



Kompetenzprofile im Gastgewerbe

Zukünftige Karrierepfade und Gehaltsstrukturen

Inhalt

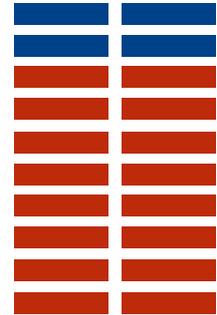
Vorwort	4
Datenbasis	5
Berufsgruppen in der Übersicht	
Rezeptionist*in	6
Housekeeper*in	7
Hotelfachmann*frau	8
Hoteldirektor*in	9
Eventmanager*in	10
Köch*in	11
Küchenschef*in	12
Kellner*in	13
Restaurantleiter*in	14
Konditor*in/Bäcker*in	15

Vorwort

Gutes Servicepersonal oder genügend qualifizierte Führungskräfte? In der Hotel- und Gastronomiebranche sind Fachkräfte schon seit Jahren Mangelware – insbesondere in der Hochsaison. Doch die Corona-Krise hat diesen Fachkräftemangel auf ein neues Level gehoben. In der Gastronomie beispielsweise kehrte fast ein Viertel der Beschäftigten der Branche in den vergangenen zwei Jahren den Rücken (*Statistisches Bundesamt, 2022*). Und obwohl sich die Lage langsam wieder entspannt, kehren nur wenige zurück.

DAS ERGEBNIS

Alle Betriebe suchen, Kandidat*innen haben die Qual der Wahl. Wer auch in Zukunft genügend gutes Personal finden will, muss umdenken. Im Zeitalter der Arbeiterlosigkeit ist es nun an den Arbeitgebern, potenzielle Mitarbeiter*innen von sich zu überzeugen.



80 %

der Hotelier*innen
und Gastronom*innen
beklagen
Personalmangel *1

*1 Quelle: DEHOGA-Umfrage, Okt. 2021

Wie können wir neue Kräfte für die Branche begeistern und die guten Seiten der Unternehmen aufzeigen?

Eine Stellschraube ist dabei das Gehalt. Laut einer StepStone Befragung sagen 86 Prozent der Menschen, es beeinflusst ihre Meinung von einem Unternehmen positiv, wenn dieses konkrete Angaben zum Gehalt schon in der Stellenanzeige macht. Damit wird Gehaltstransparenz zum nicht zu unterschätzenden Image- und Employer-Branding-Faktor. (*StepStone Gehaltsreport 2022*).

Die ausgewiesenen Gehaltsangaben geben Orientierung zu den aktuellen Gehältern der Branche in Deutschland. Damit schaffen wir Transparenz, bieten eine fundierte Verhandlungsgrundlage und geben Arbeitgebern ein Werkzeug an die Hand, um der Konkurrenz eine Nasenlänge voraus zu sein.

Ergänzt werden die Informationen zum Gehalt durch zukünftige Anforderungen an verschiedene Berufsprofile. Denn auch der Hotel- und Gastrobereich wandelt sich – welche neuen Kompetenzen braucht die Branche in Zukunft?

Datenbasis

StepStone und Gehalt.de*² haben ihr Wissen und ihre Gehaltsdatenbanken vereint. Das Ergebnis ist die größte Gehaltsdatenbank in Deutschland mit Gehaltsangaben nach Ort und Region, Berufsfeld, Branche, Berufserfahrung und vielem mehr.

Auch für den Hotellerie- und Gastronomiebereich lässt sich so Transparenz im Bereich Gehalt für die gängigsten Berufsfelder der Branche schaffen. Für diese Analyse wurden über 6.000 Vergütungsdaten ausgewertet. Die Daten stammen aus den Jahren 2020 und 2021.

Der Durchschnitt wird berechnet, indem alle Werte summiert und danach durch die Anzahl der Datensätze geteilt wird. Der Durchschnittswert kann durch extrem hohe oder niedrige Werte beeinflusst werden. Zur besseren Einordnung des Durchschnittswertes hilft deshalb ein Vergleich mit dem Median. Der Median ist der Wert, der genau in der Mitte aller Werte liegt. Das heißt, es gibt exakt gleich viele Gehälter, die niedriger und die höher sind als das Mediangehalt.

