

Marc Tischhauser im Interview

Andri Nay, 04.05.2022

Wir stellen Marc Tischhauser, Geschäftsführer Gastro Graubünden, Fragen über die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie.

1 Das «Adula» führt auf den Sommer die Viertagewoche ein. Was hält Gastro Graubünden vom «Flex Work»?

Wir finden das eine sehr gute Idee. Es ist genau das richtige Vorgehen, dass ein Betrieb unter Einbezug des Kaders und der Mitarbeiter prüft, welche Änderungen umsetzbar sind, um ein flexiblerer und attraktiverer Arbeitgeber zu werden. Das Hotel «Adula» hat mit dem «Flex Work» eine gute Lösung für sich gefunden.

2 Der Fachkräftemangel ist schon länger eine grosse Herausforderung in der Gastronomie und Hotellerie. Welche Lösungsvorschläge haben Sie vom Dachverband?

Es geht darum, dass jeder Betrieb für sich überlegt, wie er für Mitarbeitende attraktiver werden kann. Es gibt keine Einheitslösung. Die Viertagewoche mag sich für das «Adula» eignen, sie ist aber nicht die Lösung für alle Betriebe. Eine Möglichkeit ist zum Beispiel der Wechsel von der Zimmerstunde in den Schichtbetrieb. Eine andere, moderne Mitarbeiter- und Führungskonzepte mit flachen Hierarchiestufen und Mitgestaltungsmöglichkeiten einzuführen.

3 Warum braucht es überhaupt neue Konzepte und Ideen in Ihrer Branche?

Der Fachkräftemangel herrscht momentan in allen Branchen. Dieser ist aktuell vor allem der demografischen Entwicklung geschuldet. Viel mehr Menschen gehen in Pension, als neue zum Arbeitsmarkt dazustossen. Wenn der Markt immer mehr zu einem Arbeitnehmermarkt wird, ist es für Arbeitgeber matchentscheidend, möglichst attraktiv für Mitarbeitende zu sein. Deshalb sollte jeder Unternehmer in seinem Betrieb prüfen, ob und welche Änderungen oder neuen Ideen und Konzepte die Attraktivität steigern könnten. So wie es jetzt das Hotel «Adula» in Flims, aber auch viele weitere Betriebe, gemacht haben. (nan/jac)

<https://www.suedostschweiz.ch/wirtschaft/marc-tischhauser-im-interview>