

## Presseinformation

### **Wertschätzung als Schlüssel zum Erfolg**

#### Ein Rückblick auf das Projekt #G.A.S.T.

**Schmallenberg.** Nach 20 Monaten Projektlaufzeit ist das Fachkräfteprojekt #G.A.S.T. nun formal beendet. Was nicht bedeutet, dass die Suche in der Gastronomie nach Mitarbeitenden in der Zeit beendet werden konnte, nach wie vor brennt die Problematik den Gastronomen förmlich „unter den Nägeln“. Dennoch konnten wichtige Prozesse angestoßen und wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden. „Mit dem Projekt haben wir die Mitarbeiterproblematik ganz anders als zuvor in den Blick der Öffentlichkeit geholt, konnten die Bedürfnisse der Mitarbeitenden darlegen und den Blick der Arbeitgeber hierfür schärfen.“ resümiert Projektleiterin Elke Spaller.

#### **Die Projektinitiative**

Die Initiative zum Projekt #G.A.S.T. entstand im Austausch der Gastronomen in Schmallenberg, die seit jeher kollegial zusammenarbeiten. Sie alle müssen sich vergleichbaren Anforderungen stellen und sind sich einig im Bemühen um eine hohe Qualität und Vielfalt der Gastronomie und Hotellerie in der Region. Schließlich sind diese Faktoren mit ausschlaggebend für mehr als 800.000 Übernachtungen pro Jahr. Die Fördermöglichkeiten der Initiative „Land(auf)Schwung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft kamen Anfang 2018 gerade recht, um das Thema im größeren Stil anzupacken. Der Verkehrsverein Schmallenberger Sauerland fungierte als Projektträger, bei dem alle Fäden zusammenliefen. Ein breites Bündnis aus Schmallenberger Sauerland Tourismus GmbH, Stadt, DEHOGA, Schmallenberg Unternehmen Zukunft (SUZ), Sauerland Tourismus, Südwestfalen-Agentur stellte sich dieser Zukunftsaufgabe unter starker Beteiligung der Hoteliers und Gastronomen. Direkt zum Beginn des Förderzeitraumes wurde Elke Spaller mit der Projektleitung betraut, so dass die anstehenden Aufgaben effizient angegangen werden konnten.

#### **„Wissen wo der Schuh drückt...“**

So umschrieb der Verkehrsvereinsvorsitzende Rudolf Grobbel kurz und knapp die breit angelegte Umfrage, die am Anfang des Projekts #G.A.S.T. stand: „Nur dadurch, dass wir die Wünsche und Erwartungen der Arbeitnehmer und Arbeitgeber genau erfragten, konnten wir gezielt Maßnahmen ergreifen, die gleichermaßen für beide Seiten geeignet und zielführend waren.“ erklärt Grobbel. So entstand unter Mitwirkung von Frau Prof. Dr. Susanne Leder von der Fachhochschule Südwestfalen ein umfangreicher Fragebogen, sowie eine detaillierte Ergebnis-Analyse, die in einer Broschüre veröffentlicht wurde. „Nachdem wir die Ergebnisse der Befragung kannten, haben wir unsere im Förderantrag definierten Projektziele teilweise angepasst.“, so Grobbel.

## Maßnahmen und Meilensteine

Eines der Hauptziele des Projektes #G.A.S.T. war die Sensibilisierung der Tourismusbetriebe für die Themen Fachkräftegewinnung, -motivation und -bindung. Ein wichtiger Meilenstein war daher die Durchführung einer Workshopreihe, die den Arbeitgebern konkrete Schritte auf dem Weg zu einem wertschätzenden Miteinander im Tourismus aufzeigte. Die Bedeutung von Führungskultur sowie Ideen zur Mitarbeiterbindung und -entwicklung wurden mit Hilfe eines externen Beratungsunternehmens aufgegriffen, um zu zeigen, wie man ein betriebliches Arbeitsumfeld schafft, in dem sich Arbeitgeber und Arbeitnehmer gleichermaßen wohlfühlen. Die Arbeitgeber erhielten neue Impulse für die eigene Arbeit und können so innovative Konzepte für die Zukunft entwickeln.

Neue Wege der Mitarbeitergewinnung, neben der klassischen Suche über Printanzeigen, wurden in Form einer Kooperation mit der Karriereplattform „Karriere Südwestfalen“ aufgezeigt. Hier konnten die touristischen Betriebe innerhalb eines Rahmenvertrages beliebig viele eigene Suchanzeigen schalten, um konkrete Personalbedarfe zu decken.

Schülerinnen und Schüler als potenzielle Auszubildende sind eine wichtige Zielgruppe für die gastronomischen Betriebe. Um auf das spannende Berufsfeld und seine Möglichkeiten aufmerksam zu machen, wurden sie unter dem Motto „Gastro macht Schule“ im schulischen Rahmen angesprochen. Diese praktische Berufsfelderkundung, die in der Christine-Koch-Schule in Schmalleberg stattfand, bot die Möglichkeit konkrete Beispiele und berufstypische Handgriffe kennenzulernen. Spaller: „Die Initiative „Handwerk macht Schule“ des Rotary Club Schmalleberg-Winterberg-Lennetal hat uns hier als Vorlage gedient. Die Veranstaltung in der Schule fand so guten Anklang, dass wir sie gern auch zukünftig anbieten möchten.“

Weiterbildungsmöglichkeiten sind Mitarbeitenden in der Gastronomie und Hotellerie sehr wichtig – diese Aussage ließ sich an den Ergebnissen der Befragung deutlich ablesen. Tourismusedirektor Hubertus Schmidt erklärt: „Nicht nur den Mitarbeitenden, auch den Arbeitgebern ist ein fundiertes und aktuelles Wissen sehr wichtig, so dass viele von Ihnen seit jeher Wert auf Fort- und Weiterbildung legen. Uns ging es im Rahmen des Projekts daher darum, vorhandene Angebote zu bündeln, Spezialwissen in den Betrieben allen zugänglich zu machen und die Angebote besser auszulasten.“ Eine zentrale Weiterbildungsdatenbank wurde geschaffen, die in Form eines Kalenders alle Angebote von Hygieneschulungen über E-Commerce bis hin zu Beschwerdemanagement und vielem mehr bündelt. Langfristig soll diese Datenbank regelmäßig ergänzt und um attraktive E-Learning-Angebote erweitert werden, die zeit- und ortsunabhängig wahrgenommen werden können.

