

**Busche-Personalstudie**

**Top-Arbeitgeber in der Hotellerie und  
Gastronomie**

**Präsentation ausgewählter Ergebnisse**

**Prof. Dr. Almut Steinbach**

26.05.2025

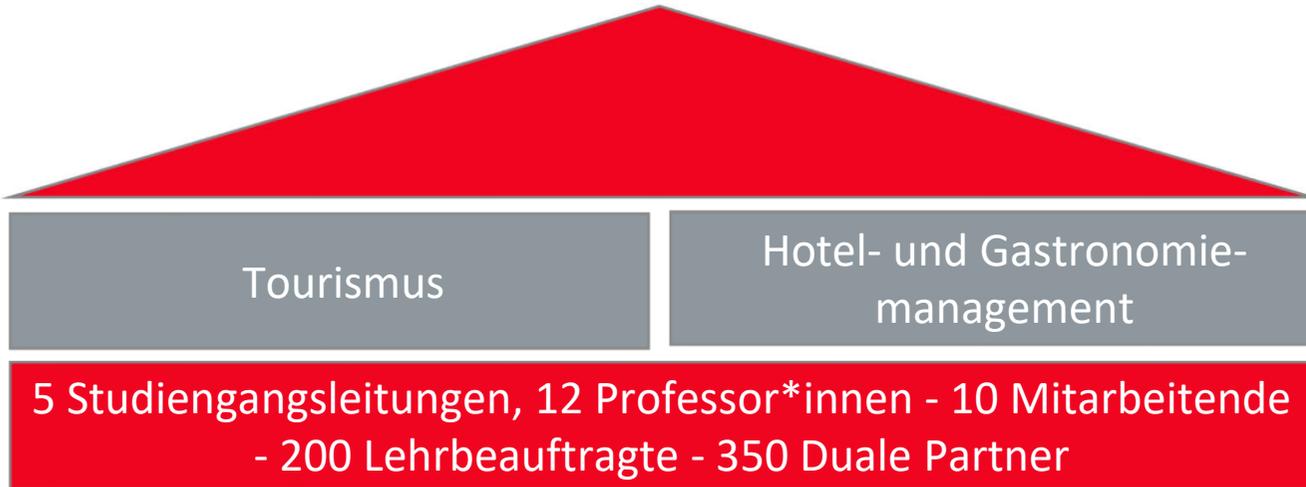
**DHBW Ravensburg:**  
**staatliche Hochschule in Baden-Württemberg**  
**ca. 3600 Studierende; 1100 Duale Partner**  
**Studiengang: BWL- Hotellerie und Gastronomiemanagement**



## Seit 46 Jahren Tourismusstudium in Ravensburg



- 1979: „Fremdenverkehrswirtschaft“ startet an der damaligen BA Ravensburg
- 3 Studienrichtungen und breite Kompetenz im gesamten Tourismus
- Größte Säule mit jährlich 3 Anfängerkursen: Hotellerie- und Gastronomiemanagement
- Rund 500 Studierende und 4.000 Alumni inner- und außerhalb der Branche
- Staatliche Hochschule, keine Studiengebühren
- Start zum 1. Oktober – aktuell noch freie Restplätze



Points of View  
Drop-Outs as a Challenge for Dual Higher Education

113



ERNST DELIER  
STEFFEN WILD  
ALMUT STEINBACH



### Drop-Outs as a Challenge for Dual Higher Education



DIFFERENT VIEWS ON DROP-OUT

1 | 2024

**European Journal of Dual Higher Education**  
RESEARCH AND PRACTICES IN COOPERATIVE HIGHER EDUCATION





# Busche-Personalstudie

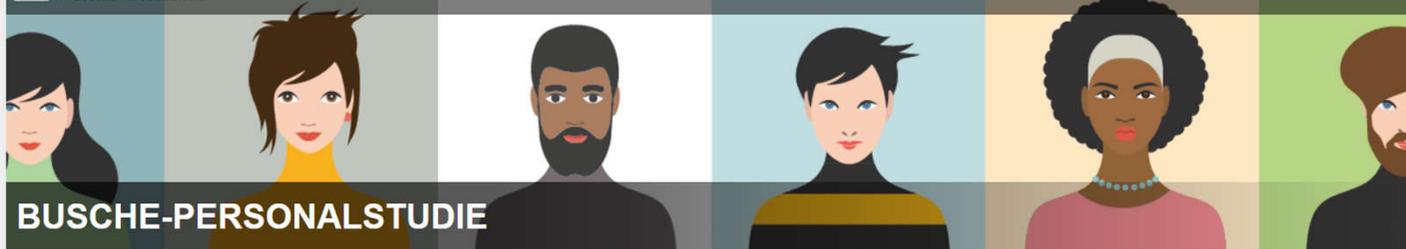
Die Studie zur Ermittlung der TOP-Arbeitgeber im Gastgewerbe

[Hier geht's zur Teilnahme](#)

 **gastgewerbe.jobs**



[Home](#) » [Busche-Personalstudie](#)



## BUSCHE-PERSONALSTUDIE

### Ihre Meinung zählt!

Sie arbeiten in der Hotellerie oder Gastronomie? Dann bestimmen Sie mit, ob Ihr Betrieb TOP Arbeitgeber 2025 wird. Außerdem haben Sie mit Ihrer Teilnahme die Chance, ein iPhone 16 zu gewinnen.

Mit wissenschaftlicher Unterstützung der staatlichen Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg führt die Busche Verlagsgesellschaft mbH eine Personalstudie zur Ermittlung der TOP Arbeitgeber 2025 durch. Die Studienleitung liegt bei Frau Prof. Dr. Almut Steinbach.

Hier zählt Ihre Stimme! Für die Beantwortung aller Fragen benötigen Sie unter fünf Minuten.

Selbstverständlich werden alle Angaben anonym erhoben und nicht an Ihren Arbeitgeber weitergegeben! Jede teilnahmeberechtigte Person darf nur einmal an der Umfrage teilnehmen.

Mit einem \* markierte Fragen sind Pflichtangaben.