*²GEHALT.de ist ein Tochterunternehmen der StepStone GmbH.

Durchschnittsgehälter

Hotellerie Gastronomie

31.239 €

Bruttomediangehalt

35.332 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Touristik

34.988 €

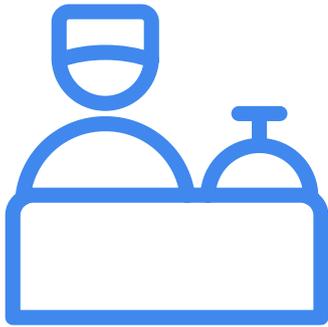
Bruttomediangehalt

39.598 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Der Vergütungsspielraum kann im Einzelfall beträchtlich sein, abhängig etwa von Ausbildung, Führungsverantwortung, Regionalität, Größe des Unternehmens oder Grad der Berufserfahrung.

Rezeptionist*in



29.892 €

Bruttomediangehalt

31.191 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Rezeptionist*in

Zukünftige Kernkompetenzen

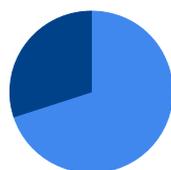
- Data Analytics: Auswertung von Daten
- Kenntnisse um rechtliche Hintergründe, Gesetzgebung, Normen und Standards
- Digitales Wissen, neue Tools und Entwicklungen
- Psychologisches, soziologisches Wissen und Empathie
- Gruppenzusammenhalt und Teambildungsmaßnahmen
- Beratungskompetenz und Konfliktmanagement

Neue Aufgaben in Zukunft

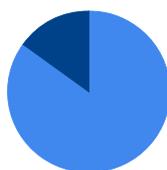
- Verkauf von Services, Produkten (Ancillaries), Events
- Community Manager
- Shop Management im Hotel
- Guest Service Management
- Coworking und Coliving Management
- Klassische Gastgeberfunktion einnehmen, um einen Social Hub zu kreieren

Rezeption in 10 Jahren

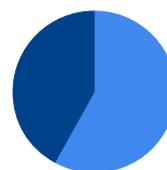
Mehr Umgang mit ...



70%
... Technik



85%
... digitalen
Inhalten & Daten

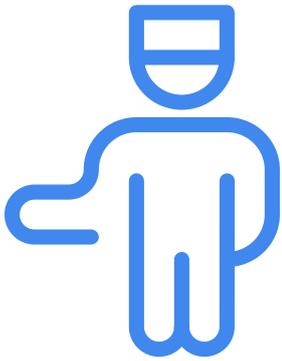


58%
Arbeit wird sich
stark verändern.

■ JA ■ NEIN

Quelle: Studie „FutureHotel – Employee Profiles“, Berufsprofile im Gastgewerbe. Heute und in Zukunft., Fraunhofer Verlag 2021

Housekeeper*in



27.997 €

Bruttomedian Gehalt

30.279 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Housekeeper*in

Welche Technologien werden das Berufsbild in den nächsten 3–5 Jahren verändern?



Zukünftig soll es Systeme geben, die anzeigen, wenn etwas leerläuft, wie z. B. Handtuchpapierspender. Alles ist miteinander vernetzt. So zeigt das System an, was bestellt werden muss oder bestellt gleich selbst.



Arbeit mit Tablet-PCs, die in Echtzeit anzeigen, ob Zimmer noch belegt sind und mit denen Bestellungen und Meldungen zu technischen Mängeln getätigt werden können.



Hotel-Software-Hersteller bieten viele Apps, mit denen alles elektronisch erledigt werden kann. Diese Lösungen sind momentan noch teuer, hoffentlich werden sie in Zukunft auch für kleine Hotels erschwinglich.

Wie verändern sich die Karrierepfade zukünftiger Housekeeper*innen?

