

Gründung des Bundesverbandes türkischer Gastronomen in Deutschland

Balaban geht auf's Ganze...



Auf Initiative des Bonner Gastronomen Müslüm Balaban wurde der Bundesverband türkischer Gastronomen in Deutschland ins Leben gerufen. Obwohl die Gastronomen eine zahlenmäßig bedeutende Gruppe unter den türkischen Selbständigen darstellen, hatten sie, im Gegensatz zu anderen Branchen, ihre Interessen bisher nicht auf Verbandsebene organisiert. Federführend bei der Gründung des Verbandes war neben Herrn Balaban die Bonner Regionale Transferstelle für ausländische Existenzgründer und Unternehmer am Zentrum für Türkeistudien. Der Leiter dieses Institutes an der Gesamt-Hochschule Essen, Prof. Dr. Faruk Sen hat Müslüm Balaban bei dessen Bemühungen mit Rat und Tat zur Seite gestanden.

Der Bundesverband türkischer Gastronomen in Deutschland will den Ruf von Imbiss- und Dönerbuden verbessern und die Bedeutung der gehobenen Gastronomie hervorheben. Er plant, ein Ausbildungszentrum für türkische Spezialitätenköche zu schaffen, in dem als Lehrberuf im Bereich der Gastronomie unter Anerkennung der deutschen Institutionen Lehrlinge vom deutschen Arbeitsmarkt ausgebildet werden.

Das Lehrpersonal selbst soll allerdings aus der Türkei geholt werden, um die qualifizierte Ausbildung insbesondere der türkischen Spezialitätenköche sicherzustellen. Sogar seit 40 Jahren hier lebende Türken, durften sich erst 20 Jahre später selbständig machen und dies aus eigener Kraft und ohne jegliches Fachwissen.

Derartige Probleme sollen aufgrund der Vereinsgründung einfacher, schneller organisiert und unter fachlicher Beratung besser gelöst werden.

Die Zahlen sprechen für sich:

Es gibt etwa: 13.400 türkische Gastronomen in Deutschland
erzielter Jahresumsatz 4 Milliarden
Beschäftigte: 68.000

Investitionsvolumen 2,4 Milliarden
Davon 73% Imbiss- und Dönerbuden

27% sogenannte türkische Restaurants

Nesrim Çalagan der Leiter der Regionalen Transferstelle zur Integration ausländischer Existenzgründer und Unternehmer in Bonn (Träger ZIT und VPU) tat kund: Durch meine Tätigkeit habe ich im Laufe der vergangenen zwei Jahre engen Kontakt zu dem türkischen Gastronomen Müslüm Balaban bekommen. Da sich Herr Balaban nicht „nur“ als Gastronom sieht, sondern darüber hinaus eigentlich immer Pläne hinsichtlich einer Erweiterung seiner unternehmerischen Tätigkeit hat, war die Regionale Transferstelle Bonn bzw. das Zentrum für Türkeistudien in Essen schon oft Ansprechpartner für Herrn Balaban.

Nach einer Untersuchung des „Zentrums für Türkeistudien“ im Auftrag von TÜRKIMPORT (Verband Türkischer Lebensmittelimporteure in Europa) im Jahre 1999, bestehen im Bereich der türkischen Gastronomie in Deutschland 12360 Unternehmen. Der Anteil der türkischen Gastronomen an der Zahl der 23.000 türkischen Lebensmittelunternehmen beträgt damit 53,7 % (Lebensmittelgroß- und Einzelhandel, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelproduktion und Gastronomie)

Der durchschnittliche türkische Gastronom ist 37,6 Jahre alt, ist seit 19,7 Jahren in Deutschland, ist seit 8,5 Jahren selbständig, beschäftigt 5,1 Mitarbeiter in seinem Unternehmen, hat einen Jahresumsatz von

297.000 DM und ein Investitionsvolumen von 179.000 DM.

Diese kurze Charakterisierung wurde auf der Grundlage dessen erstellt, dass es sich bei den genannten 12.360 türkischen Gastronomen in Deutschland in 73,2% um Imbisse und Dönerbuden handelt. Diejenigen, die sich als Restaurantbesitzer bezeichnen, nehmen nur einen Anteil von 26,8 % (3.313 türkische Restaurants) ein.