**1. Ganz zu Anfang: Arbeiten Sie in der Hotellerie oder in der Gastronomie?**



## **Rahmendaten der Studie:**

### Der Fragebogen:

- 28 inhaltliche Items plus Angaben zum Betrieb und demographische Daten
- Ca. 5-7 Minuten Bearbeitungszeit
- Single Choice, Mehrfachnennungen, Skalen, Freifelder

### Die Verbreitung:

- Versand durch Busche Verlagsgesellschaft mbH
- Aushänge am „schwarzen Brett“
- Poster und Flyer bei Messen und Veranstaltungen

### Rücklauf:

- Erhebungszeitraum: November 2024 bis März 2025
  - 3602 vollständig ausgefüllte Fragebögen, davon 438 aus der Gastronomie
  - 473 Betriebe (ca. ein Viertel aus der Gastronomie) aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Italien
-

## **Inhalte der Studie:**

Angaben zum Betrieb und demographische Daten

Weiterempfehlung (single choice)

Mein Betrieb bietet (Mehrfachnennung möglich)

- Z.B. Faires Gehalt und Benefits, Arbeitszeit etc.
- Spezialkategorien (Digitalisierung, Ausbildung, Weiterbildung, Diversity)

Eigene Einschätzungen (Skala -2 bis +2):

- Arbeitszufriedenheit und Identifikation mit dem Arbeitgeber
- Aufgabenvielfalt etc.
- Führungsverhalten
- Spezialkategorien (Digitalisierung, Ausbildung, Weiterbildung, Diversity)

Nominierung einer Führungspersönlichkeit (Freifeld: freiwillig)