- Räumlich stärkere Unabhängigkeit von einem bestimmten Arbeitsplatz
- Arbeit für mehrere Arbeitgeber von einem dezentralen Ort aus möglich
- Personalmangel eröffnet gute Möglichkeiten für Quereinsteiger*innen, wenn sie sich fachlich aus- und weiterbilden können.
- International einsatzfähig

Hotelfachmann*frau



28.007 €

Bruttomediangehalt

29.553 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Hotelfachmann*frau

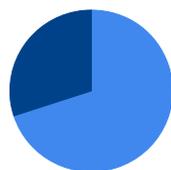
Zukünftige Kernkompetenzen

- Digitales Wissen, neue Tools und Entwicklungen
- Strategisches Handeln: schnell auf Veränderungen reagieren
- Data Analytics: Umgang mit KI, Algorithmen
- Selbstständiges Arbeiten sowie schnelles Mit- und Weiterdenken
- Kompetenzen im Bereich Technik

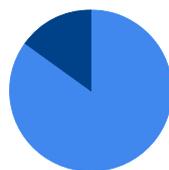
- Juristisches Verständnis und Fähigkeiten
- Vernetztes Denken und die Kompetenz, komplexe Zusammenhänge zu erfassen
- Kommunikative Fähigkeiten

Hotelfachleute in 10 Jahren

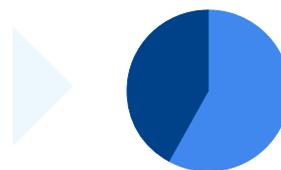
Mehr Umgang mit ...



69%
... Technik



89%
... digitalen
Inhalten & Daten



59%
Arbeit wird sich
stark verändern.

■ JA ■ NEIN

Quelle: Studie „FutureHotel – Employee Profiles“, Berufsprofile im Gastgewerbe. Heute und in Zukunft., Fraunhofer Verlag 2021

Hoteldirektor*in



55.424 €

Bruttomediangehalt

62.893 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Hoteldirektor*in

Wie verändern sich die Karrierepfade zukünftiger Hoteldirektor*innen?

- Gute Manager*innen sind international nachgefragt
- Der Wechsel in oder aus Managementpositionen anderer Branchen ist möglich.
- Von der DHA werden Lehrgänge wie z. B. „Erfolgreiche Mitarbeiterführung“ oder „Fit4Leadership“ angeboten. Darin werden zentrale Kompetenzen zur Mitarbeiterführung vermittelt.
- Weiterentwicklung anhand einer Persönlichkeitsanalyse. Führungsrollen werden besser kennengelernt und eigene Führungsstile entwickelt.

Welche Technologien werden das Berufsbild in den nächsten 3–5 Jahren verändern?

- KI erlaubt die Verarbeitung großer Datenmengen.
- Chatbots übernehmen vermehrt die Kommunikation mit Kunden; Echtzeitservice und sprachliche Flexibilität.
- Menschliche Indikatoren können nicht komplett ersetzt werden; „KI als effektives Alltagswerkzeug“.
- Digitale Mitarbeiterkommunikation über Apps/Digitale Mitarbeiterakquisition.

Eventmanager*in



41.247 €

Bruttomediangehalt

43.862 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Eventmanager*in

TRENDS



E-Ticketing (z. B. den Einsatz von E-Ticketing-Systemen für hotelinterne Angebote, Seminare oder Konferenzen; z. B. über ein Buchungssystem neue Veranstaltungen hinzufügen, Sitzpläne bearbeiten und Teilnehmerlisten elektronisch erfassen)



Social Media Analytics (z. B. für die Erstellung neuer Veranstaltungskonzepte Social-Media-Analysen durchführen)



Digitales Dokumentenmanagement – DMS (z. B. Konzepte, Angebots- und Auftragsdokumente digital erstellen, archivieren und verwalten)



VR-Systeme (z. B. zur virtuellen Hausführung)

