



Die Verantwortlichen im Gastgewerbe sind besorgt, da sie für die bevorstehende Hochsaison einen akuten Mangel an Personal im Service und in der Küche erleben.

Mit 80 Gedecken pro Tag ist das Restaurant „Les Pantins“ jeden Mittag außen und innen fast voll besetzt. Dennoch ist es unmöglich, einen Koch zu finden, der die Vorspeisen und Desserts zubereitet. Um sich über Wasser zu halten, musste der Wirt, Sylvain Lavigne, einen Freund bitten, extra aus New York (USA) zu kommen, um ihm einen Monat lang auszuweichen.

Der Restaurantleiter ist sehr besorgt. „Es wird wirklich dringend. Wir suchen schon seit fast zwei Monaten“, sagt er gegenüber France 2. Die Gastronomie ist heute nicht mehr attraktiv. In zwei Jahren Gesundheitskrise haben immer mehr die Arbeitnehmer der Branche den Rücken gekehrt und sind nicht mehr dazu bereit, die anstrengenden Arbeitsrhythmen und Arbeitszeiten zu akzeptieren. Sylvain Lavigne versucht daher, über soziale Netzwerke mit dem Versprechen zusätzlicher und besser verteilter Ruhetage zu werben. Der Personalmangel betrifft den gesamten Gastronomie-Sektor. **Die Branche befürchtet, dass in der Sommersaison bis zu 300.000 Stellen nicht besetzt werden können.**