Damit wird deutlich, dass Herr Müslüm Balaban,

- der seit über zehn Jahren in Bonn sehr erfolgreich das türkische Spezialitätenrestaurant Opera führt,

- schon mehr als dreißig Jahre selbständig im Bereich der Gastronomie tätig ist

- und seit mehr als 20 Jahren Mitglied des Hotel- und Gaststättenverbandes – seit vergangenem Jahr dort auch auf Vorstandsebene aktiv ist,

- eben nicht den durchschnittlichen türkischen Gastronomen darstellt.

Erhöhung der Qualität

Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung in der Gastronomie ist Herr Balaban momentan dabei, unter seiner Federführung und unter Beteiligung anderer türkischer Gastronomen aus Nordrhein-Westfalen den Bundesverband der türkischen Gastronomen in Deutschland zu gründen. Die Verbandssatzung befindet sich noch beim Amtsgericht Bonn, die offizielle Gründung des Verbandes wird demnächst erwartet.

Welche Ziele werden mit der Gründung des Bundesverbandes Türkischer Gastronomen in Deutschland verbunden?

Zum einem geht es natürlich dar-

um, den türkischen Gastronomen in Deutschland eine stärkere Lobby zu bieten. Denn in den letzten Jahren hat sich herauskristallisiert, dass gerade ausländische Gastronomen aus dem Nicht-EU Bereich - und dazu gehören auch Gastronomen aus Ex-Jugoslawien und arabischen Staaten - mit ganz spezifischen Problemen in ihrem unternehmerischen Alltag zu kämpfen haben. Dabei handelt es sich meist um die Frage der Anerkennung von in den Heimatländern erworbenen Fachqualifikationen und um aufenthaltsrechtliche Probleme.

Konkret möchte ich an dieser Stelle die Entscheidung des Bundesministeriums für Arbeit und Sozialordnung aus dem Jahre 1998 nennen, welche ein Arbeitsverbot für Spezialitätenköche aus Nicht-EU-Staaten beinhaltete. Bis zu jenem Zeitpunkt wurde der Bedarf an nationalen Spezialitätenköchen aus den jeweiligen Heimatländern rekrutiert. Angesichts der schlechten Arbeitsmarktsituation sei es den ausländischen Betrieben durchaus zuzumuten, Arbeitnehmer auf dem deutschen Arbeitsmarkt zu rekrutieren und diese sodann fortzubilden.

Durch diese Entscheidung gerieten viele türkische Gastronomen bei der Suche nach geeignetem Personal in Bedrängnis. Die Situation hat sich mittlerweile etwas entspannt, es wurden durch Ausbildungsverbände und verschiedene andere Modelle, Möglichkeiten zur Ausbildung von Spezialitätenköchen gefunden, doch dies ist ein langwieriger und umständlicher Prozess.

Weitere Anliegen des Bundesverbandes werden sein:

- Sicherung und Erhöhung des Qualitätsstandards der türkischen Gastronomie in Deutschland.

- Denn Qualitätssicherung ist zum einen Grundlage jeder unternehmerischen Tätigkeit,

- zum anderen besitzt die Akzeptanz der nicht-deutschen Gastronomie in Deutschland langfristig auch integrative Elemente, ist damit gesellschaftspolitischer Bedeutung.

- Daneben wird es ein Anliegen des Bundesverbandes sein, durch verstärkte Informations- und Lobbyarbeit, eine bessere Vernetzung unter den türkischen Gastronomen zu schaffen und damit auch bessere Kooperation mit bestehenden Fachverbänden und Institutionen der Wirtschaftsförderung zu ermöglichen.