

Höhere Löhne für Fachkräfte

Der Fachkräftemangel lässt die Löhne im Gastgewerbe steigen. Das hat weitreichende Folgen für die Branche.

Es ist die kalte Logik des Marktes: Wenn etwas knapp ist, aber gefragt, steigt der Preis. So passiert es derzeit mit den Fachkräften. Tom Christen etwa bezahlt den beiden Köchen, die er unlängst angestellt hat, im Monat rund 200 bis 300 Franken mehr, als früher üblich war, wie der Gastgeber im Landhaus Liebefeld sagt. Praktisch quer durchs Land klingt es ähnlich: In der Gastronomie sind die Löhne am Steigen.

Die höheren Löhne haben Folgen: So werden beispielsweise die Preise im Gastgewerbe steigen – daran gibt es für den langjährigen Wirt und Präsidenten von Gastro Luzern, Ruedi Stöckli, keinen Zweifel: Klar, schliesslich müsse ein Betrieb die Marge halten, wenn er überleben wolle. Stöcklis Kollege aus dem Aargau, Bruno Lustenberger, rechnet damit, dass es in Zukunft, wenn sich das Gastgewerbe erholt hat, vermehrt zu Preiserhöhungen kommen wird: «In den aktuell schwierigen Zeiten traut sich womöglich

mancher nicht, die Preise anzuhängen.»

Die Zahlungsbereitschaft der Gäste scheint Preiserhöhungen aber zuzulassen – solange die Qualität stimmt, wie die angefragten Gastronomen betonen.

Ein Trend, der die nächsten Jahre andauern wird

Die Tendenz zu höheren Löhnen könnte auch Einfluss haben auf die Angebote in den Restaurants. Lustenberger etwa rechnet damit, dass in Zukunft noch mehr Betriebe ihr Angebot auf weniger, dafür regelmässig wechselnde Gerichte beschränken werden. So brauche man weniger Köche und könne diese dafür besser bezahlen.

Wer hofft, den Fachkräftemangel und damit die Lohn- und Preisdiskussion einfach aussetzen zu können, für den hat Lustenberger schlechte Nachrichten: Er rechnet damit, dass die Tendenz zu höheren Löhnen der Branche die nächsten Jahre erhalten bleibt. stü/aca Seite 3



Frauen im Fokus: Mit einer Artikelserie macht die htr hotel revue Talente in der Branche sichtbar. Das zweite Porträt fühlt Linda Hüssler (l.) und Meret Diener den Puls. Die beiden jungen Gastronominnen haben vor vier Monaten in Zürich ihr erstes Restaurant eröffnet. Seite 6 und 7 Susanne Keller

Endlich zurück zur Normalität?

Andreas Züllig über die bevorstehenden Lockerungen.

Seite 3

«Swiss Made» am Gourmetfestival

Schweizer Sterneköche präsentierten ihr Können in St. Moritz.

Seite 9

Achats groupés en temps de crise

Deux sociétés romandes détaillent leur travail avec les hôteliers.

Page 12

Booster für den Städtetourismus

Der Präsident von Zürich Tourismus über Sonntagsverkäufe.

Seite 13 und 14



Susanne Keller

Inhalt

Meinung	2
Aktuell	3
Hotellerie	4-5
Hôtellerie cahier français	12
Gastronomie	6-10
Gastronomie cahier français	11
Das Gespräch	13-14
Tourismus	15-17
Tourisme cahier français	19-20
Service	21-23
People & Events	24

Un parc chocolat Cailler de tous les superlatifs

Chocolat. Attraction parmi les plus visitées de Suisse, la Maison Cailler, à Broc en Gruyère, va se muer dès 2025 en parc géant dédié au chocolat. Devisée à 200 millions de francs au total, cette nouvelle offre se déploiera dans et autour de l'usine de production. Les porteurs du projet tablent à terme sur un million de visiteurs et un terrain de jeu de 240 000 m², soit cent fois plus vaste qu'aujourd'hui.

