

# Kellnern geht auf die Knochen

Jobs im Gastgewerbe sind harte Arbeit, Gesundheitsschäden weit verbreitet. An Unterstützung für Betroffene mangelt es.

Wenn andere feiern, müssen sie arbeiten: Für Beschäftigte im Gastgewerbe sind ungünstige Arbeitszeiten Alltag. Wer in der Küche oder als Kellner arbeitet, muss zudem häufig für wenig Lohn erhebliche körperliche Strapazen in Kauf nehmen. Laut Wolfgang Hien kommt die Gesundheit dabei regelmäßig unter die Räder. Der Leiter des Bremer Forschungsbüros für Arbeit, Gesundheit und Biografie hat mit Unterstützung der Hans-Böckler-Stiftung untersucht, wie Betriebe und Beschäftigte mit chronischen Erkrankungen umgehen. Seine Erkenntnis: Reguläres betriebliches Eingliederungsmanagement gibt es in Hotels oder Gaststätten fast nie, auf überbetriebliche Hilfen und Beratung wird nur selten zurückgegriffen. Um das zu ändern, brauche es maßgeschneiderte gesundheitspolitische Angebote.

Im Gastgewerbe sind der Studie zufolge insgesamt rund 2,2 Millionen Menschen beschäftigt, 550000 in der Hotellerie und 1,6 Millionen in der Gastronomie. Neun Zehntel von ihnen arbeiten in kleinen und mittleren Unternehmen, mehr als die Hälfte in Teilzeit oder Minijobs. Bei den Bruttolöhnen ist das Gastgewerbe mit durchschnittlich 1870 Euro im Monat das Schlusslicht unter allen Branchen.

Den bescheidenen Löhnen stehen erhebliche Belastungen gegenüber: Die Beschäftigten müssten oft stundenlang stehen oder laufen und dabei mit schwer beladenen Tablett hantieren, schreibt der Forscher. Dabei seien sie sowohl den Wünschen der Gäste als auch den Direktiven ihres Arbeitgebers unterworfen. In der Regel herrsche ein starkes Machtgefälle: Angesichts der überwiegend kleinbetrieblichen Strukturen fehle es flächendeckend an gewerkschaftlicher oder betrieblicher Interessenvertretung. Hien zitiert eine Befragung der Arbeitnehmerkammer Bremen, der zufolge Beschäftigte sich nur schwer vorstellen können, bis zur Rente in der Gastronomie zu arbeiten. 42 Prozent gehen davon aus, dass sie aus gesundheitlichen Gründen spätestens mit 50 aussteigen müssen.

Um sich ein Bild davon zu machen, wie mit Gesundheitsproblemen in der betrieblichen Praxis umgegangen wird, hat der Autor insgesamt 22 Interviews mit Beschäftigten und Inhabern von Gastronomiebetrieben, Hotels und Klinikküchen geführt. Die Befragten berichten übereinstimmend „von ungünstigen bis extrem harten und belastenden und gesundheitlich hoch risikohaften Arbeitsbedingungen“. Schäden am Muskel-Skelett-System sind der Auswertung zufolge weit verbreitet, von den befragten Arbeitnehmern leide jeder zweite an Schulter-, Rücken- oder Knieerkrankungen. Trotzdem herrsche eine erstaunlich positive Arbeitsorientierung vor: Beschäftigte gingen trotz Schmerzen und gesundheitlicher Einschränkungen arbeiten, „entweder weil sie sich noch bis zur Rente durchbei-

ßen wollen oder müssen oder weil sie an ihrer Arbeit hängen und sich nichts anderes vorstellen können“.

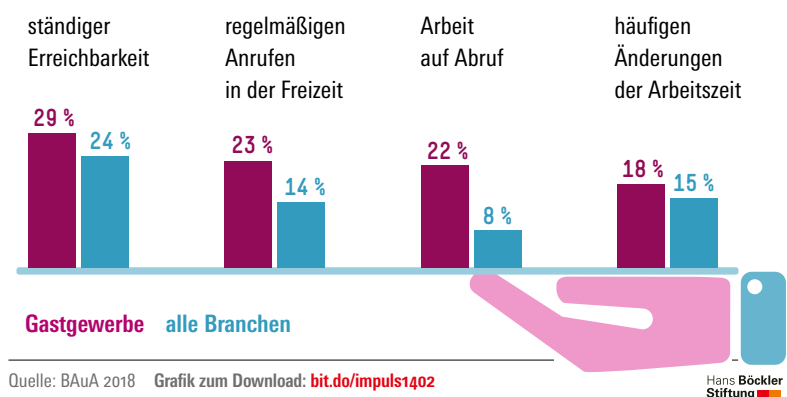
Hien spricht in diesem Zusammenhang von einer Kombination aus „Durchhaltesyndrom und Krankheitsverleugnung“. Typisch sei „das resignative Sich-Abfinden, ein Sich-Arrangieren mit einer als alternativlos wahrgenommenen Situation“. Viele versuchten, sich mit Stützgurten, Medikamenten oder Fitnesstraining „über Wasser zu halten“. Mancher Kollege könne Schmerzen, Erschöpfung und Müdigkeit bei der Arbeit nur mithilfe von Drogen ertragen.

Wirksame Unterstützung werde den chronisch kranken Kellnern, Köchen oder Zimmermädchen nur in Ausnahmefällen zuteil, so der Wissenschaftler. Betriebliches Eingliederungsmanagement sei zwar seit 2004 gesetzlich vorgeschrieben. Im Rahmen der Interviews sei aber nur ein einziger Betrieb identifiziert worden, der diese Vorgaben umsetzt. Überbetriebliche Programme wie die Hilfen zur Teilhabe am Arbeitsleben, die die Rentenversicherung anbietet, seien oft weder den Arbeitgebern noch den Beschäftigten bekannt. Auch die Möglichkeit, Beratungs- und Integrationsfachdienste einzuschalten, wenn es um Beschäftigungssicherung von Behinderten geht, werde kaum genutzt.

Was Verbesserungen angeht, sieht Hien in erster Linie die Sozialversicherungs- und Reha-Träger in der Pflicht: Sie

## Gastro-Kräfte auf Abruf

Beschäftigte sind betroffen von ...



sollten die Kooperation untereinander sowie mit den Betrieben und Beschäftigten im Gastgewerbe ausbauen und über Hilfsangebote proaktiv informieren. Darüber hinaus gelte es, spezielle Präventionsprogramme für eine rücken- und gelenkschonende Arbeitsweise im Gastgewerbe zu entwickeln. <

Quelle: Wolfgang Hien: Kellnern – das schafft keiner bis 67, Working Paper der Forschungsförderung der Hans-Böckler-Stiftung Nr. 108, Dezember 2018 Download: [bit.do/impuls1403](http://bit.do/impuls1403)