Gastronomie. In Wien entstanden in der Hotellerie seit 2013 rund 1.600 Zimmer, viele neue Stellen seien mangels Bewerbern nicht zu besetzen. Ehrlich hält Kontakte zu Unternehmen und veranstaltet „Recruiting Days“. Der Einstieg in den Arbeitsmarkt muss seiner Meinung nach schneller erfolgen: „Diese Menschen kommen aus einer Kultur, wo es unüblich ist, Geld ohne Arbeit zu verdienen. Der Großteil will arbeiten und soll nicht durch Untätigkeit frustriert werden.“

REGELN UND NORMEN

Das Gesetz macht es diesen Menschen nicht immer ganz leicht, schnell Arbeit zu bekommen. Rechtlich unterscheidet man zwischen Asylwerbern und Asylberechtigten, das sind jene Menschen, denen bereits Asyl gewährt wurde und die vollen Zugang zum Arbeitsmarkt haben. Bei Asylwerbern ist das Verfahren noch nicht abgeschlossen. Für sie gelten spezielle Regeln. Sie müssen zumindest drei Monate in Österreich gemeldet sein, bevor ein Arbeitgeber beim AMS um eine Beschäftigungsbewilligung anfragen kann. Die offene Stelle muss außerdem zuvor einem Österreicher oder EU-Bürger angeboten worden sein. Zurzeit arbeiten im Sommerfremdenverkehr laut AMS 67 Asylwerber. Dazu kommen 130 Asylwerber unter 25 Jahren, die eine Lehre absolvieren. Die Lehren dürfen nur in „Mangeljobs“ →

2. Bezirk, Wien

MAGDAS HOTEL

GABRIELA SONNLEITNER (LINKS) MIT
REZEPTIONISTIN ANITA AUS SYRIEN



Im *magdas Hotel* kümmern sich 20 Menschen mit Fluchthintergrund seit 2015 um das Wohl der Gäste. Sie arbeiten in der Rezeption, in der Küche und im Service. Das Team wird von zehn Hotelexperten betreut. Die Geflüchteten kommen aus verschiedenen Regionen wie Afghanistan, Irak, Nigeria oder Syrien. Rezeptionistin Anita hat jahrelang in einem Hotel in ihrer Heimatstadt Damaskus gearbeitet.

Kontakt zu den Geflüchteten: Caritas, Flüchtlingsquartiere, AMS, Plattformen wie *refugees work*

Erfahrungsbericht: Gabriela Sonnleitner leitet gemeinsam mit Michael Kleinbichler die „Social-Business-Projekte“ der Caritas. Dazu gehört auch *magdas Hotel*. Die Arbeitsbegeisterung der Neuangekommenen ist groß, viele suchen seit Langem einen Job. Doch nicht für jeden ist die Gastronomie das Richtige. „Wir führen längere Beratungsgespräche und organisieren Schnuppertage“, sagt Sonnleitner. In einem einjährigen Trainingsprogramm, angelehnt an die Lehrlingsausbildung, werden Fachkenntnisse und Kulturelles vermittelt.

Tipps: „Die Neuangekommenen benötigen in den ersten Monaten eine intensive Zusammenarbeit. Wir haben positive Erfahrungen mit dem ‚Buddy-System‘ gesammelt. Dabei kümmert sich ein erfahrener Mitarbeiter um ein neues Teammitglied“, erklärt Sonnleitner. „Um Vorurteile abzubauen, empfiehlt es sich, Begegnungen zu schaffen. Einige Anrainer haben uns beim Bau der Möbel geholfen, andere bringen sich im Gemeinschaftsgarten des Hotels ein. Einige MitarbeiterInnen fanden Sprachcoaches.“

1. Bezirk, Wien

HABIBI & HAWARA

Das ehemalige Gasthaus Fadinger in der Wipplingerstraße 29 ist heute ein Treffpunkt für Menschen aus Österreich und aus aller Welt. Dort arbeiten zurzeit zwölf Asylberechtigte. Das Lokal entstand aus dem Wunsch, Flüchtlinge aus der Grundversorgung zu holen und sie zu möglichen Arbeitgebern auszubilden. Das Konzept entwickelte Biobauer und Unternehmer Martin Rohla mit PR-Profi Katharina Schinkinger und David Kreytenberg vom Restaurant *Die Liebe*. Nach einem Versuchsmonat in *Die Liebe* eröffnete das austro-orientalische Lokal *Habibi & Hawara* im Mai 2016.

