

Familie und Gastronomie:

Zwischen Teller, Zeitdruck und Zusammenhalt

Arbeiten in der Gastronomie und Familienleben unter einen Hut bringen – geht das überhaupt? Der Verein #proudtokellner e.V. hat sich genau mit dieser Frage auseinandergesetzt und mehrere Mitglieder zu ihren Erfahrungen interviewt. Hinzu kam eine Umfrage auf Social Media, um zu erfahren, wie die Branche mit den Bedürfnissen von Eltern umgeht. Die Geschichten zeigen: Eine Vereinbarkeit ist möglich, erfordert jedoch kreative Lösungen, viel Kommunikation und gegenseitige Rücksichtnahme.

Sophia Behr aus Hamburg arbeitet seit vielen Jahren in der Gastronomie. Sie erzählt: „Kinderbetreuung für Berufstätige ohne 9-5-Job ist ja einfach nicht vorhanden.“ Für sie gelingt die Balance zwischen Job und Familie nur dank eines dichten Netzwerks: „Mein Mann übernimmt nachmittags die Kinder, wir haben zwei Babysitterinnen, und meine Eltern springen oft ein – ohne diese Unterstützung ginge es nicht.“ Diese Organisation und die notwendige Flexibilität kosten viel Kraft, doch sie ermöglichen Sophia, sowohl ein erfülltes Arbeitsleben als auch Familienzeit zu genießen.

Sophias Tipp für andere Kellner*innen, die eine Familie gründen möchten: „Das Netzwerk ist das A und O. Vorher mit dem/der Arbeitgeber*in klären, wie

flexibel die Arbeitszeit reduziert werden kann. Denn sobald die Kids in die Kita gehen und man abends arbeitet, sieht man sie ja kaum noch.“ Sophias Familie hat sich zwar gut arrangiert, doch es sei wichtig, vorher mit dem Partner die Aufteilung von Beruf und Care-Arbeit offen zu besprechen und alternative Betreuungsmöglichkeiten wie Tagesmütter/-väter zu prüfen. Denn trotz aller Kompromisse ist klar: „Ich brauche einfach den Abendservice, da fühle ich mich richtig lebendig.“

Maria Decker vom Restaurant Onda auf Rügen hat einen etwas anderen Ansatz gefunden. Als selbstständige Restaurantleiterin hat sie gemeinsam mit ihrem Mann ein System entwickelt, das beides möglich macht: „Mit viel Planung und einem guten, gesunden Abstand zur gesellschaftlichen Norm.“ Im Familienbetrieb lässt sich die Schichtplanung flexibel an den Familienalltag anpassen. Für das Wohl der eigenen Mitarbeiter*innen setzt sich das Paar ebenso ein: „Wir bieten eine Vier-Tage-Woche, damit unsere Teammitglieder drei feste Familientage pro Woche haben.“ Maria rät anderen Eltern in der Gastronomie, auf ihre innere Stimme zu hören und sich von den gängigen Erwartungen in der Branche nicht verunsichern zu lassen: „Es gibt Wege und Modelle. Lass dir nicht einreden, dass Dinge nur auf eine Weise funktionieren können.“



Sophia Behr

Auch Juliane Schwaier vom Berliner Restaurant Nobelhart & Schmutzig bestätigt, wie wichtig ein gut durchgeplanter Alltag ist, um Familie und Gastronomie zu vereinen. Sie setzt auf klare Strukturen und Routinen: „Mit einer festen Einkaufsliste und Essensplanung, abgestimmten Zeiten und einer klaren Aufgabenverteilung klappt es besser.“ Unterstützung im Haushalt und durch Großeltern erleichtert das tägliche Management zusätzlich. „Außerdem ist die Absprache mit meinem Partner zentral,“ betont sie. Der Austausch mit Arbeitgeber*in und Team gehört für Juliane Schwaier ebenfalls dazu: „Offen mit dem Team zu kommunizieren hilft



Maria Decker, Damon Budd vom Restaurant Onda auf Rügen und Sohn Otto

oft, gerade wenn Arbeitszeiten flexibel angepasst werden müssen.“

Ihre Empfehlung an Eltern mit gastronomischem Beruf: „Glaube an dich und deinen Partner – nichts ist in Stein gemeißelt.“ Flexibilität ist ihr Schlüssel zum Erfolg: Es öffnet sich immer wieder eine neue Tür, wenn man bereit ist, auch außerhalb klassischer Arbeitszeiten an die Betreuung der Kinder heranzugehen. Juliane empfiehlt, mit dem/der Arbeitgeber*in frühzeitig Perspektiven im Unternehmen als Elternteil zu besprechen.

Die Umfrage des Vereins unter den Mitgliedern gibt interessante Einblicke in die Lage der Branche: In nur 17% der Teams sind alle Mitarbeitenden kinderlos; 68% der Befragten gaben an, dass zumindest einige Eltern im Team sind. Dennoch hält es eine deutliche Mehrheit für schwierig, die Arbeit als Kellner*in und das Leben als Elternteil zu kombinieren. 60% stimmten zu, dass es eine Herausforderung ist, während nur 3% die Meinung vertreten, dass es „besser nicht“ geht.

Die Erfahrungen von Sophia, Maria und Juliane zeigen, dass der Weg zu einer familienfreundlicheren Gastronomie gangbar ist, auch wenn er viel Offenheit und Entgegenkommen auf beiden Seiten erfordert. Die Gastronomie lebt von Leidenschaft und Hingabe – und viele, die in diesem Beruf arbeiten, wollen diese Leidenschaft nicht aufgeben, nur weil sie eine Familie gründen. Familie und Job in der Gastronomie sind miteinander vereinbar, wenn flexible Strukturen geschaffen und innovative Ideen umgesetzt werden. Für eine wirklich elternfreundliche Branche braucht es weiterhin das Engagement der Arbeitgeber*innen, das Verständnis der Kolleg*innen und das Vertrauen der Gesellschaft, dass auch jenseits des klassischen 9-5-Büros erfüllte Familienmodelle möglich sind.

Fotocredit: Maria Schiffer