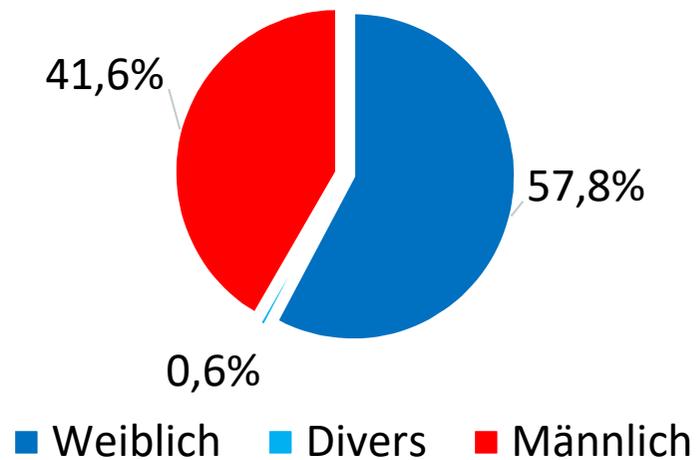
Auswertung

univariat – bivariat - multivariat

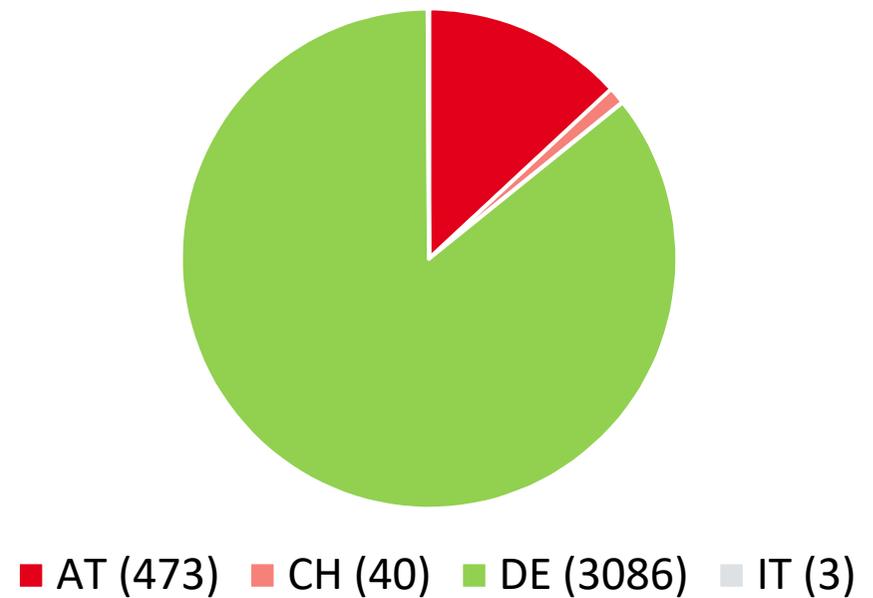
---

## Demographisch Daten I

Verteilung nach Geschlecht

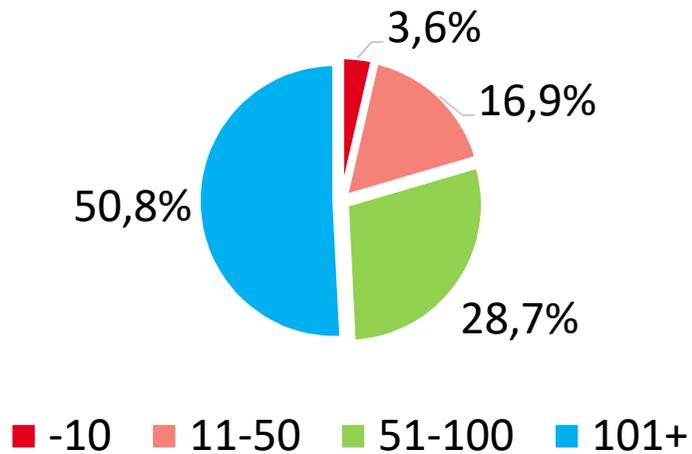


Verteilung nach Ländern

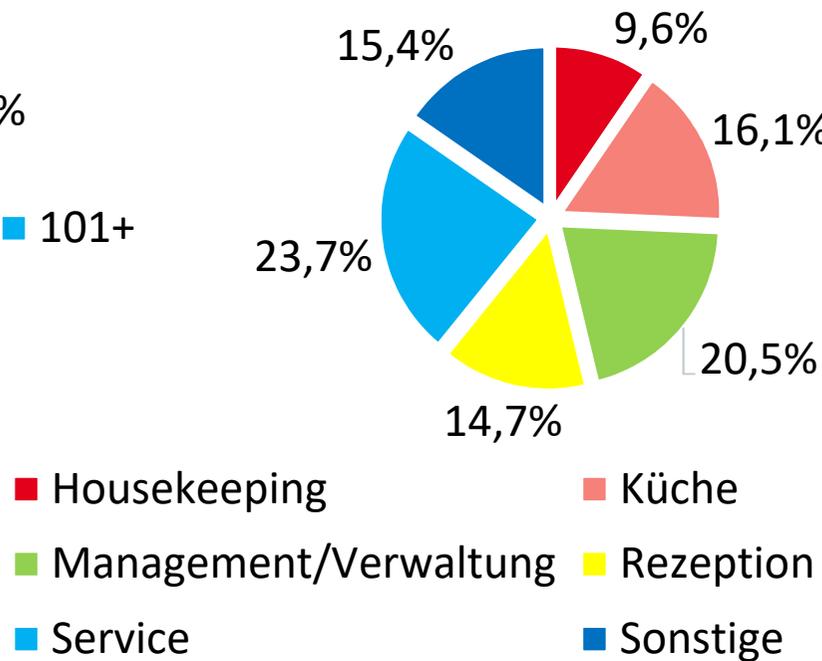


## Demographisch Daten II

Verteilung der Teilnehmenden  
nach Betriebsgröße