Confiée aux pères du Chaplin's World, «la scénographie offrira un rendu encore plus immersif et spectaculaire», promet Olivier Quillet, directeur du projet. Touristiquement parlant, on espère que ce parc – qui abritera à terme un hôtel – favorisera des séjours plus longs. «Un projet de cette envergure manquait en Suisse», estime Nicolas Bideau, directeur de Présence Suisse. Ig Page 19

Nachhaltige Weine mit viel Potenzial

Piwi-Weine. Mehltau – der Name lässt Winzer erschauern. Ohne Massnahmen vernichtet der Pilz ganze Ernten. Doch es gibt Reben, die ihm widerstehen, sogenannte pilzwiderstandsfähige Sorten, kurz Piwi. Diese Weine galten lange als minderwertig. Doch in den letzten Jahren hat sich viel getan. stü/aca Seite 10

Page 11

Ein Dorf ist dank neuem Hotel im Aufwind

Umnutzung. Lange Zeit hat es nicht gut ausgesehen für Gadmen, ein kleines Dorf am Fusse des Sustenpasses: Nach und nach schlossen Poststelle, Schulhaus und Lädli. Doch im Nachhinein wurde das leere Schulhaus zum Glücksfall. Wo früher Generationen von Gadmerinnen und Gadmern das ABC und das Einmaleins lernten, nächtigen heute Reisende. Die Schule wurde 2019 für rund

4 Millionen Franken zur Lodge umgebaut.

Anfängliche kritische Stimmen, die das Projekt als «hirnrissig» oder als «grössenwahnsinnig» bezeichneten, sind mehrheitlich verstummt – auch, weil in Gadmen plötzliche neue Häuser gebaut oder alte Wohnungen saniert werden und junge Menschen und Familien zuziehen. zwc Seite 16 und 17

Innovationen und Nachhaltigkeit für eine neue Normalität
31. Tourismus Forum Alpenregionen

28. bis 30. März 2022
Oberndorf Kleinwalsertal (DE/A)

PERSPEKTIVEN-WECHSEL

BADAG GmbH
Alles für Ihr Bad...

DANK GROSSER MENGE – KLEINER PREIS

Wir verkaufen Badezimmer

Citizen M...
...reibungslose Übergabe sichergestellt.

We know how. HOSPITALITY PROJECTS

WEITERBILDUNG IST DAS BESTE REZEPT GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL
JETZT ÜBER 40 KOSTENLOSE ANGBOTE DANK DES L-GAV!

inkl WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Finanziert durch den L-GAV des Gastgewerbes

ANZEIGE

BAUR HOTEL & GASTRO
Wohnfaszination seit 1882

INDIVIDUELL
NACHHALTIG. NATÜRLICH.

WWW.BAUR-BWF.DE



Zahlen, bitte! Die Zahlungsbereitschaft sei hoch, wenn die Qualität stimme, sind sich die angefragten Gastronomen einig.

iStockphoto

Nun steigen die Löhne – und dann die Preise

Der Fachkräftemangel in der Gastronomie führt zu höheren Löhnen. Die Folgen? Teurere Restaurants, ein verändertes Angebot und eine Branche, die umgekrempelt wird.

MISCHA STÜNZI

Bis zu 36 Prozent mehr Lohn: Das neue Tarifwerk des Gastgewerbes im Bundesland Rheinland-Pfalz – eine Reaktion auf den akuten Fachkräftemangel – sorgte kurz vor Weihnachten für Aufregung. In den deutschen Medien war von Preiserhöhungen zwischen 5 und 20 Prozent für den Restaurantbesuch die Rede. Und wie sieht es in der Schweiz aus?

«Du musst mindestens 5500 Franken im Monat verlangen – 6000, wenn du Führungsverantwortung hast.» Diesen Rat gibt Tom Christen, Gastgeber im Landhaus Liebefeld, seinen Köchen mit auf den Weg. Gute Köche seien derzeit so gefragt, dass solche Löhne drinlägen.

