

Jobs mit Zukunft
Faire Arbeitgeber schaffen Perspektiven und machen Gastronomiebetriebe und Hotels zu attraktiven Arbeitsplätzen

DEUTSCHLAND TEST

Studie 2026

Herzlich willkommen

Aushilfe, Ausbildung, Karriere – wer gern mit Menschen arbeitet, findet speziell **im Hotelgewerbe und in der Gastronomie** den passenden Betrieb

Die Bestellung kommt per Touchpad, der Roboter schwingt die Pfanne: Was nach Zukunftsmusik klingt, ist im Leipziger Hauptbahnhof längst Realität: Hinter einer Glasscheibe bereitet ein Roboter Bowls, Pasta und Salate zu. Die Zutaten werden grammgenau dosiert, die Gerichte sind in zwei bis sechs Minuten fertig. Bis zu 120 Speisen pro Stunde kann die automatisierte Küche zubereiten. Währenddessen mixt ein zweiter Roboter Limonaden, alkoholfreie Cocktails und Kaffee.

Dieses Beispiel ist weit mehr als nur eine technische Spielerei. Es spiegelt die Lage einer gesamten Branche wider. Um Zeit zu gewinnen, die Kosten zu kontrollieren und den Personalmangel abzufedern, automatisiert die Gastronomie mehr und mehr standardisierbare Abläufe. Je mehr Maschinen aber Routineaufgaben übernehmen, desto wichtiger werden Fähigkeiten, die sich nicht mal eben so programmieren lassen: Empathie, Kommunikation, Kreativität und gute Führung.

Für die Arbeitgeber ist das ein Spagat. Wie schaffen sie es, Mitarbeiter in einer zunehmend technischen und wirtschaftlich angespannten Branche zu gewinnen, zu halten, zu entwickeln und für ihre Arbeit zu begeistern?

Genau hier setzt die vorliegende Studie an. ServiceValue untersuchte im Auftrag von DEUTSCHLAND TEST, welche Arbeitgeber ihre Qualität in verschiedenen Bereichen rund um dem Arbeitsplatz besonders überzeugend sichtbar machen. Das Spektrum reicht dabei von Brauhäusern bis hin zu Restaurants und Hotelketten. Welche Unternehmen am meisten hervorstechen, zeigt die nebenstehende Tabelle. ■

SANDRA LEINFELDER

Illustration: Adobe Stock

Methodik

DEUTSCHLAND TEST – DEUTSCHLANDS BESTE JOBS IN HOTELS & GASTRONOMIE – FOCUS MONEY ANALYSE – FOCUS 42/26 | DEUTSCHLANDTEST.DE

Basis der Erhebung ist eine Media-Monitoring-Analyse. Dabei wurden rund 56 000 Nennungen zu 680 Arbeitgebern erfasst und ausgewertet (vom 1. September 2024 bis 31. August 2026).

Die Datenerhebung erfolgte mehrstufig. Im ersten Schritt wurden alle Texte und Kennzahlen, die vorab definierte Suchbegriffe zur fachlichen Arbeitgeberqualität enthalten, aus dem Internet geladen und in einer Datenbank erfasst. Das Quellenset beinhaltet unter anderem Firmen- und Nachrichtenseiten, Social-Media-Kanäle und Pressemitteilungen. Erfasst wurden ausschließlich Seiten beziehungsweise Inhalte, die sich nicht hinter einer Bezahlschranke oder in einem zugriffsgeschützten Bereich befanden.

Im zweiten Schritt wurden die Daten mithilfe künstlicher Intelligenz in Textfragmente aufgesplittet und in drei Stufen analysiert: Welches Unternehmen wurde erwähnt? Welches Thema wurde besprochen? Welche Tonalität wies das Textfragment auf? Anschließend wurden die Erwähnungen einzelnen Themenblöcken zugeordnet und im Rahmen einer Plausibilitätsprüfung gegengeprüft. Auf der letzten Stufe wurden die Erwähnungen den Kategorien positiv, neutral oder negativ zugeordnet.

Die Ergebnisse aus den Themenblöcken flossen gleichgewichtet in das Ergebnis ein. Die erreichten Punkte wurden für alle Unternehmen branchenbezogen normiert: Der beste Betrieb bildet mit 100 Punkten die Benchmark, die Mitbewerber wurden anhand ihrer Ergebnisse entsprechend von oben abgetragen. Abschließend wurde für jede Branche der durchschnittliche Punktwert ermittelt. Er bildet die Untergrenze für die Vergabe der Auszeichnungen. Die Ergebnisliste enthält nur Betriebe, die innerhalb ihrer Branche einen überdurchschnittlichen Punktwert (Score) erreicht haben.

Gut, besser, ausgezeichnet.

DEUTSCHLAND TEST untersucht Produkte und Dienstleistungen aus allen Lebenswelten nach wissenschaftlichen Methoden. Ausführliche Ergebnisberichte und spannende Artikel helfen Ihnen dabei, Kaufentscheidungen klar und informiert zu treffen. Besuchen Sie uns auf **deutschlandtest.de** und erfahren Sie mehr über unsere Tests und Auswertungen.

