

Problematisch wird's, wenn Personal eingestellt und bezahlt werden muss. „Eine vier Tage Woche für Mitarbeiter, die am Tag nur zehn Stunden arbeiten dürfen, muss man sich erst leisten können“, gibt Gröller zu bedenken. Nicht nur er räsoniert häufig darüber, ob Dienstleistung heute überhaupt noch leistbar ist. Die konkrete Frage dazu beantwortet er zwar mit Ja, sagt aber auch, dass es immer schwieriger wird. Seiner Ansicht nach ist die Politik gefordert. „Die Lohnnebenkosten sind zu hoch, der Bürokratismus groß“, kritisiert er und auch Kollegen von Gröller klagen: Die Wirte sind die Melkkuhe der Nation. Natürlich gebe es auch noch schwarze Schafe in seiner Branche, verhehlt Gröller nicht, wenn auch bei weitem nicht mehr so viele wie früher.

Diese aber hätten leider das Image der Gastronomie beschädigt und vielen potenziellen Dienstleistern die Arbeit im Dienstleistungsgewerbe verleidet, sagen unisono die anständigen Wirte, die heute oft Mühe haben, Personal zu rekrutieren. Einer neuen Studie zufolge betrifft dies aber nicht nur die Gastronomie, sondern zwei Drittel aller Unternehmen in Österreich. „Unternehmen müssen sich heute bei Talenten bewerben, nicht umgekehrt“, sagen Experten, die genau wissen, was die Mitarbeiter wollen – auch in der Gastronomie: Jobsicherheit, flexiblere Arbeitszeiten und eine bessere Work-Life-Balance. Das weiß auch Sophie Schick vom Boutique-Hotel Hauser in Wels. Für viele seien die Arbeitszeiten ein triftiger Grund die Branche zu verlassen, erläutert die Chefin, manchmal sei es auch das Gehalt. Gehaltserhöhungen für ihre Angestellten waren für Sophie Schick nicht machbar, doch die Arbeitszeit für ihre Mitarbeiter konnte sie ohne finanzielle Einbußen für ihre Leute durch die Einführung einer Viertagewoche verkürzen. Damit traf sie voll ins Schwarze, ihr Personal ist begeistert. Darunter auch Mukaddes Dagci, die seit sechs Jahren im Betrieb arbeitet, und die schwärmt: Durch die neue Regelung hätten sie nun oft sechs Tage durchgehend frei, was so viel wie ein kleiner Kurzurlaub sei.

Dass man Mitarbeiter heute pfleglich behandeln muss, weiß auch Wolfgang Gröller, der für seine Angestellten sogar ein eigens Mitarbeiterhaus organisierte, um sie besser an den Betrieb binden zu können. Davon können die Wirte kleiner Gaststätten, die schon vor 2020 darbtten, sich mit der Corona-Hilfe aber noch ins Jahr 2022 gerettet haben, nur träumen. Doch diese Fälle, so bedauernswürdig sie auch sein mögen, werden sich nach Ansicht von Experten in der nächsten Zeit von selbst erledigen, zumal es auch keine Förderungen mehr geben soll.

Dies dürfe aber nicht passieren, sagt Seeber und verlangt, dass die Politik helfen und gegensteuern müsse. Denn nicht nur die kleinen maroden Gaststätten sind von der Pleite bedroht, unter Druck stünden auch die großen Tourismusbetriebe, die über energieintensive Thermen oder Großküchen mit Kühlräumen verfügen. Für diese bedarf es gezielter Entlastungsmaßnahmen, betont Seeber, der eine Senkung der Mineralölsteuer anregt und einen Energiekosten-Zuschuss fordert. „Auch eine beschleunigte Umsetzung von Maßnahmen der ökosozialen Steuerreform sollte angedacht werden, zudem könnte auch die Wiedereinführung des Investitionsfreibetrags vorgezogen werden.“ Irgendetwas müsse geschehen, und zwar schnell, sagen auch die Betroffenen und plädieren für rasche Entlastung wie auch WKO-Hotelierefrau Susanne Kraus-Winkler. Ihrer Ansicht nach sollte man die Lohnnebenkosten für Betriebe senken, diesen aber auch Steuergutschriften gewähren.

◀ *Von Kurt Guggenbichler*

Tom Weber
Gastrocoach

STIMME ZUR GASTRO



Qualität hat seinen Preis

Wirtshaus ist keine Lieferservice-Sättigung, sondern Genussgastronomie. Wirtshaus ist auch keine Kantine und kein schneller Döner von nebenan. Im Wirtshaus geht's um mehr als das. Ich höre fast schon im Dauergejammer, die Gastronomie sei gerade am Land vom Austerben bedroht. Auch die Restaurants in den Städten jammern. Wenn man diesen Pessimisten glauben will, liegt die Qualitätsgastronomie in ihren letzten Zügen.

Das wahre Problem der Branche sehe ich zum Teil in der Ideenlosigkeit begraben, die so manche Spezialisten innehaben. Wir müssen uns dringendst vom Billig-Angebot wegbewegen und uns auf Qualität und Service fokussieren. Ins Wirtshaus geht man in erster Linie nicht, um einfach nur satt zu werden. Wenn das der einzige Anspruch wäre, dann würde es uns schon lange nicht mehr geben. Unsere Wirtshäuser sind vor allem Begegnungsorten mit einem gewissen Erlebnisfaktor und wertefreie Räume mit entspannter Atmosphäre. Gibt's kein Wirtshaus, dann gibt's auch keine Möglichkeit für formale Businessunterhaltungen, von romantischen Dates ganz zu schweigen. Im Fast Food Restaurant wird man sich ja wohl kaum dafür zusammensetzen.

Und auch sonst kann Junkfood und Lieferservice höchstens einen kleinen Bruchteil davon ersetzen. Allein, was die Qualität des Essens betrifft, liegen Welten dazwischen. Wer sich auch nur ein bisschen um den Geschmack und die Ästhetik seines Essens schert, wird sich sowieso niemals ein Wiener Schnitzel im Lieferservice bestellen. Generell wird sich jetzt so langsam die Spreu vom Weizen trennen. Wer Wert auf sein Essen legt, muss für qualitativ hochwertiges in Zukunft auch bereit sein dafür fair zu zahlen. Denn Qualität ist eine Lebenseinstellung die seinen Preis hat. Der Gast wird durchaus weniger ins Wirtshaus gehen, dafür dann umso bewusster, mit hohem Qualitätsstandard und ausgezeichnetem Service. Gastronomie ist eben Luxus den man sich leisten wollen muss.

Diese reformierte Gastronomie löst dann auch die Personalnot im ganzen Tourismussektor, wenn man das Personal erstmals angemessen bezahlen kann. An der Stelle ist Geiz nämlich nicht geil, sondern einfach nur hungrig. Man braucht heute nicht mehr glauben, dass man von einem Spitzenkoch mit dem Lohn eines Tellerwäschers Höchstleistung erwarten darf. Und deswegen nochmal in aller Deutlichkeit: Wirtshäuser sind nicht am Sterben! Aber es wird Veränderungen geben und die sind nun einmal qualitativer, personeller und finanzieller Natur.