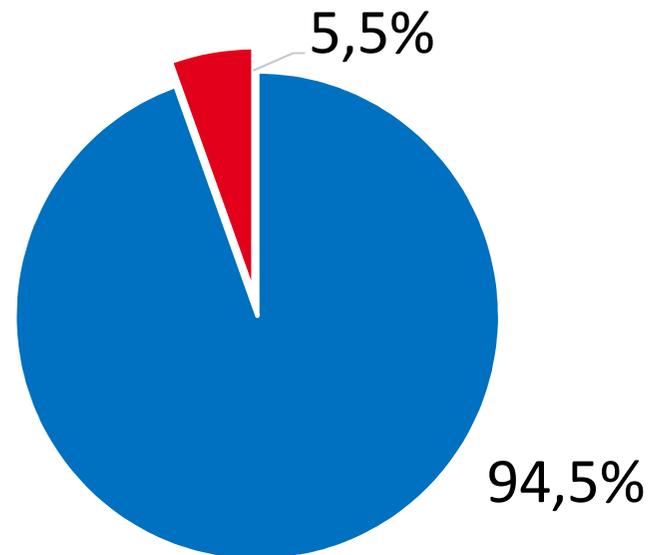
Verteilung nach Abteilungen



**Key Item: Weiterempfehlung**  
**„Würden Sie einem Freund / einer Freundin Ihren Betrieb als guten Arbeitgeber empfehlen?“**

**Weiterempfehlung in Prozent**

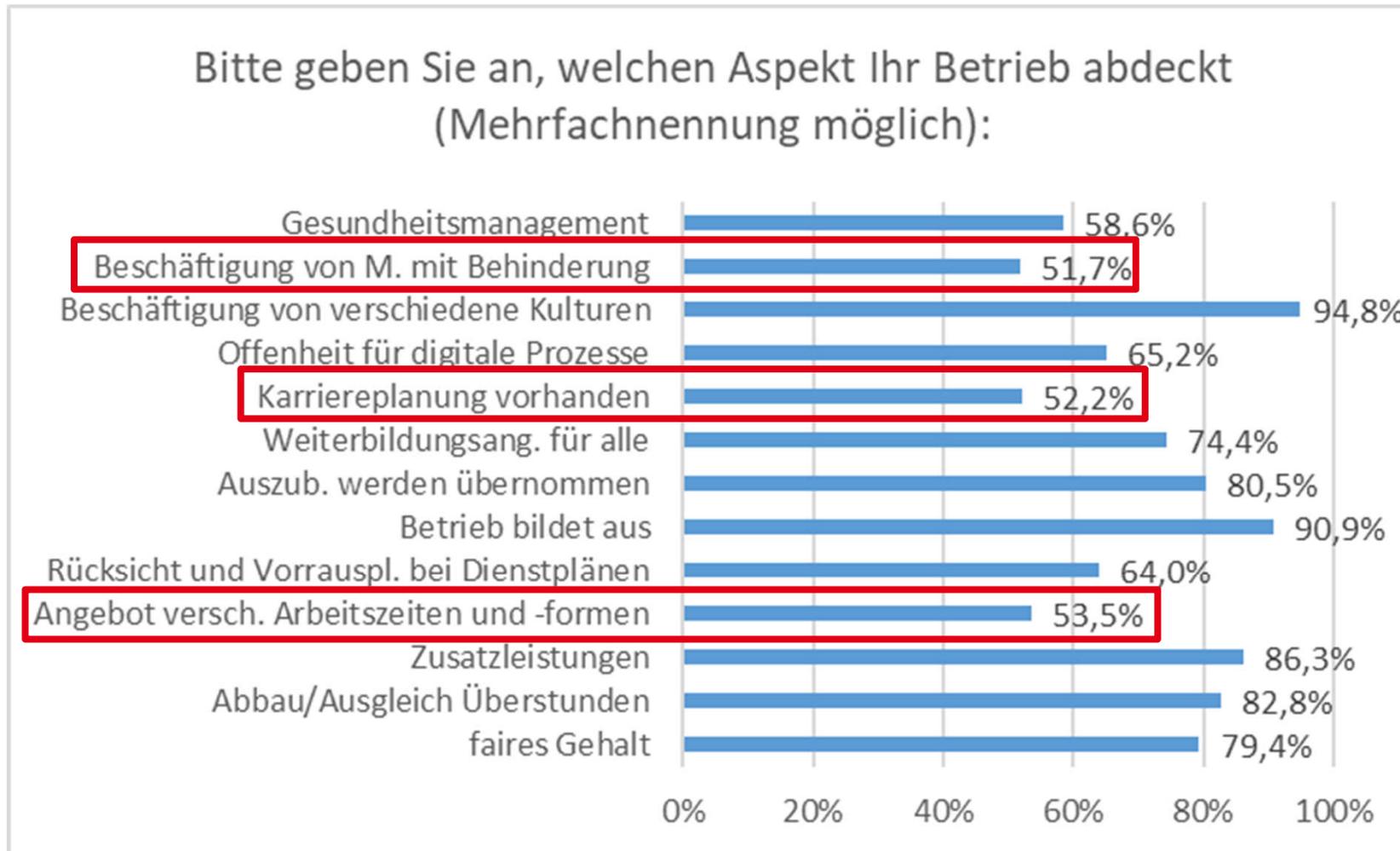
116 Betriebe weisen  
ausreichend  
Rückläufe aus und  
haben eine  
**Weiterempfehlungs-**  
**quote von 90%**



