

GastroSuisse – Verband für Hotellerie und Restauration

In Gesellschaft und Politik gut verankert

Die Arbeit im Gastgewerbe ist ein Dauerspagat zwischen Genuss- und Verbotskultur. Entsprechend aktiv tritt GastroSuisse für seine Mitglieder ein. Die Branche hat viel Goodwill in der Bevölkerung. Eine breite politische Abstützung auf kantonaler und nationaler Ebene stärkt den Verband in seinem Kampf gegen ungerechte Rahmenbedingungen. **Markus Geiger**



Bild: zfg

Setzt sich für seine Branche und gegen unnötige Regulierungen ein: Bernhard Kuster, Direktor von GastroSuisse.

Die Stimmung ist angespannt im Schweizer Gastgewerbe. Hotels und Restaurants blicken auf sieben Quartale in Folge mit Umsatzrückgängen zurück. Eurokrise und Frankenstärke machen der Branche zu schaffen. «Das wirkt sich regional unterschiedlich aus», differenziert GastroSuisse-Direktor Dr. Bernhard Kuster. Während es vor allem die Tourismusregionen in Graubünden, im Berner Oberland und Tessin sowie grenznahe Gebiete hart trifft, sieht es in den grossen Städten besser aus. Der Verband beobachtet bei Restaurants zwei Trends. Zum einen die Verschiebung vom Land in die Städte. Zum anderen führen einzelne Gastro-Unternehmer heute gleichzeitig mehrere Betriebe. Bei 29 Prozent Warenaufschlag und einer geringen Marge ist es schwierig, genügend Eigenkapital zusammenzubringen.

Bernhard Kuster sagt dazu: «Unsere Mitglieder müssen hart arbeiten, damit sie ein Auskommen haben.» So seien Fleisch oder Speiseöl und -fette im EU-Raum – und damit bei Konkurrenten wie Österreich oder Deutschland – viel billiger, teilweise bis um die Hälfte. Zudem reichten die Importkon-

tingente für Fleisch bei weitem nicht aus, und verdeckte Steuern in Form von Importzöllen belasteten die ohnehin knappen Budgets zusätzlich. Darum lasse sich der Protektionismus im Agrarbereich mittelfristig nicht mehr halten.

Die Initiative ergriffen

In der politischen Arbeit kommen dem Verband die Verankerung des Gastgewerbes in der Gesellschaft und eine breite politische Abstützung zugute. «Wir haben einen guten Draht zu jenen Parlamentariern, welche unsere Interessen auf kantonaler und nationaler Ebene vertreten. Zahlreiche Präsidenten unserer 26 Kantonalverbände sitzen in kantonalen Parlamenten», sagt Bernhard Kuster. Top-Thema ist die Mehrwertsteuer. Der Status quo bedeutet die Diskriminierung von Gastwirten gegenüber Take-away-Betrieben. GastroSuisse hat dazu in Rekordzeit 130 000 Unterschriften gesammelt und 2011 eine Volksinitiative eingereicht. Die Revision zum Mehrwertsteuergesetz Teil B, ein indirekter Gegenvorschlag zur Volksinitiative von GastroSuis-

se, liegt nun beim Bundesrat – mit dem Auftrag, ein Zwei-Satz-System auszuarbeiten. Bernhard Kuster: «Wir sind mit allem, was ändert, zufrieden.»

Erfolgreich war GastroSuisse auch mit einer Aufsichtsbeschwerde gegen die Verwertungsgesellschaften (Suisa etc.). Das Bundesgericht bestätigte, dass diese ungerechtfertigte Gebührenerhöhungen für Hotels fordern wollten. Die Tatsache, dass immer weniger Touristen aus dem Euroraum die Destination Schweiz wählen, ist für den Verband ein Signal, dass man in China und den Golfstaaten Werbung für den Schweizer Tourismus machen muss. Enttäuscht ist die Branche denn auch vom Entscheid des Parlaments, keine Mittel für die Bearbeitung neuer Märkte zu sprechen.

Zwischen Genuss und Verbot

Nachdem der Verband ein totales Rauchverbot erfolgreich bekämpft hat, stehen nun Alkohol- und Lebensmittelgesetzgebung auf der Agenda. «In der Vorstellung der Behörden haben die Gastwirte die Aufgabe, den Kunden zu gesundem Ess- und Trinkverhalten zu erziehen. Das ist realitätsfremd», hält Bernhard Kuster fest. Unter dem Eindruck des Alkoholmissbrauchs von wenigen Jugendlichen stehen sämtliche Alkoholkonsumenten unter Generalverdacht. Trotz der statistisch untermauerten Tatsache, dass sich Minderjährige nicht in Restaurants, sondern vornehmlich zu Hause bei den Eltern oder an Partys mit Bier und Hochprozentigem eindecken, machen es sich die Behörden einfach. «Statt das Problem im Kern anzugehen und zum Beispiel auch bei den Eltern anzusetzen, greift man sich den Gastwirt. Alles und jedes immer stärker zu regulieren, kommt bei Wirten und Gästen aber nicht gut an», hält der Direktor fest, und fragt: «Sollen sich die vernünftigen Konsumenten einschränken lassen, nur weil eine ganz kleine Gruppe ausschert?»

