

Anlage 2

Wesentliche Fakten zur Systemgastronomie aus der Zukunftsstudie der Hans Böckler Stiftung „Die Zukunft des Gastgewerbes - Beschäftigungsperspektiven im deutschen Gastgewerbe“ aus dem Jahr 201

Ausgangspunkt

Die Systemgastronomie hat in den letzten Jahren innerhalb des Gaststättengewerbes an Bedeutung gewonnen und konnte sich von dem negativen Umsatztrend in der speisen- und getränkegeprägten Gastronomie abkoppeln.

Insbesondere veränderte Konsumgewohnheiten haben das Wachstum der Systemgastronomie befördert (im Gegensatz zur traditionellen Gastronomie, die vor großen Herausforderungen steht).

Obwohl nur 10-15 % der Gastronomiebetriebe zur Systemgastronomie zählen, liegt der **Anteil an den Branchenumsätzen** bei mehr als 30 %.

Dabei konzentrieren sich diese **Umsätze** auf die größten Gastronomiebetriebe in Deutschland: die fünf umsatzstärksten Unternehmen (McDonald's, Burger King, LSG Lufthansa Service, Tank & Rast und Nordsee) erwirtschafteten in 2012 zusammen rund 5,7 Mrd. € (fast die Hälfte der Gesamtumsätze der 148 umsatzstärksten Unternehmen). Daran hatte allein McDonald's einen Anteil von 3,2 Mrd. €.

Genauere Zahlen zur **Anzahl der Beschäftigten** in der Systemgastronomie sind nicht verfügbar: Der DEHOGA-Bundesverband spricht von weit über 100.000 Beschäftigten, der BdS von rund 150.000 Beschäftigten. Die Zahl der Beschäftigten konzentrieren sich auf einige wenige Unternehmen: So sind bei den Franchisenehmern von McDonald's (62.000 Mitarbeiter) und Burger King (24.000 Mitarbeiter) rund zwei Drittel aller Beschäftigten der deutschen Systemgastronomie beschäftigt.

Der **Beschäftigtenanteil** an der Gesamtbeschäftigung der Gastronomie liegt bei ca. 10 %.

Da **Franchise Filialen** zwar an gewisse Vorgaben des Mutterunternehmens gebunden sind, ansonsten aber rechtlich und wirtschaftlich eigenständig geführt werden, können sich erhebliche Auswirkungen für die Mitarbeiter ergeben.

„So ist beispielsweise bei den größeren systemgastronomischen Unternehmen die Entlohnung der in Company Filialen beschäftigten Mitarbeiter in der Regel an Tarifverträge gebunden. Dies ist bei vielen Filialen im Franchise Betrieb nicht der Fall, in Folge werden geringere Löhne gezahlt. In den Franchise Filialen sind außerdem oftmals die Arbeitsbedingungen schlechter, beispielsweise hinsichtlich unbezahlter Überstunden, der stärkeren Nutzung befristeter Arbeitsverträge oder durch die Behinderung von Betriebsratsgründungen.“

Die **Mitarbeiterfluktuation** in der Systemgastronomie ist hoch: nach dem BdS, bleiben über die Hälfte der Beschäftigten in der Systemgastronomie nicht länger als 3 Jahre in den Betrieben und 30 % der Mitarbeiter verlassen ihren Betrieb bereits nach 1 Jahr.

Laut dem BdS liegt der Anteil **geringfügig Beschäftigter** in der Systemgastronomie bei 10-15 %. Nach den Daten der BA kann allerdings von einem hohen Anteil (etwa jeder dritte) ausgegangen werden. In den Franchise Filialen ist der Anteil der geringfügig Beschäftigten oftmals höher, als in den

Company Filialen. (bislang Gleichstellung hinsichtlich der Entlohnung von geringfügig mit regulär beschäftigten Angestellten)

Der Anteil von **Teilzeitkräften** liegt bei rund 45 %. Vollzeitstellen sind in der Regel im Management zu finden.

Ausblick

Es wird weiteres **Wachstum** in der Systemgastronomie erwartet:

- Anteil systemgastronomischer Betriebe steigt von 10-15 auf 25-30 %.
- Anteil an den Branchenumsätzen steigt von 30 auf knapp 50 %

Allerdings wird sich bei den etablierten Systemern wie McDonald's oder Burger King das Wachstum verlangsamen, da diese bereits über ein ausgebautes Filialnetz in Deutschland verfügen und weiteres Wachstum v. a. aus dem bestehenden Filialnetz generiert werden muss.. Stärkeres Wachstum wird dagegen bei neueren systemgastronomischen Angeboten erwartet.

Zu den wesentlichen künftigen **Herausforderungen** gehören der wachsende Mangel an geeigneten Arbeitskräften und die Rekrutierung passender Auszubildender. Die Abbruchquoten in den Gastronomieberufen gehören zu den höchsten unter allen Ausbildungsberufen.

(„Neben demographischen Faktoren spielen hier insbesondere die in weiten Teilen der Branche verbreiteten schlechten Arbeits- und Ausbildungsbedingungen ... Hinzu kommt, dass die Gastronomie mit anderen Branchen um Mitarbeiter konkurriert. Hier ist vor allem der Einzelhandel zu nennen, der im Gegensatz zur Gastronomie geregelte Arbeitszeiten bietet...“.

Weitere Herausforderungen ergeben sich aus wachsenden Betriebskosten, insbesondere wg. steigender Energie- und Lebensmittelpreise.