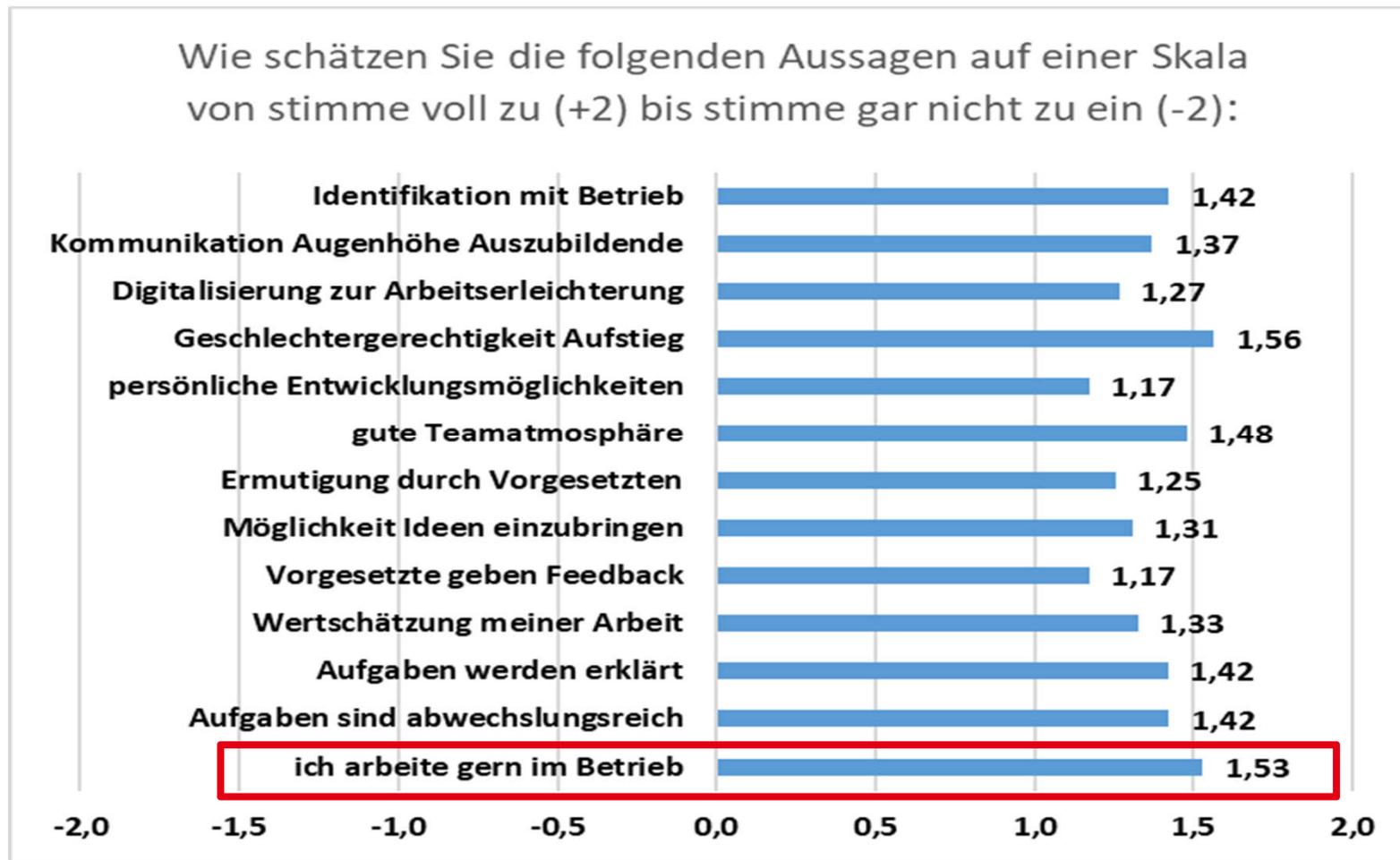
■ Ja ■ Nein

---

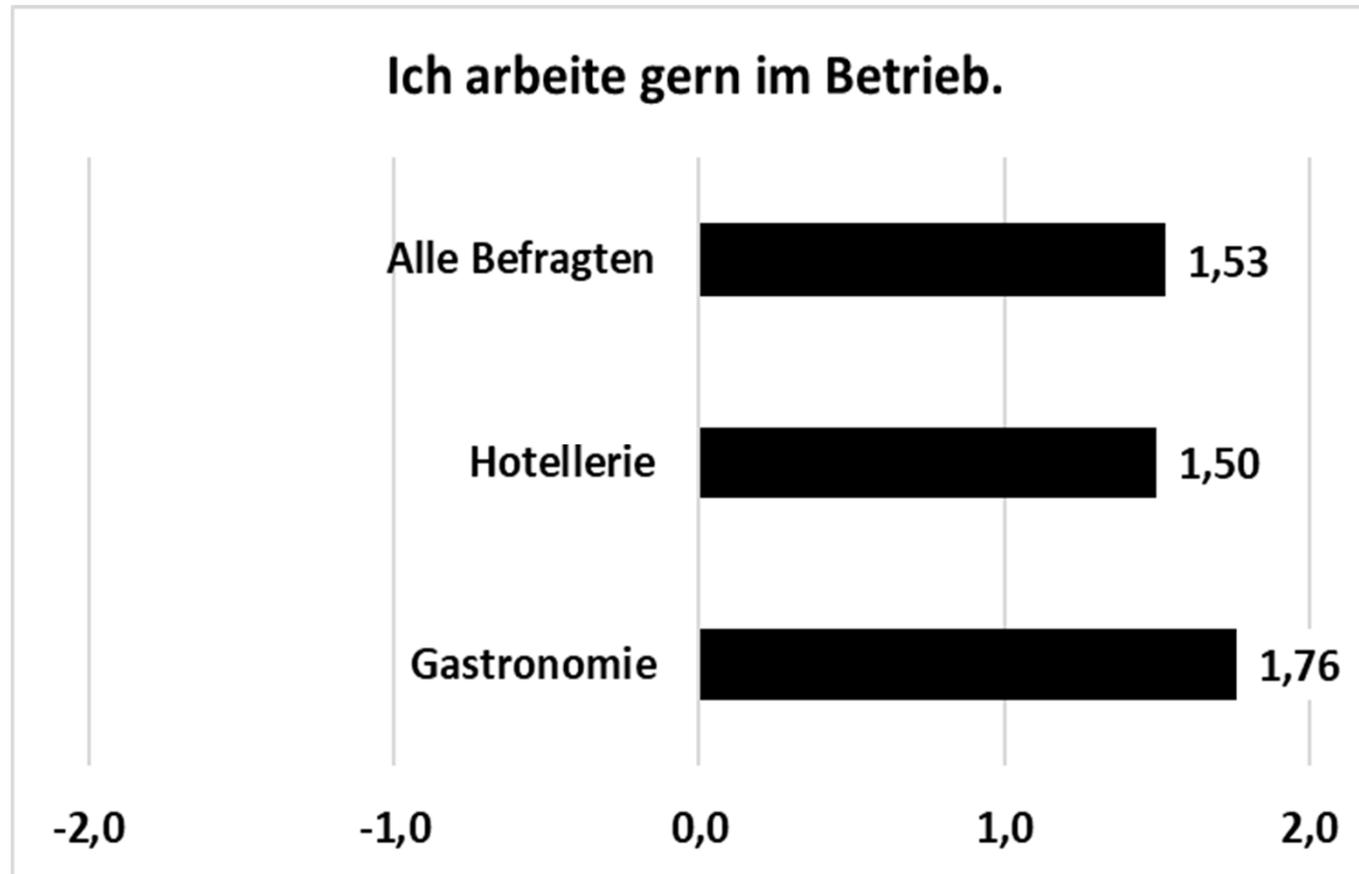
## Charakteristika des Betriebs in der Wahrnehmung der Mitarbeitenden (allgemein) I