Mehr noch: «Wir müssen faire Löhne bezahlen, sonst können wir noch lange Nachwuchs ausbilden», meint der passionierte Gastronom. Die Lohnunterschiede beispielsweise zu Bürojobs seien derzeit zu krass. «Logisch sagt sich mancher: Ich bin fleissig, belastbar, kann gut mit Menschen umgehen. Da bin ich sicher auch in anderen Branchen gefragt.» Christen selbst hat im Landhaus eben erst zwei Köche aus Italien angestellt. Ihnen bezahle er im Monat 200 bis 300 Franken mehr, als früher üblich gewesen sei.

Die Gäste zahlen gerne mehr, wenn die Qualität stimmt

Für Ruedi Stöckli, der bis letztes Jahr während 34 Jahren das Landgasthaus Strauss in Meierskappel geführt hat, ist klar: Die Löhne im Gastgewerbe steigen. «Die Fachkräfte können heute auswählen, wo sie arbeiten wollen», sagt der Präsident des Luzernerischen Wirtverbandes Gastro Luzern, «da gehst du als Koch oder Restaurationsfachfrau vermutlich lieber zu dem Betrieb, der dir den höheren Lohn bietet». Arbeitgeber könnten nur noch

Mitarbeitende akquirieren, wenn sie Löhne bezahlen, die höher seien als der Mindestlohn.

Auch Bruno Lustenberger, Gastgeber in den Hotels Bahnhof und Krone Aarburg und Präsident von Gastro Aargau, ist überzeugt, dass der Fachkräftemangel zu höheren Löhnen führen wird – nicht nur bei Neuanstellungen, sondern auch bei Angestellten, die man unbedingt halten wolle. Wegen der prekären Situation bei den Lernenden – als Vizepräsi-

«Die Tendenz zu höheren Löhnen wird in den nächsten Jahren bestehen bleiben.»

Bruno Lustenberger
Präsident Gastro Aargau und Vizepräsident Hotel & Gastro Formation

dent von Hotel & Gastro Formation bekomme er hautnah mit, dass immer weniger Junge eine Lehre im Gastgewerbe machen – rechnet Lustenberger damit, dass der Fachkräftemangel und damit die Tendenz zu höheren Löhnen der Branche die nächsten Jahre erhalten bleiben.

Bisher keinen Lohnwettbewerb stellt dagegen Marc Tischhauser in Graubünden fest. Für den Geschäftsführer von Gastro Graubünden stehen beim Thema Fachkräftemangel so oder so die Wertschätzung und der Einbezug der Angestellten im Vordergrund – und nicht der Lohn. Das sei nicht nur betriebswirtschaftlich interessanter, sondern auch nachhaltiger. «Die Mitarbeitenden bleiben einem Betrieb eher treu, wenn sie sich wohlfühlen, als wenn sie nur einen guten Lohn bekommen.»

Die höheren Löhne haben Folgen für die Preise auf der Speisekarte. «Klar», sagt der Luzerner Ruedi Stöckli. Schliesslich müsse ein Betrieb die Marge halten,

wenn er überleben wolle. Letztlich gehe es auch um den Unternehmerlohn, der oft vergessen gehe. Der erfahrene Wirt rechnet damit, dass es in Zukunft, wenn sich das Gastgewerbe erholt hat, vermehrt zu Preiserhöhungen kommen wird: «In den aktuell schwierigen Zeiten traut sich womöglich mancher nicht, die Preise anzuheben.»

Und wie steht es um die Zahlungsbereitschaft der Gäste? Da sind sich die Gastronomen einig: Solange die Qualität hoch ist, sind die Gäste auch bereit, etwas mehr dafür zu bezahlen. Qualität sei heute wichtiger denn je, findet Lustenberger, gerade auch im Service. «Das günstigste Mittagsangebot in der Krone wird heute kaum mehr nachgefragt.» Das sei wohl eine Folge der Pandemie, meint er: «Die Leute haben viel Zeit zu Hause verbracht und wollen sich jetzt etwas gönnen und sich verwöhnen lassen.»