Köch*in



30.614 €

Bruttomediangehalt

32.669 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Köch*in

Neue Aufgaben in der Zukunft

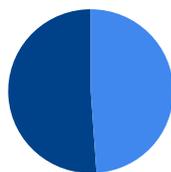
- Handwerk, Technik und Design
- Gärtnerei: Indoor Farming, Urban Farming, eigener Anbau von Zutaten
- Entertainment, Gästebetreuung
- Auffinden und Betreuen von ausgewählten Zulieferern und Produkten
- Kochkunst und Experimente
- Ernährungsberatung und Gesundheitscoaching
- Mehr Präsenz am Gast und virtuelle Präsenz bzw. Social-Media-Kompetenz

Zukünftige Kernkompetenzen

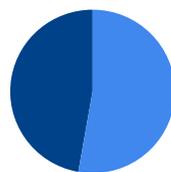
- Mülltrennung und Zero Waste
- Digitalkompetenz/Umgang mit technischer Unterstützung
- Hohes Maß an Kreativität
- Die Warenwirtschaft wird durch den Einkauf in Echtzeit komplett effizient.
- Personalisierte Angebote bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsrichtungen (z. B. vegan)
- Hygiene und Wissen um die Herkunft sowie Inhalte und Wirkung von Nahrungsmitteln

Köch*in in 10 Jahren

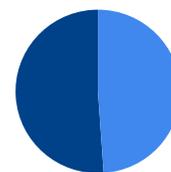
Mehr Umgang mit ...



49%
... Technik



53%
... digitalen
Inhalten & Daten



49%
Arbeit wird sich
stark verändern.

■ JA ■ NEIN

Küchenchef*in



41.386 €

Bruttomediangehalt

43.178 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Küchenchef*in

Digitalisierungsthemen

Neue Technologien, Verfahren und Systeme:

- **3-D-Druck** (z. B. essbare Dekorationen für den Teller drucken)
- **Collaborative Robots – Cobots** (z. B. den Einsatz von Cobots planen, die schmutziges Geschirr wegräumen und spülen)
- **Digitales Dokumentenmanagement – DMS** (z. B. Kosten- und Leistungsrechnungen sowie Mitarbeiter einsatzpläne digital verwalten; Prüfprotokolle zur Einhaltung aller hygiene relevanten Vorschriften digital erstellen und übermitteln)
- **Serviceroboter** (z. B. den Einsatz von Servicerobotern zur Unterstützung des Küchenpersonals planen)
- **Vernetzte Produktionssysteme** (z. B. digital vernetzte Küchenanlagen überwachen)
- **Warenwirtschaftssysteme – WWS** (z. B. mithilfe von Warenwirtschaftssystemen den Materialverbrauch ermitteln und die Beschaffung von Lebensmitteln effizient steuern)
- **Wearable Technology** (z. B. Rezepte und Arbeitsanweisungen über eine Datenbrille erhalten)

Kellner*in



24.702 €

Bruttomedian Gehalt

26.143 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Kellner*in

Zukünftige Kernkompetenzen

- (Lebensmittel)Hygiene
- Wissen um die Herkunft sowie Inhalte, Zusammensetzung und Wirkung von Nahrungsmitteln
- Daten-Management im Umgang mit sensiblen Gastdaten (z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten)

TRENDS

Das persönliche Element (Service am Gast) wird von seiner Bedeutung her immer wichtiger im Vergleich zu fachlichem „Spezialwissen“ in bestimmten Bereichen, die von Gästen ohnehin immer seltener nachgefragt werden, z. B. Tranchieren am Tisch des Gastes.

Zeitgewinn durch zunehmend digitale Lösungen, bspw. durch Online-Reservierungstools, bei der Allergenkennzeichnung oder mittels digitaler Payment-Lösungen.

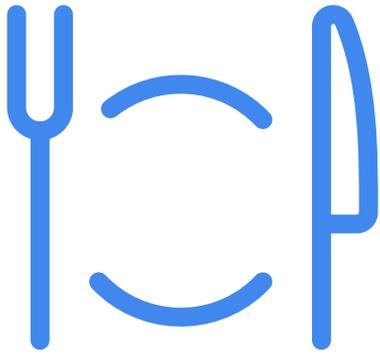
Verkaufsgespräche, z. B. um einen besonderen Wein zu verkaufen, werden in Zukunft nicht an Bedeutung verlieren.