## Charakteristika des Betriebs in der Wahrnehmung der Mitarbeitenden (allgemein) und Stimmungsbild

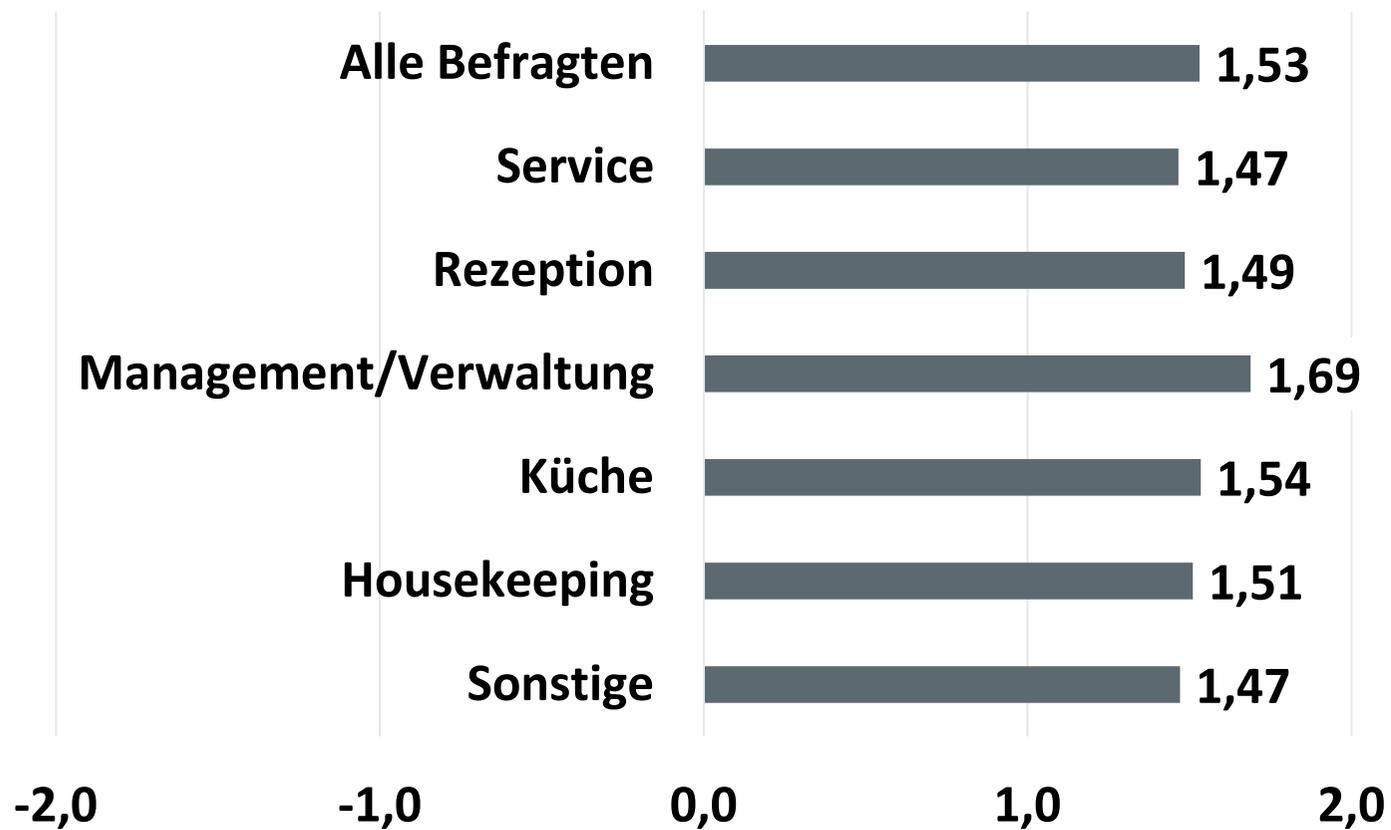


## Arbeitszufriedenheit I



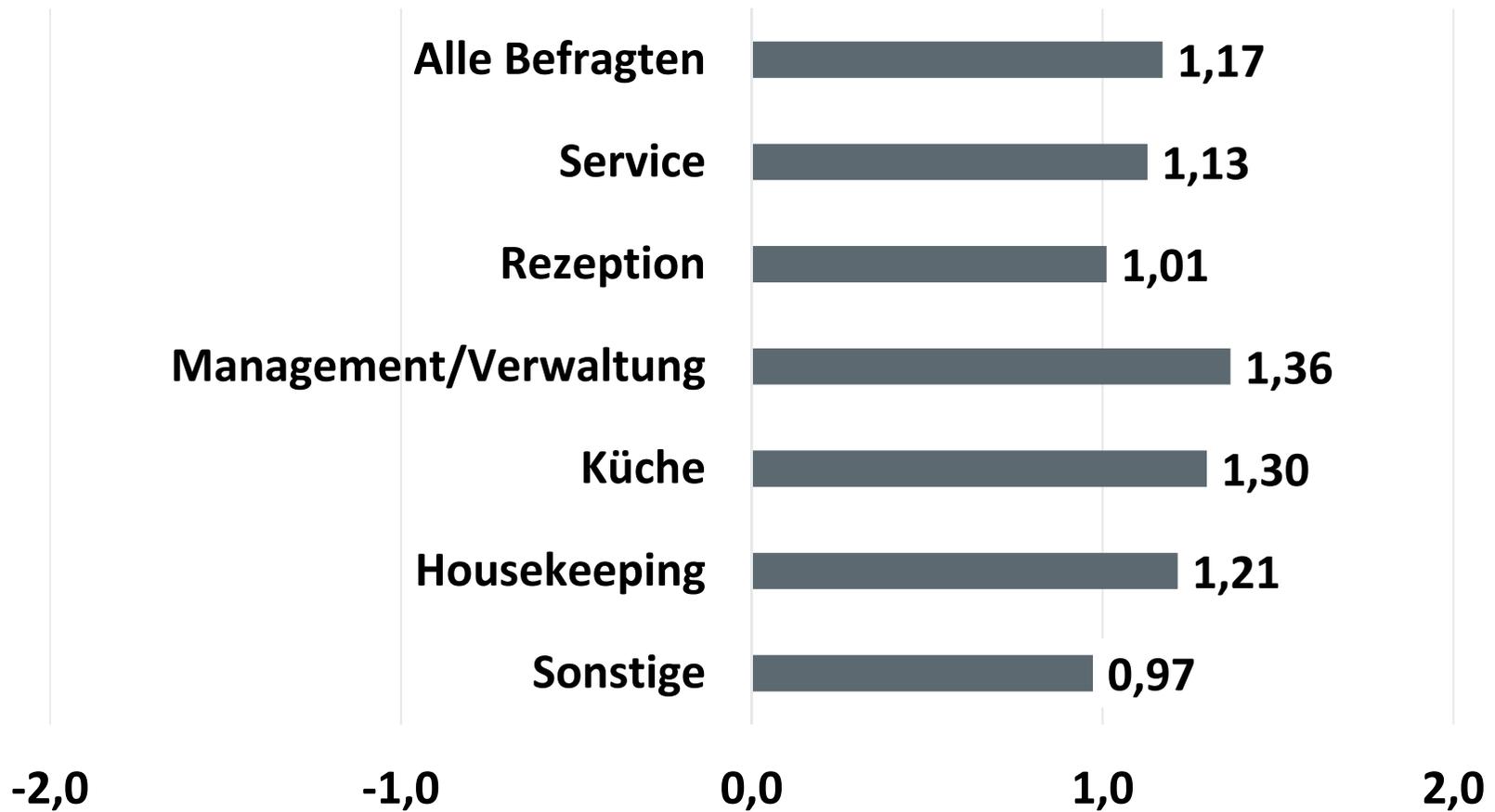
## Arbeitszufriedenheit II

**Ich arbeite gern im Betrieb.**



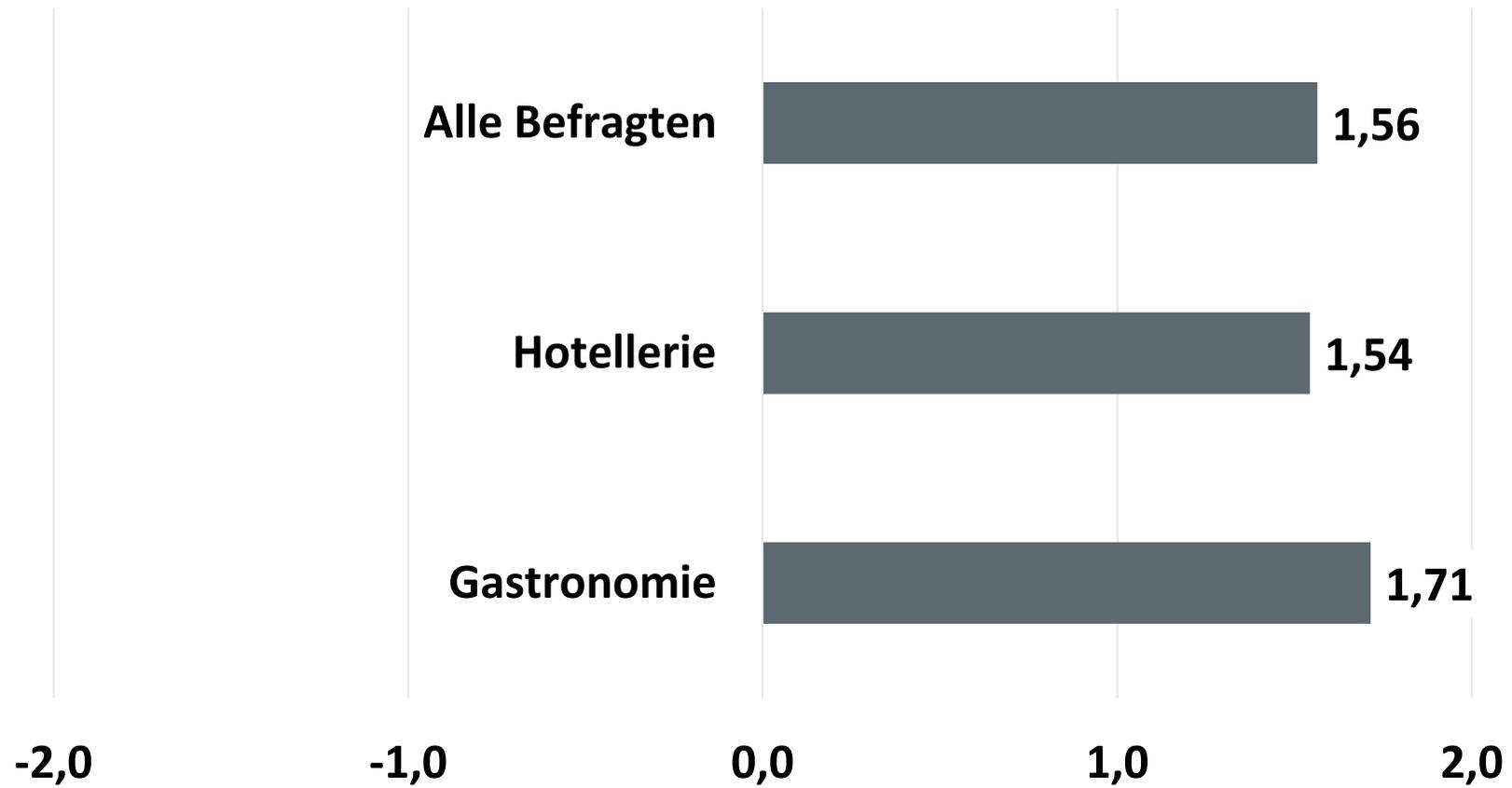
## Karriere und Entwicklung

### persönliche Entwicklungsmöglichkeiten



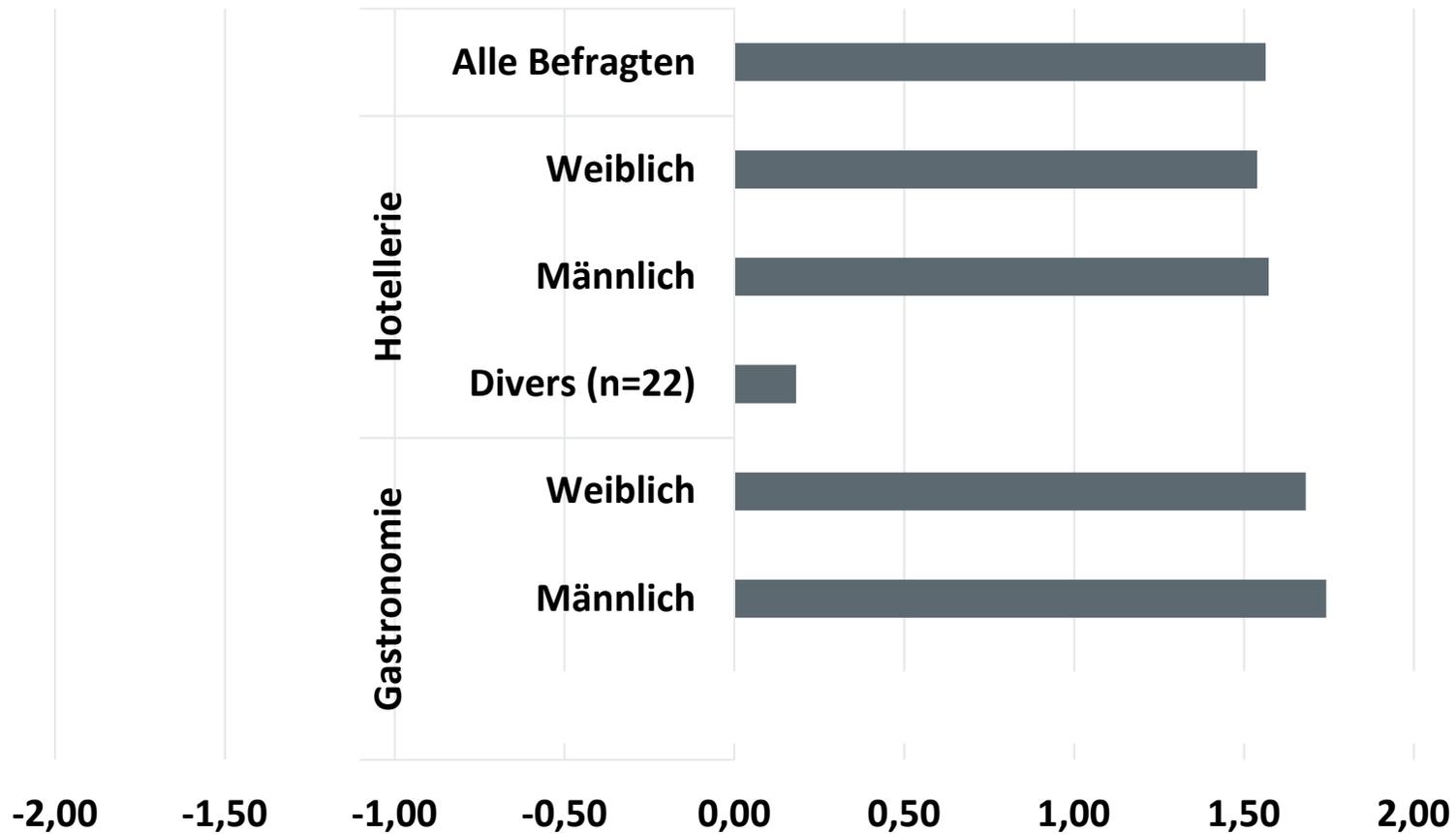
## Diversity I

### Geschlechtergerechtigkeit



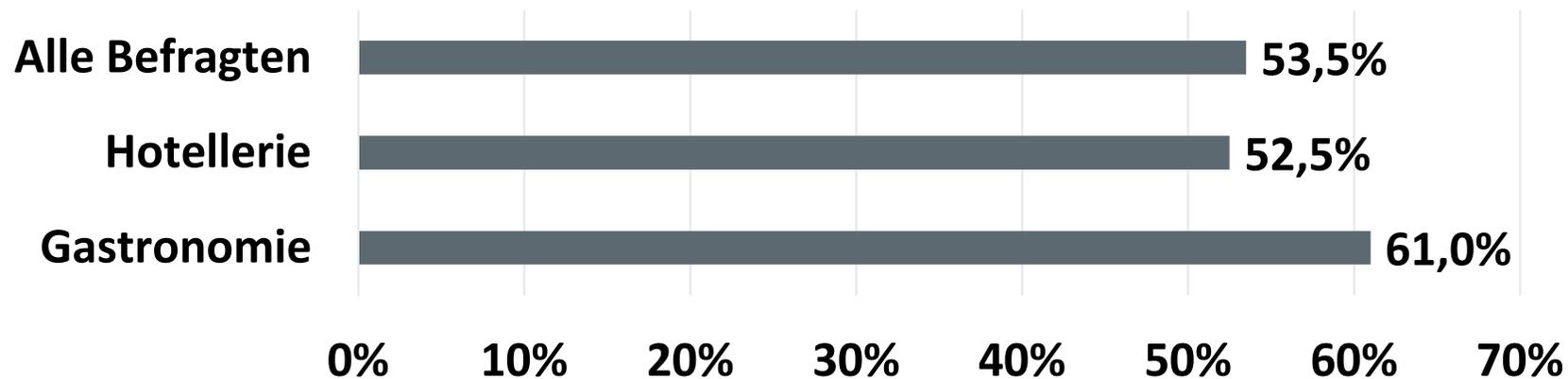
## Diversity II

### Geschlechtergerechtigkeit

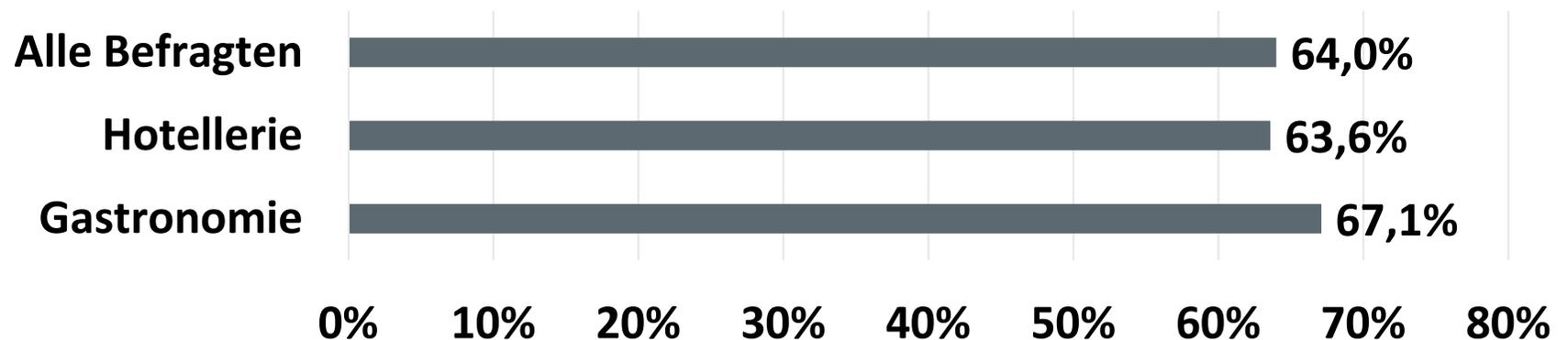


## Arbeitszeiten – Angebot und Planung

### Angebot versch. Arbeitszeiten und -formen



### Rücksicht und VorrAusplanung bei Dienstplänen



## Warum ist uns die Mitarbeiterzufriedenheit so wichtig?

<b>organisationales Commitment</b> nach Meyer & Allen 1991		