Dass hohe Qualität nicht unbedingt Hummer an Champagnersauce oder Kobe-Rind mit Foie gras heisst, beweist ein Beispiel aus dem Landhaus Liebefeld: Gemäss Christen hat der Hackbraten im Gasthaus vor vier Jahren 19.50 Franken gekostet. Heute sind es 26.50 Franken – «und der läuft sehr gut».

Steigende Löhne könnten einen Wandel bewirken

Höhere Löhne werden die Branche womöglich grundlegend verändern. Lustenberger rechnet etwa damit, dass noch mehr Restaurants ihr Angebot beschränken werden. So brauche ein Betrieb weniger Köche und könne diese dafür besser bezahlen. Speisekarten, die von Pizza über Schnipso bis asiatisch alles böten, hätten endgültig ausgedient.

Und Christen erwartet, dass die Lohn- und Preisdiskussion zu einer Zerteilung der Branche führen wird. Auf der einen Seite

die gehobene Gastronomie – egal, ob modern oder traditionell –, die dank hoher Löhne und hoher Preise Spitzenpersonal anzieht und damit Topleistung abliefern. Auf der anderen Seite einfache Lokale wie Kebab-Stände und Pizzerias, die mit tieferen Preisen und dank dem Geschäft mit der Masse überleben. Für die Betriebe dazwischen werde es wohl schwierig, prognostiziert der Gastronom.

Und weshalb steigen die Hotelzimmerpreise?

Interessant ist die Frage, welchen Einfluss der Fachkräftemangel auf die Preise der Hotellerie hat. Reisetopia.de hat unlängst festgestellt, dass in Deutschland die Preise für Hotelübernachtungen «in extreme Höhen gestiegen» seien. Bis zu 40 Prozent teurer als vor einem Jahr sei manches Zimmer. Als Hauptgrund dafür nennt das Portal den Personalmangel. Hotels könnten nicht mehr mit voller Kapazität planen und müssten mit weniger Zimmern die Kosten decken.

Auch in der Schweiz sind die Preise im Vergleich zu vor der Pandemie gestiegen – in gewissen

«Die Ferienhotels im Kanton Graubünden sind derzeit ausgebucht.»

Marc Tischhauser
Geschäftsführer von Gastro Graubünden

Ferienregionen wie dem Tessin, dem Berner Oberland und um den Vierwaldstättersee sogar um zweistellige Prozentwerte. Das sei aber keine Folge des Fachkräftemangels, ist der Bündner Marc Tischhauser überzeugt, sondern der hohen Nachfrage geschuldet. «Die Ferienhotels in Graubünden sind derzeit ausgebucht.»

«Die Zertifikatspflicht ist mittlerweile eine Alibiübung»

Es gibt keine Kontaktquarantäne mehr, bald fällt auch die Zertifikatspflicht. Für Andreas Züllig, Präsident von Hotellerie-Suisse, ist das ein längst fälliger Schritt.

CLAUDIA LANGENEGGER

Der Bundesrat hat Kontaktquarantäne und Homeoffice-Pflicht aufgehoben, weitere Lockerungen sind geplant. Wie stark spürt man das in der Branche bereits?

Jede Lockerung hat einen unmittelbaren Effekt, die Aufhebung der Quarantäne ist natürlich eine grosse Erleichterung, die Lockerung der Homeoffice-Pflicht ist vor allem für die Restaurationsbetriebe in der Stadt sehr wichtig. Der nächste Schritt muss jetzt sein, die Zertifikatspflicht vollständig aufzuheben, denn sie bringt nichts. Sie ist mittlerweile eine Alibiübung, die bloss administrativen Mehraufwand bewirkt. Der Status «geimpft» oder «genesen» sagt nicht mehr aus, ob man ansteckend ist oder nicht.