Kontakt zu den Geflüchteten: Über den Verein Stadtflucht Bergmühle im niederösterreichischen Kronberg, Initiativbewerbungen, Pop-up-Restaurant *Die Liebe*

Erfahrungsbericht: Die Bewerber durchliefen ein Gastronomietraining u. a. bei den Gastronomen Bernd Schlacher (*Motto am Fluss*) und bei David Kreytenberg (*Die Liebe*). Das In dem austro-orientalischen Restaurant *Habibi & Hawara* wird Inklusion großgeschrieben. „Die Herkunft spielt keine Rolle.“ Das zeigt sich auch auf dem Teller: Serviert werden Hummus neben österreichischen Aufstrichen, Tabbouleh, Eintöpfe und Hendl. Am Dessert-Teller findet sich Baklava neben einer Biskuitroulade. „Das erspart nicht nur Gästen die Qual der Wahl, das gemeinsame Essen wird zu einem Fest wie im arabischen Raum“, sagt Rohla.

Tipps: Keinen Unterschied bezüglich der Herkunft machen. Im Service müssen Menschen arbeiten, die freundlich sind und Freude am Tun haben. Zukunftsvision suchen und die Zusammenarbeit weiterentwickeln: Rohla kann sich vorstellen, einige der Angestellten zu Unternehmern ausbilden zu lassen und so weitere Standorte von *Habibi & Hawara* zu eröffnen. „Wer weiß, vielleicht gibt es eines Tages ein Habibi & Kumpel in Berlin!“



MARTIN ROHLA ENTWARF DAS
KONZEPT IM *HABIBI & HAWARA*, DAS
IM MAI 2016 ERÖFFNETE.

EXKURS:

INTEGRATION VON FLÜCHTLINGEN IN DER GASTRONOMIE IN DEUTSCHLAND

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie ist auch in Deutschland spürbar. Auf 100 Ausbildungsstellen in der deutschen Gastronomie kommen nur 80 Bewerber. Dazu kommt noch eine sehr hohe Abbrecherquote bei den Auszubildenden. In der Hotellerie ist es ähnlich. Die Hotelkette Motel One hat in München ein Integrationsprojekt gestartet. Acht Flüchtlinge begannen in vier Standorten ein ausbildungsvorbereitendes Praktikum samt intensivem Deutschkurs. Danach startet ab September die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe. Die Praktikanten sind zwischen 18 und 33 Jahre alt und kommen etwa aus Afghanistan, Eritrea, Syrien und Nigeria. Freizeitaktivitäten wie Fußball sollen den Teamgeist stärken. Das Projekt könnte künftig auch auf andere Standorte in Deutschland und Österreich ausgedehnt werden.

→ angetreten werden, dazu zählen Ausbildungen zur Restaurantfachkraft und zum Koch.

Im Vorjahr hat Gastronom und Neos-Wirtschaftssprecher Sepp Schellhorn Asylwerber in seinem Mitarbeiterhaus in Bad Gastein aufgenommen. Ihm war klar, dass die Geflüchteten eine sinnvolle Beschäftigung brauchen und arbeiten wollen. Daher organisierte er mit befreundeten Gastronomen für 20 Asylwerber eine Ausbildung zu Hilfskellnern und -köchen. Am Lehrplan der Köche standen Warenkunde, Schneidetechnik und die Zubereitung einfacher Speisen, wie Kaspressknödel oder Bolognese. Beim Kellnern ging es etwa um Gläser- und Besteckkunde. Zentral waren Sprachkurse. „Wir haben von Montag bis Freitag mithilfe von Freiwilligen Deutschkurse aufgestellt“, sagt Sepp Schellhorn. In den Kursen wurden neben Fachwissen auch österreichische Werte, wie Pünktlichkeit, Wertschätzung und Respekt gegenüber Andersdenkenden vermittelt.