<b>kalkulatorisch</b> nach rationalem Abwägen überwiegen die Vorteile der aktuellen Situation  "bleiben müssen"	<b>normativ</b> aus moralisch/ethischen Gründen entsteht ein Gefühl der Verbundenheit  "bleiben sollen"	<b>affektiv</b> emotionale und persönliche Bindung an eine Organisation  "bleiben wollen"

## Kritische Würdigung und Fazit zur Befragung

Es ist nicht auszuschließen, dass die Anonymität der Befragung einen gewissen Missbrauch ermöglicht. Die **Anonymität** ist uns jedoch bei dieser Thematik außerordentlich wichtig. Der hohe Rücklauf gleicht diese Problematik weitgehend aus. **Kleinstbetriebe** zu berücksichtigen ist aufgrund der geringen Zahl von Fragebögen kritisch zu hinterfragen. Zumindest in dieser Auflage der Studie wollten wir jedoch niemanden ausschließen sondern alle Facetten des Gastgewerbes berücksichtigen.

Die Studie hat nicht den Anspruch der Repräsentativität. Wir gehen davon aus, dass es sich insgesamt um eine **Positiv-Auswahl** handelt.

**Sie zeigt aber deutlich, dass gute Personalarbeit in vielen Betrieben der Branche gelebt wird.** Sie weist Best-Practice Beispiele aus und macht **Mut**, weiter an dieser Thematik zu arbeiten.

Ebenso wird deutlich, in welchen Bereichen noch klare **Herausforderungen** bestehen und welche Felder vielleicht stärker ins Blickfeld gerückt gehören.

**Und zuletzt:** Es handelt sich „nur“ um subjektive Wahrnehmungen der Teilnehmenden. Aber wir können davon ausgehen, dass aufgrund des hohen Rücklaufs und der Beteiligung aus allen Bereichen und Abteilungen der Hotellerie und Gastronomie ein Gesamtbild entsteht, welches sich lohnt näher untersucht zu werden.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Fragen



Kontakt Daten:  
Prof. Dr. Almut Steinbach  
[steinbach@dhbw-ravensburg.de](mailto:steinbach@dhbw-ravensburg.de)