Bestellungen werden digital aufgenommen. Gäste können am Tisch selbstständig ihre Bestellungen eingeben.

Community Management bzw. Gästebetreuung wird zukünftig immer wichtiger.



Restaurantleiter*in



34.828 €

Bruttomediangehalt

36.025 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Restaurantleiter*in

Digitalisierungsthemen

Neue Technologien, Verfahren und Systeme:

- **Augmented-Reality-Visualisierung** (z. B. Kund*innen die geplante Saaldekoration mittels AR-Ansicht auf einem Tablet vor Ort zeigen)
- **Business-Process-Management-Systeme – BPM-Systeme** (z. B. Software zur Analyse und Automatisierung von Geschäftsprozessen nutzen, um Betriebsabläufe in Restaurants zu optimieren)
- **Digitales Dokumentenmanagement – DMS** (z. B. Kosten- und Leistungsübersichten digital verwalten)
- **Enterprise-Resource-Planning-Systeme – ERP-Systeme** (z. B. ERP-Systeme zur Planung und Steuerung von Geschäftsprozessen nutzen)
- **Messenger Marketing** (z. B. Messenger-Dienste und -Apps nutzen, um Kundenorientierung und -zufriedenheit durch direkte Kommunikation zu steigern)
- **Mobile Payment** (z. B. die Einführung von mobilen Bezahlungssystemen planen)
- **Service-Portale und -Apps** (z. B. den Einsatz von Smartphone-Apps für den Bestellvorgang der Gäste planen)
- **Social Customer Relationship Management** (z. B. die Pflege von Kundenbeziehungen mithilfe von Social-Media-Kanälen planen)
- **Wearable Technology** (z. B. Gästewünsche und Bestellungen auf einer Smart-Watch ablesen; über Datenbrillen Reservierungsinformationen und zugeordnete Tische ansehen)

Konditor*in/Bäcker*in



28.233 €

Bruttomedian Gehalt

30.789 €

Bruttodurchschnittsgehalt

Quelle: Gehalt.de

Zukunftsprofil Konditor*in/Bäcker*in

Digitalisierungsthemen

- **Neue Technologien, Verfahren und Systeme** (z. B. den Einsatz von 3-D-Druckern für personalisierte Schokoladenverzierungen)
- **Digitales Dokumentenmanagement – DMS** (z. B. Kosten- und Leistungsrechnungen sowie Mitarbeiterereinsatzpläne digital verwalten; Prüfprotokolle zur Einhaltung aller hygienerelevanten Vorschriften digital erstellen und übermitteln)
- **Warehouse-Management-Systeme – WMS** (z. B. mithilfe von Software zur Lagerverwaltung Rohstoff- und Warenbestände überwachen)

TRENDS

Beachtung fairer und ökologischer Herstellungs-, Liefer- und Arbeitsbedingungen (Bio-Anbau von Getreide, Obst und Gemüse)

Gesundheitsbewusstsein im Fokus: weniger Verwendung von Salz, Zucker und tierischen Fetten



Anwendung von neuen Technologien, um Rohstoffe schonend und nachhaltig zu Lebensmitteln zu verarbeiten

Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Ressourcenschonung durch Nutzung von z. B. energieeffizienten Anlagen für die Kälteerzeugung oder die Druckluft- und Frischluftversorgung

KOSTENFREIES WEBINAR: **Recruiting zukunftsfähig gestalten**

Sie erfahren, wie Sie Ihr Recruiting modern und effizient gestalten und dabei gleichzeitig als attraktiver Arbeitgeber überzeugen.

**Termine und
Anmeldung unter:**

www.hotelcareer.de/arbeitgeber/webinare

Kontakt

Hotelcareer | Gastrojobs by StepStone
StepStone Deutschland GmbH

Völklinger Straße 1
40219 Düsseldorf

Telefon: 0211 93 88 97 0

E-Mail: anzeigen-hoga@stepstone.de