

AUF ALLEN EBENEN AKTIV

Delegiertenversammlung von GastroGraubünden zieht Bilanz aus zwei Jahren Covid-19-Krise

mm. An der 108. Delegiertenversammlung von GastroGraubünden in Davos bilanzierte der Verband für Hotellerie und Gastronomie die zwei Coronajahre, skizzierte in einem Branchentalk konkrete Abhilfen gegen den Fachkräftemangel und fühlte den Bündner Regierungskandidaten auf den Zahn.

Rekordsommer verzeichnet

Trotz weltweiter Pandemie verzeichnete Graubünden 2021 nahezu einen Rekordsommer. Mit 2,7 Mio. Logiernächten lag dieser nur 70 000 unter dem Top-Sommer von 2008 und war damit der zweitbeste seit 24 Jahren. Auch die Wintersaison wird mit einem Spitzenresultat enden. Die touristischen Leistungsträger und Gastgeber waren bestens vorbereitet. Vor allem in den klassischen Ferienregionen profitierten Betriebe stark davon, dass im nahen Ausland restriktive Massnahmen galten. Diese trugen dazu bei, dass Gäste aus dem Inland und aus grenznahen Kernmärkten ihre Ferien vermehrt in der Schweiz und in Graubünden buchten.

Etwas anders sieht die Bilanz von Betrieben zwischen Thusing, Chur und Landquart aus. Im Fünfjahresvergleich gab es bei den Logiernächten in Chur im Winter 2020/21 ein Minus von über 50 Prozent, im Sommer

2021 betrug der Rückgang 10 Prozent. Die Restaurants der Stadt Chur und ihrer Umgebung erlitten seit November Umsatzverluste zwischen 20 und 50 Prozent. Einer der Hauptgründe hierfür war die Homeoffice-Pflicht. Auch Kongresshotels und Gruppenunterkünfte erlebten nochmals einen Winter mit erheblichen Umsatzverlusten.

Während der Krise stand GastroGraubünden den Mitgliedern zur Seite und setzte sich für ihre Interessen ein. Etwa mit 99 Newslettern, einem Sitzstreik in Chur und einem offenen Brief an den Bundesrat. Zu erwähnen sind auch Online-Hilfsangebote, Kommunikationskampagnen und vieles mehr.

«Wir sind froh und dankbar, dass Graubünden gut durch die Krise gekommen ist und dass die Kantonsregierung betroffene Betriebe mit einem Härtefallprogramm weiter unterstützt», sagt Franz Sepp Caluori, Präsident von GastroGraubünden.

GastroGraubünden zeigt sich tief betroffen vom entsetzlichen Leid des ukrainischen Volks und der Zerstörung seines Landes. Hotellerie und Gastronomie sind bereit, Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Um sie zu unterstützen, bietet die Branche Sprachkurse und Bildungsprogramme an in den Bereichen Service, Küche und Hauswirtschaft.

Behebung des Fachkräftemangels

Der Fachkräftemangel war schon vor Corona die schwierigste Herausforderung. Durch die Pandemie verstärkte sich das Problem, weil die Branche als Arbeitgeber an Attraktivität einbüsste. Gründe waren die Kurzarbeit über viele Monate sowie drohende weitere Einschränkungen und Schliessungen.

Am Branchentalk kam deutlich zum Ausdruck, dass Innovation in Bereichen wie Personalführung, Arbeitszeitmodelle und Wertschätzung von Mitarbeitenden immer zentraler wird. «Weitermachen wie bisher funktioniert nicht», sagt Tischhauser. Bereits gibt es Betriebe, die mutig und gewinnbringend neue Konzepte umsetzen.

Fazit aus dem Branchentalk

Im Fokus standen drei Ebenen mit Handlungsbedarf: Nicht eine einzige Änderung bringt Erfolg, sondern das Gesamtpaket ist entscheidend.

1. Betriebsebene. Simone Müller-Staubli (Schatz AG) sagt: «Es liegt an uns, den Mitarbeitenden die Passion für unsere Branche weiterzugeben, kreative Lösungen zu suchen und am Puls der Zeit zu bleiben. Dafür braucht es ein buntes Fächer an Massnahmen und Ideen.» Einen weiteren Lösungsansatz verfolgt Philipp Albrecht (Park Hotel Winterthur) mit der 4-Tage-Woche in der Küche: «Dies steigert unsere Arbeitgeberattraktivität und sorgt für bessere Mitarbeiterzufriedenheit und bringt Vorteile bei der Rekrutierung».

2. Verbandsebene. GastroGraubünden setzte sich schon vor der Krise mit Projekten für den Branchennachwuchs und für Fachkräfte ein. Dieses Engagement hat der Verband in den vergangenen Monaten intensiviert und ausgebaut. «Mit der Kampagne 'Gastro Story' zum Beispiel sprechen wir den Nachwuchs an, mit Sensibilisierungsmassnahmen und Kursen unsere Mitglieder», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden.

3. Rahmenbedingungen. Auch auf dieser Ebene müssen die Voraussetzungen optimiert und verbessert werden. Z.B. sollte der Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe wie auch das Schweizer Arbeitsgesetz modernisiert und den Bedürfnissen der Mitarbeitenden und Arbeitgebenden angepasst werden.

Wahlen in Graubünden

Im Walsertal begrüsst GastroGraubünden alle fünf Regierungskandidaten und die einzige Kandidatin. Zusammen mit Moderator Fabio Theus wurden sechs Themen besprochen: Frauen in der Politik; Krieg in der Ukraine; Ausbildung und Fachkräftemangel; Tourismus; Nachhaltigkeit; Coronapandemie.



Branchentalk bei GastroGraubünden.

Bild Mattias Nutt