Ein weiterer großer Meilenstein war das Thema Mitarbeiterbindung; Spaller dazu: „Unsere zentrale Frage war, wie können wir die vielfältigen Angebote der Region als Anreiz nutzen, um die Mitarbeitenden in Gastronomie und Hotellerie zu binden und ein „Wir-Gefühl“ zu schaffen? Die Idee einer TeamCard war schnell auf dem Tisch, die zum Beispiel die kostenfreie oder vergünstigte Nutzung des Wanderbusses, den Besuch vorhandener Freizeitangebote oder auch benachbarter Hotels und Restaurants beinhaltet. Die Umsetzung der Idee erwies sich, aufgrund zahlreicher steuerlicher und datenschutzrelevanter Fragen, als recht anspruchsvoll. Doch mit Beginn des neuen Jahres sind diese Fragen beantwortet, so dass die TeamCard in den nächsten Monaten starten kann.“

### **Öffentliche Aufmerksamkeit**

Durch die vielen unterschiedlichen Maßnahmen des Fachkräfteprojektes konnte eine hohe Wahrnehmung in den Medien und in der Branche erreicht werden. Der direkte Austausch bei den Veranstaltungen, wie bei der Auftaktveranstaltung oder der Bekanntgabe der Befragungsergebnisse, war für alle Seiten sehr bereichernd. Zahlreiche Anzeigenschaltungen, ein ansprechendes Image-Video, sowie die Web-Präsenz und die Präsenz in den Sozialen Medien trugen zur öffentlichen Wahrnehmung bei. Ein umfassender Abschlussbericht gibt Interessierten Aufschluss über alle Details der durchgeführten Maßnahmen.

### **Ausblick**

Grobbe: „Der Mitarbeitermangel ist ein Dauerthema, das uns noch viele Jahre begleiten wird. Wir müssen gemeinsam weiter daran arbeiten, unsere Region und ihre vielfältigen Möglichkeiten, in das Bewusstsein potentieller Mitarbeiter zu rücken.“ Damit das geschieht, ist auch am Ende der Projektlaufzeit nicht Schluss. Hubertus Schmidt: „Das Mitarbeiterthema wird auch weiterhin fester Bestandteil unserer touristischen Arbeit vor Ort sein. Wir werden gemeinsam mit den Hoteliers und Gastronomen weiter an dem Thema arbeiten, auch Elke Spaller wird in diesem Zusammenhang weiter als Ansprechpartnerin verfügbar sein.“ Die Gastgeber der Region erfahren Neuigkeiten über die regelmäßigen Newsletter und die Webseite [www.gerne-arbeiten-im-schmalleberger-tourismus.de](http://www.gerne-arbeiten-im-schmalleberger-tourismus.de) wird auch zukünftig über relevante Themen im Bereich Fachkräftesicherung informieren.

(7.570 Zeichen inklusive Leerzeichen)

## Das Projekt #G.A.S.T.

Von Mai 2018 bis Dezember 2019 beschäftigte sich das Projekt mit der Gewinnung und Bindung gut ausgebildeter Fachkräfte und Mitarbeiter in den Bereichen Hotellerie und Gastronomie. Aktiv dem Fachkräftemangel gegensteuern war die Prämisse, unter der gemeinsame Maßnahmen entwickelt wurden, die beispielsweise eine optimale Ausbildung garantieren, die den vorhandenen Fachkräften Weiterbildung ermöglichen, besondere Wertschätzung und Angebote bieten, und natürlich Nachwuchs generieren können, sei es aus der Region oder auch überregional. Zu diesem Zweck hatte sich, unter der Federführung des Verkehrsvereins Schmallerberger Sauerland als Projektträger und unter dem Dach des Schmallerberger Sauerland Tourismus ein Netzwerk gebildet, das das Vorhaben unterstützte. Zu den Projektpartnern gehörten die Stadt Schmallerberg, der DEHOGA – Schmallerberg, Schmallerberg Unternehmen Zukunft (SUZ), Sauerland Tourismus sowie die Südwestfalen Agentur. Das Modellvorhaben ‚Land(auf)Schwung‘ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ermöglichte über 20 Monate die Finanzierung unterschiedlichster Maßnahmen zu diesem Zweck sowie die Bereitstellung einer Projektkraft zur Koordination.

### Pressekontakt:

#### Projekt „Fachkräftebindung & -gewinnung im Hotel- und Gaststättengewerbe“

Verkehrsverein Schmallerberger Sauerland e.V.

Elke Spaller

Poststr. 7, 57392 Schmallerberg

Telefon 02972 9740-13 | Fax 02972 9740-26

Mail [spaller@schmallerberger-sauerland.de](mailto:spaller@schmallerberger-sauerland.de)

[www.gerne-arbeiten-im-schmallerberger-tourismus.de](http://www.gerne-arbeiten-im-schmallerberger-tourismus.de)