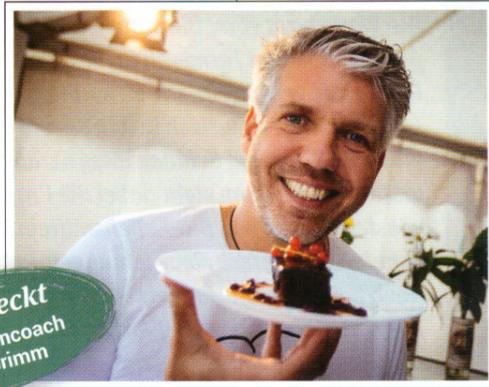


Wenn die Arbeit süchtig macht!



Aufgedeckt
von Küchencoach
Björn Grimm

Jeder kennt ihn – den Gastronomen, der das ein oder andere Mal zu tief ins Glas schaut. Oder die im Lager gefundene angebrochene beziehungsweise leere Weinflasche, die man niemanden zuordnen kann. Offizielle Zahlen zur Sucht in der Gastronomie gibt es jedoch nicht. Auch deswegen nicht, weil es keine strukturierten und gewollten Erhebungen darüber gibt, wie viele Mitarbeiter:innen innerhalb der Gastronomiebranche regelmäßig zu diversen Suchtmitteln greifen. Vielleicht ist der Alkoholmissbrauch noch das geringere Übel, glauben die, die nicht wissen, was die egalisierte Form der Betäubung wirklich bedeutet. Welche Wucht und welches Leid sich mitunter über die betroffenen Personen, Familien und auch ihre Betriebe ergießt. Die ständige Verfügbarkeit und Versuchung als Damoklesschwert! Ich weiß, wovon ich spreche! Mein Vater – Ruhe in Frieden, Papa – war zwar kein Gastronom, dafür aber ein Alkoholiker mit eigener langjähriger Geschichte. Geraucht hat er übrigens auch. Die in der Gastronomie nach wie vor populärste Form, sich (zusätzliche) Pausen zu verschaffen, um den derzeit besonders aufregenden Alltag überstehen zu können. Erschreckend, dass nicht selten junge Berufseinsteiger:innen genau vor diesem Hintergrund den Einstieg zum regelmäßigen Nikotinkonsum finden. Ob sie da schon an die gemeine Lungenkrankheit namens COPD denken, die nicht selten zum Erstickungstod führen kann, wenn sie gemeinsam mit den Kollegen in der Raucherecke stehen?

Die Probleme sind bekannt. Und sorgen irgendwie gefühlt auch schon immer für Diskussionen, wenn es um die Gerechtigkeit am Arbeitsplatz geht. Oder auch für Tuscheleien, wenn ein Kollege als suchtgefährdet identifiziert wird. Hier bleibe ich bewusst in der männlichen Form, denn Alkoholismus ist statistisch gesehen ein männliches Problem. Aber was haben wir in den vergangenen Jahren dafür getan, um diesen Herausforderungen zu begegnen?

Kürzlich hatte ich das wirkliche Vergnügen im Rahmen meiner ehrenamtlichen Tätigkeit für den FCSI an einer Jurysitzung an der Hotelfachschule Hamburg teilnehmen zu dürfen, wo wir eine Absolventin dafür auszeichnen durften, dass sie eine wirklich gute Arbeit über den Drogenkonsum in der Hotellerie und Gastronomie geschrieben hat. Sie hat sich getraut, ein Thema anzusprechen, was enttabuisiert und endlich behandelt werden muss. Mega!

Ich war allerdings mehr als erschreckt, als die junge Dame uns von ihren Interviews und den dazugehörigen Erfahrungen von jungen Köchen berichtete. Über den Mut eines 5-Sterne Hotels, sich für eine Mitarbeiterbefragung zur Verfügung zu stellen, um dann zu erfahren, dass aus diesem Hause zahlreiche junge Menschen (< 10) relativ

häufig zu Cannabis und weiteren Mitteln greifen – und das in der Arbeitszeit.

Was treibt diese Menschen an, dass sie diese Drogen nicht im Party-Kontext konsumieren, sondern sich offenbar selbst medikamentieren, um etwas glücklicher oder auch dumpfer durch den Alltag zu kommen? In welcher Gesellschaft leben wir, dass junge Menschen mit sich und dem Wertvollsten – ihrem Körper – so achtlos umgehen? Zwar achten sie darauf, was sie Gutes essen, gleichzeitig vertrauen sie blind einem Straßendealer? Ganz zu schweigen von den betrieblichen und volkswirtschaftlichen Folgen dieser Phänomene.

Die junge Frau hat mir die Augen geöffnet, zukünftig achtsamer durch die von mir betreuten Betriebe zu gehen. Auf geweitete Pupillen einzelner zu achten oder überschwängliches Handeln genauso im Blick zu haben, wie eine undefinierbare Traurigkeit, die man mitunter bei Kollegen:innen wahrnimmt. Um dann den Dialog zu suchen, mit dem Ziel zu sensibilisieren und Hilfestellungen anzubieten. Einfach um Schlimmeres zu verhindern. Aber auch um Grenzen des Erlaubten zu ziehen, denn gewisse Dinge dürfen sich genauso wenig egalisieren, wie es der Zigarettenpause oder dem großen Probierschluck gelungen ist.

Das Thema braucht eine weitaus größere Plattform, als eine Abschlussarbeit an der Hotelfachschule. Ich wünsche mir einen schonungslosen Umgang mit den Symptomen und Hintergründen. Macht die Arbeit in den Betrieben etwa süchtig, weil die Arbeitsbedingungen und -belastungen auch ein Teil der Problematik sind? Sind wir als Führungskräfte sensibilisiert und auch vorbereitet, mit dieser Problematik, die sich zunehmend aufbaut, auch umgehen zu können? Oder wollen wir gewisse Dinge weiter nicht wahrhaben, da wir den einzelnen Mitarbeiter schlichtweg auch als Arbeitskraft für die kommende Schicht brauchen und wenig Zeit finden, um das Gespräch in Kombination mit einem Ansatz zur Heilung zu finden? Wir können nur Teil der Lösung sein, wenn wir anerkennen, dass wir ein Teil des Problems sind!

Ihr Björn Grimm

Björn Grimm ist Mitglied der Geschäftsleitung eines Hotelbetriebes in Norddeutschland und berät als Inhaber der Grimm Consulting seit 20 Jahren erfolgreich mittelständische Gastronomen und Hoteliers.

www.gastronomieberatung.de

