


Gastro Journal – Wir können nicht so weitermachen

06.04.2022

 GastroGraubünden

«Wir können nicht so weitermachen»

Trotz Top-Resultaten: Der Fachkräftemangel ist das grosse Thema an der Bündner DV.

Text Benny Epstein

Verzweifelt und ratlos sei die Branche gewesen. Franz Sepp Caluori, Präsident von GastroGraubünden, blickt in seiner Begrüssung zur Delegiertenversammlung auf die vergangenen zwei Jahre zurück. Dass am Anlass auf der Davoser Schatzalp dennoch eine gute Stimmung herrscht, liegt wohl am guten Resultat der letzten Sommersaison. 2,7 Millionen Logiernächte – knapp am Rekordsommer 2008 vorbei. Auch die Wintersaison wird mit einem Spitzenresultat in die Bücher eingehen. Es sind vor allem die klassischen Ferienregionen, deren Betriebe stark davon profitierten, dass im nahen Ausland strengere Massnahmen galten und viele Gäste aus dem Inland und aus grenznahen Kerngebieten ihre Ferien in Graubünden buchten.

Anders sieht die Bilanz von Betrieben zwischen Thusis, 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 die in 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.

Mit dem Erfolg haben sich die Preise des Weinguts Donatsch in den letzten Jahren stark erhöht. Für die Gastronomie empfiehlt sich der Pinot Noir Passion 2020, der vor drei Wochen abgefüllt wurde, jetzt in den Verkauf gelangt und bei Parker immerhin 91 Punkte erhält. Noch ist er relativ leicht erhältlich.

Der Anlass zeigt, dass die Schweizer Weine auch in der Breite qualitativ zulegen. Der Malanser Blauburgunder Scadena 2018 vom Weingut Wegelin beispielsweise, einem Nachbarn von Donatsch, bringt es auf 94 Punkte, der Churer Blauburgunder Gian-Battista



Franz Sepp Caluori diskutierte an der DV mit. Das grosse Thema: der Fachkräftemangel.

GastroGraubünden stand den Mitgliedern während der Krise tatkräftig zur Seite: mit 99 Newslettern, einem Sitzstreik in Chur, einem offenen Brief an den Bundesrat, Online-Hilfsangeboten, Kommunikationskampagnen. «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 Caluori.

«Gäste kommen in Scharen, aber ...» Sorgen bereitet dem Kantonalverband der akute Fachkräftemangel. Caluori: «Die Gäste kommen in Scharen, aber die Mitarbeitenden bleiben aus. Das ist eine der gravierendsten Folgen der Pandemie.» Am Branchentalk kommt deutlich zum Ausdruck, dass Innovation in Bereichen wie Personalführung, Arbeitszeitmodelle und Wertschätzung von Mitarbeitenden immer zentraler wird. «Weitermachen wie bisher funktioniert nicht», sagt Tischhauser.

Klar ist: Es gibt nicht die eine Massnahme, die das Problem löst. Simone Müller-Staubli von der 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 einen bunten Fächer an Massnahmen und Ideen.» Philipp Albrecht vom Park Hotel Winterthur versucht es mit der Viertageweche in der Küche: «Dies steigert unsere Arbeitgeberattraktivität, sorgt für bessere Mitarbeiterzufriedenheit und bringt Vorteile bei der Rekrutierung.»

GastroGraubünden setzt sich weiter unermüdlich mit Projekten für den Branchennachwuchs und für Fachkräfte ein. «Mit der Kampagne <Gastro Story> zum Beispiel sprechen wir den Nachwuchs an, mit Sensibilisierungsmassnahmen und Kursen unsere Mitglieder», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von GastroGraubünden. «Auch politisch sind wir auf allen Ebenen aktiv.»

SWISS WINE REPORT VON ROBERT PARKER 2022

Nach zwei Jahren ist es wieder so weit. Die Parker-Punkte sind da. Die besten Schweizer Winzer bei Robert Parker sind:

- Marie-Thérèse Chappaz Grain Ermitage 2019, 98 Punkte
- Martin Donatsch Pinot Noir Privée 2018, 96 Punkte
- Marie-Thérèse Chappaz Grain Cinq 2019, 95+ Punkte
- Château Maison Blanche Yvorne Grand Cru 2020, 95 Punkte
- Marie-Thérèse Chappaz Grain Arvine de Fully, 95 Punkte
- Benoît Dorsaz Syrah de Fully Quintessence 2019, 95 Punkte
- Gérald Besse Syrah Les Serpentes 2019, 95 Punkte
- Martin Donatsch Chardonnay Unique 2019, 95 Punkte
- Weingut Gantenbein Pinot Noir 2019, 95 Punkte
- Litwan Wein Thalheim Chalofe 2019, 95 Punkte
- Sprecher von Bernegg Pinot Noir Vom Pfaffen/Calander 2018, 95 Punkte
- Studach Malanser Pinot Noir 2018, 95 Punkte