BEGEGNUNG & WEITERBILDUNG

Flüchtlingskoordinator Christian Konrad fordert Sprachkurse und

Kompetenzchecks bereits während des monatelangen Asylverfahrens. „Ich begrüße es ausdrücklich, dass im Asylpaket von Ende Juni AsylwerberInnen mehr Möglichkeiten durch Sprachkurse und Zugang zu Arbeit gegeben werden“, sagt Konrad. Um die Skepsis von Seiten der Arbeitgeber abzubauen, brauche es Begegnungen mit Geflüchteten, wo diese ihre Stärken zeigen können. Systematisierte Integrationsmaßnahmen in den Bereichen Schule, Lehre und Praktika seien dafür nötig. Ein Ort, wo Geflüchtete und Arbeitgeber einander kennenlernen konnten, war die Ende Juni im Wiener Museumsquartier veranstaltete Jobmesse „Chancengleich“. Rund 3.000 Bewerber trafen auf mehr als 35 Firmen, darunter Bäckereiketten, Handelsmarken und Hotels. Die Kandidaten stellten sich bei Personalisten vor. Trotz der Positivbeispiele ist noch viel zu tun. Denn per 31. Mai 2016 waren hierzulande 24.461 Asyl- und subsidiär Schutzberechtigte arbeitslos. Die Beschäftigung von geflüchteten Menschen stellt eine Chance dar, vorausgesetzt, man investiert in die Ausbildung. Dafür können sich langfristige Arbeitsverhältnisse ergeben. **F**

Köche & Chancen

Andreas Becker, Präsident des Verbands der Deutschen Köche, ist Küchenleiter bei den Vereinigten Hospiten in Trier.

Welche Erfahrungen haben Sie mit Flüchtlingen in Ihrem Betrieb gemacht?

Sehr gute, derzeit arbeiten ein Flüchtling aus Pakistan und einer aus Syrien in der Küche. Beide sind motiviert, sehr flexibel und unheimlich wissbegierig. Sie haben sich Deutsch selbst beigebracht und sprechen es inzwischen auf recht gutem Niveau. Ende des Jahres kommen neun syrische Flüchtlinge als Pflegekräfte in unseren Betrieb.

Welche Grundvoraussetzungen braucht es für den Job in der Gastronomie?

Das Wichtigste sind ganz sicher solide Deutschkenntnisse. Ohne die wird die Zusammenarbeit im Team unmöglich. Wichtig sind auch Motivation und Durchhaltevermögen. Alles andere ist erlernbar.

Ab wann und in welchen Bereichen dürfen Asylwerber in Deutschland arbeiten?

Während der ersten drei Monate nach der Registrierung dürfen Asylbewerber nicht arbeiten. Danach prüft die zuständige Behörde im Einzelfall, ob eine Arbeitserlaubnis erteilt werden kann. Dann folgt in den meisten Fällen noch eine Vorrangprüfung durch die Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) der Bundesagentur für Arbeit – ein Asylwerber darf die Stelle nur antreten, wenn es keinen geeigneten deutschen oder EU-Bewerber dafür gibt.

Welches Potenzial bietet die Gastronomie geflüchteten Menschen?

Ob Spüler oder Küchenleiter – die richtigen Sprachkenntnisse geben Geflüchteten eine gute berufliche Perspektive. Die Gastronomie ist ein Beruf, der weltweit gefragt ist: Es gibt derzeit so viele Betriebe nicht nur in Deutschland, die händeringend nach Auszubildenden und Fachkräften suchen. Hier gibt es für Flüchtlinge gute Einstiegschancen und vielfältige Berufsangebote. **F**