Der Entwurf zu einem neuen Präventionsgesetz war des Guten zu viel. GastroSuisse hat die mittlerweile vom Parlament gekippte Vorlage bekämpft und sich unmissverständlich vernehmen lassen: «Prävention ist dann nicht mehr massvoll und vernünftig, wenn sie zur Aushebelung des liberalen Rechtsstaates führt.»

Starkes Zeichen für Qualität und Hygiene

Der Revision des Lebensmittelgesetzes begegnet der Verband mit der Anfang Jahr erschienenen «Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe». Damit setzt GastroSuisse ein starkes Zeichen für Qualität und Hygiene. Gastgewerblich Relevantes aus drei Gesetzen und über 30 Verordnungen bildet eine

«Unsere Mitglieder müssen hart arbeiten, damit sie ein Auskommen haben.»

gute Grundlage, einen Betrieb rechtskonform zu führen. Den Mitgliedern steht die in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit BAG erarbeitete Leitlinie in drei Landessprachen zur Verfügung.

Parallel dazu bietet GastroSuisse via die Kantonalverbände spezielle Hygiene-Kurse in 16 dezentralen Bildungszentren für jährlich rund tausend Absolventen an. Aus der Fülle von Dienstleistungen stösst neben einem kostenlosen telefonischen Rechtsdienst die Online-Know-how-Plattform gastroprofessional.ch mit Musterarbeitsverträgen und hilfreichen Checklisten für den beruflichen Alltag auf besonders grosses Interesse bei den Mitgliedern.

Integrative Branche

Gut 40 Prozent der 200 000 Beschäftigten im Gastgewerbe sind Ausländer. «Sie sind für unsere Branche sehr wertvoll. Denken wir nur an die Ländergastronomie, an den Pizzaiolo aus Italien, den Koch aus Thailand, den Patron aus Indien», erklärt Kuster. Ausländische Mitarbeitende sind seit jeher fester Bestandteil der Belegschaften von Hotels und Restaurants. Probleme werden gemeinsam gemeistert; die Arbeit in der Küche, am Buffet und im Service schweisst die Angestellten zu einem Team zusammen. «Unsere Branche ist eine der wenigen, die es Ausländern ermöglicht, Kaderpositionen zu erlangen oder sich selbstständig zu machen.» Essenziell ist die

Beherrschung der Landessprache. Interkulturelle Kommunikation gehört zum fixen Bestandteil des Lehrplans in der Ausbildung von Gastro-Unternehmern. Damit leisten diese einen aktiven Beitrag der Wirtschaft zur Integration am Arbeitsplatz.

Stark ist der Verband in der Aus- und Weiterbildung. Gerade weil die Wirtprüfung nur noch in wenigen Kantonen, vorab in der Westschweiz, obligatorisch ist, gilt es in erster Linie Quereinsteiger auf die Praxis hin zu schulen. Gewisse Sorgen bereitet der Branche die demografische Entwicklung im Hinblick auf die Besetzung von Lehrstellen. Aber: «Unsere Berufe sind attraktiv», so Kuster, «das grosse Interesse der Jugendlichen an Berufswahlmessen beweist uns dies immer wieder.» Als Anerkennung für besonderes Engagement in der Nachwuchsförderung wird mit der Aktion «Zukunftsträger 2013» der Lehrmeister des Jahres erkoren.

Mit den Sozialpartnern ist der Landesgesamtarbeitsvertrag bis 2015 verlängert worden. Aufgrund der anhaltend schlechten Wirtschaftslage bleiben die Löhne mit Ausnahme des Teuerungsausgleichs eingefroren. Seit Beginn der Krise 2008 baute das Gastgewerbe 20 000 Stellen ab, das sind zehn Prozent aller Beschäftigten. «Das sagt viel aus über den Druck, der auf unserer Branche lastet», bilanziert Bernhard Kuster. ■

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Mitglieder: rund 20 000 (ca. 3000 Hotels)

Gründung: 1891

Branchenumsatz: rund 28 Mrd. Franken

Präsident: Klaus Künzli

Direktor: Dr. Bernhard Kuster

Kontakt

GastroSuisse

Verband für Hotellerie und Restauration

Blumenfeldstrasse 20

8046 Zürich

Tel. 0848 377 111

info@gastrosuisse.ch

www.gastrosuisse.ch