Ab 17. Februar soll es so weit sein: Die Zertifikatspflicht in den Restaurants wird aufgehoben. Ist das der Schritt zurück in die Normalität?

Es ist sehr wichtig, dass wieder alle Zugang zu kulturellen und sozialen Anlässen haben. Derzeit sind nebst den Ungeimpften weitere 250 000 Personen zum Beispiel von Restaurantbesuchen ausgeschlossen, weil die Gültigkeit des Zertifikats auf neun Monate verkürzt wurde.

Wie beurteilen Sie die Vorschläge des Bundesrats (s. unten)? Wie schnell soll gelockert werden?

Man kann in einem Schritt alle Massnahmen aufheben. Wie sich zeigt, ist Omikron eine schwache Variante des Virus. Nun geht es primär um die Immunisierung der Bevölkerung: Was wir jetzt nicht tun, wird uns im nächsten Winter einholen. In der Hotellerie und Gastronomie wäre die Aufhebung der Maskenpflicht eine grosse Erleichterung. Mit der Maske ist die Arbeit anstrengender, und es fehlt etwas Wichtiges im Gastgeburtum: Das Lächeln ist nicht sichtbar, und teilweise leidet die verbale Verständigung sehr. Man



Präsident Andreas Züllig führt den «Schweizerhof Lenzerheide». Miriam Schwarz

könnte das Maskentragen im ÖV weiterhin empfehlen, damit sich die Menschen geschützter fühlen.

Wie werden sich die nächsten Lockerungen auf die Hotellerie und Gastronomie auswirken?

Wir bemerken seit Dezember eine Entspannung: Die europäischen Gäste kamen zurück, die Buchungen haben angezogen und ein gutes Niveau erreicht. Aufgrund der Skiferien gibt es in den Bergen eine gute Auslastung der Hotels und Ferienunterkünfte. Einen schlagartigen Boom wird es nicht geben, da der Buchungsstand schon heute hoch ist. Wir spüren derzeit auch deutlich, dass es zu weniger kurzfristigen Absagen kommt.

Werden nun wieder mehr Feste und Anlässe gebucht? Und: Kommen die Asiaten zurück?

Die Firmenanlässe lassen derzeit noch auf sich warten, bei grossen Events wie Hochzeiten sind die Leute schon jetzt zuversichtlich: Sie sind am Planen. Kleinere Feiern werden nach wie vor kurzfristig geplant. Die Reisenden aus Asien werden frühestens nächstes Jahr zurückkehren. Die Tour Operators aus dem asiatischen Raum haben ihre Planung langfristig ausgerichtet. Die Amerikaner hingegen, die eher individuell reisen, besuchen die Schweiz seit letztem Sommer wieder. Zu einem Problem könnte nun der starke Franken werden: Die Schweiz ist teurer geworden.

Lockerungen ab 17. Februar:

Variante 1 – Aufhebung aller Covid-Schutzmassnahmen:

- Zertifikatspflicht für Restaurants, Veranstaltungen sowie Freizeit- und Kulturbetriebe
- Maskenpflicht im öffentlichen Verkehr, in Läden und in allen andern öffentlich zugänglichen Innenräumen
- Einschränkungen bei privaten Treffen
- Bewilligungspflicht für Grossveranstaltungen

Variante 2 – Aufhebung der Massnahmen in zwei Schritten. In einem ersten Schritt werden aufgehoben:

- Zertifikatspflicht für Restaurants, Veranstaltungen, Freizeit- und Kulturbetriebe. Sitzpflicht in Restaurants
 - Einschränkungen für private Treffen und Bewilligungspflicht für Grossveranstaltungen im Freien
 - 2G+-Regel: Sie wird neu zur 2G-Regel (z. B. Wellnessbereich)
- In einem zweiten Schritt werden aufgehoben: Alle restlichen Schutzmassnahmen wie Maskenpflicht in Innenräumen, 2G-Regel und Bewilligungspflicht für Grossveranstaltungen