SCAN ME

Die ausgezeichneten Betriebe

Branche/Betrieb	Score
Brauhäuser	
Gaffel am Dom (Köln)	100,0
Augustiner Stammhaus (München)	95,7
Block Bräu (Hamburg)	94,5
Hofbräuhaus Traunstein	91,5
Riegele WirtsHaus (Augsburg)	91,4
Hofbräuhaus München	88,0
Herzogliches Bräustüberl Tegernsee	87,7
Hausbrauerei Feierling (Freiburg)	87,4
Brauhaus Ernst August (Hannover)	86,3
Uerige (Düsseldorf)	80,6
Hausbrauerei Zum Schlüssel (Düsseldorf)	79,6
Brauhaus in Spandau (Berlin)	78,9
Carls Brauhaus (Stuttgart)	78,5
Ball- und Brauhaus Watzke (Dresden)	78,1
Gaffel Haus Berlin	78,0
Kieler Brauerei am Alten Markt	77,8
Burgerketten	
Ruff's Burger	100,0
Goldies	97,4
HANS IM GLÜCK	95,2
Jim Block	91,6
Five Guys	84,5
What's Beef	77,2
Cafés	
THE BARN	100,0
Campus Suite	96,7
Wacker's Kaffee	94,7
The Coffee Store	84,9
chicco di caffè	80,2

Branche/Betrieb	Score
Caterer	
Kofler & Kompanie	100,0
Aramark	97,3
SV Group	96,0
Klüh Catering	94,8
Dussmann Food Services	92,3
Bayer Gastronomie	89,1
Feinkost Käfer	84,9
Dallmayr Catering	76,1
Hotelketten	
Motel One	100,0
25hours Hotels	98,3
Ruby Hotels	96,0
Althoff Hotels	95,8
Marriott Hotels	92,6
Lindner Hotels & Resorts	86,4
H-Hotels	80,1
Maritim Hotels	79,9
Scandic Hotels	79,7
Leonardo Hotels	76,5
Hotels	
Hotel Bareiss (Baiersbronn)	100,0
Der Öschberghof (Donaueschingen)	97,8
Traube Tonbach (Baiersbronn)	97,7
Schloss Elmau (Krün)	96,6
Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten (Hamburg)	96,4
Weissenhaus Private Nature Luxury Resort (Wangels)	95,5
Severin*s Resort & Spa (Sylt)	93,6
Hotel Bayerischer Hof (München)	92,5
Brenners Park-Hotel & Spa (Baden-Baden)	92,0

Branche/Betrieb	Score
Söl'ring Hof (Sylt)	90,5
Hotel Adlon Kempinski (Berlin)	90,1
Grand Hotel Heiligendamm (Bad Doberan)	88,9
Sonnenalp Resort (Ofterschwang)	88,3
Althoff Grandhotel Schloss Bensberg (Bergisch Gladbach)	86,4
Hotel Louis C. Jacob (Hamburg)	84,7
Hotel Zugspitze (Garmisch-Partenkirchen)	84,2
Upstalsboom Wyk auf Föhr	81,9
Der Europäische Hof Heidelberg	81,2
Roomers Berlin Steinplatz, Autograph Collection	79,4
Excelsior Hotel Ernst (Köln)	78,1
The Charles Hotel (München)	75,7
Hotel Taschenbergpalais Kempinski (Dresden)	75,5
Restaurants	
Bullerei (Hamburg)	100,0
Rutz Restaurant (Berlin)	98,5
The Table Kevin Fehling (Hamburg)	97,0
Tantris (München)	94,5
Fischereihafen Restaurant (Hamburg)	93,6
Alois – Dallmayr Fine Dining (München)	93,4
Sansibar (Sylt)	87,7
Restaurant TIM RAUE (Berlin)	86,7
Facil (Berlin)	84,4
HENSSLER Restaurant/ Sushibar (Hamburg)	84,1

Branche/Betrieb	Score
JAN (München)	82,6
Borchardt (Berlin)	79,4
L.A. Jordan (Deidesheim)	78,0
100/200 Kitchen (Hamburg)	76,7
Lakeside (Hamburg im Hotel The Fontenay)	75,7
Systemgastronomiebetreiber	
BLOCK HOUSE	100,0
L'Osteria	98,4
NORDSEE	97,9
LE CROBAG	95,9
VAPIANO	89,5
Subway	89,2
ALEX Gaststätten	88,1
Cafe Del Sol	87,9
CONCEPT FAMILY	85,6
Domino's	77,5
Verkehrsgastronomiebetreiber	
SSP Germany (Select Service Partner)	100,0
Lagardère Travel Retail	97,6
TANK & RAST	84,7

Quelle: ServiceValue (2026); die Tabelle enthält nur Unternehmen/Marken, die überdurchschnittlich viele Punkte erreicht haben; Grau = Branchensieger (100 Punkte)

Anmerkung: Unsere Tests und Studien werden journalistisch unabhängig durchgeführt und redaktionell veröffentlicht. Die positiv bewerteten Anbieter können nach Abschluss der Untersuchung ggf. eine Lizenz zur werblichen Nutzung von Testsiegeln erwerben. Die Lizenzierung hat aber weder Einfluss auf die Methodik noch auf die Ergebnisse

Transparenzhinweis: In dieser Liste können auch Unternehmen aufgeführt sein, die zu Hubert Burda Media gehören oder mit Hubert Burda Media gesellschaftsrechtlich beziehungsweise wirtschaftlich verbunden sind