

DORTMUNDER WIRTSCHAFT UND VERBRAUCHER

x 1



Der Alte Markt ist ein Zentrum für Gastronomie in Dortmund.

FOTO VOLMERICH (A)

Nach Corona: Experte erwartet neuen Gastro-Boom – und steigende Preise

Die Gastronomie ist von der Corona-Krise besonders betroffen. Die ersten Öffnungen zeigen aber, dass Hunger und Durst der Dortmunder groß sind. Ein Experte erwartet einen Boom und Veränderungen.

Von Oliver Volmerich

Seit 2007 ist Harald Becker Leiter der Hotel- und Gastronomie-Fachschule Wihoga in Dortmund und als innovativer und kreativer Gastro-Experte bekannt. Und er ist ein unerschütterlicher Optimist. „Ich erwarte einen neuen Gastro-Boom“, sagt Becker.

Durch die Erfahrungen mit der Öffnung der Außen-gastronomie nach dem Corona-Lockdown sieht er sich in seinem Optimismus bestätigt. „Die Sehnsucht der meisten Menschen nach Geselligkeit, nach Atmosphäre und professioneller Bewirtung ist riesengroß“, stellt Harald Becker fest.

Er fühlt sich sogar an die „Roaring Twenties“ des vergangenen Jahrhunderts erinnert, als der Nachholbedarf an Vergnügungen nach überstandenen Krisen ebenfalls groß war. „Die Menschen wollen genießen. Deshalb hat die Gastronomie eine gigantische Zukunft vor sich“, sagt Harald Becker.

Der Wihoga-Leiter kennt aber auch die neuen und alten Probleme der Gastro-



Harald Becker ist seit 2007 Leiter der WIHOGA am Dortmunder Rombergpark.

FOTO MENNE (A)

mie und kann gut verstehen, warum viele Gastronomen mit der Öffnung ihrer Betriebe noch zögern. Das Wetter und die Entwicklung der Corona-Inzidenz seien nur zwei Unsicherheitsfaktoren. „Man weiß auch nicht, wie viele Gäste die Test- und Registrierungsverfahren vom Besuch abhalten“, erklärt Becker. Dazu komme das Personalproblem: Mitarbeiter, die monatelang in Kurzarbeit waren, könnten oft nicht spontan zurückgeholt werden. Und viele 450-Euro-Kräfte seien

in andere Jobs abgewandert. „Schätzungen gehen von bis zu 30 Prozent aus“, berichtet der Gastro-Experte. Damit verschärfe sich der generelle Mangel an Fachkräften. Die Folge: Um neue Arbeitskräfte zu gewinnen, müssten höhere Gehälter gezahlt und die Arbeitsbedingungen verbessert werden. Die Gäste wiederum hätten neue Anforderungen an Hygiene, Abstand und Qualität. Auch das erfordere Investitionen. „Das bedeutet, dass die Preise steigen“, prophezeit Harald Becker. Aus seiner Sicht könnte sich damit aber „endlich die korrekte Wertigkeit der gastronomischen Leistung durchsetzen“. Trotz all dieser Herausforderungen bleibt Becker bei seinem Optimismus. „Es gibt kaum anpassungsfähigere Menschen als Gastronomen“, stellt er fest. Schon in der Pandemie hätten viele von ihnen kreative Lösungen entwickelt, die auch in der Zeit nach Corona eine wichtige Rolle spielen. Das reicht von Click&Collect-Angeboten über professionelle Webshops bis zu kulinarischen

Boxen, die nachhause geliefert werden. Digitalisierung spielt dabei eine wichtige Rolle. Das gelte für Warenwirtschaft und Kalkulation wie für den Kontakt mit den Kunden. „Es werden immer mehr Apps zur Reservierung, Bestellung und Bezahlung genutzt“, ist Becker überzeugt. Auch der Fachkräftemangel könne teilweise durch digitale Prozesse kompensiert werden.

Die gesamten Veränderungen haben natürlich auch Folgen für die Hotel- und Gastronomie-Fachschulen wie die Wihoga. Der Azubin Nachwuchs fehle. Die Gastronomie habe leider ein schlechtes Image, bedauert der Experte. Aber er habe die Hoffnung, dass sich die Nachfragesituation verbessert, sobald der neue Boom zeige, dass Mitarbeiter stark umworben werden.

Neue Bildungsangebote

Die Wihoga reagiert auf die neue Situation. „Wir bauen unsere Lehrpläne stark um“, erklärt Harald Becker. In der Wirtschaftsfachschule kommen zu den klassischen Inhalten wie BWL

und Marketing etwa Projektmanagement und digitale Geschäftsmodelle, im Hotellerie- und Gastronomie-Bereich mit der Ausbildung zu Hospitality-Management-Assistenten softwaregesteuertes Management und E-Commerce.

Für die zweijährige schulische Ausbildung für (Fach-)Abiturienten inklusive Praktikum sind für das kommende Schuljahr noch Plätze frei, berichtet Becker.

Zugleich entwickelt man ganz neue Bildungsangebote wie das Wirtschaftsgymnasium „E-Commerce“. Wer in diesen Bereichen ausgebildet ist, ist Becker überzeugt, „ist überall gefragt“.

Spenden für die Tafel

Video

Ein Interview mit Gastro-Experte Harald Becker sehen Sie im Video unter rn.de/dortmund

