

Wer dient noch gern dem Gast?

Warum es so schwierig ist, für Gastronomie und Hotellerie Personal zu gewinnen.

BIRGITTA SCHÖRGÖHFER

Die SN sprachen mit der Branchensprecherin Petra Nocker-Schwarzenbacher über die Gehälter von Köchen, den Anzug als Erfolgsmerkmal und warum auch Personal aus dem Ausland künftig nicht mehr leicht zu halten sein wird.

SN: Frau Nocker-Schwarzenbacher, was verdient ein Koch?
Petra Nocker-Schwarzenbacher: Es kommt darauf an, wie groß die Mannschaft im Betrieb generell ist. Aber mit einem Gehalt nach Kollektivvertrag lockt man niemandem mehr hinter dem Ofen hervor.

SN: Wie hoch ist der KV?
Um die 1700 bis 1800 brutto für 40 Stunden, das ist natürlich zu wenig, aber für diese Summe arbeitet auch keiner mehr. Der Koch sagt heute dem Arbeitgeber, was er netto verdienen will.

SN: Wo liegen wir da ungefähr?
Bei an die 2000 Euro netto, bei einem Jungkoch sind es vielleicht 1800, und das für eine Fünftagewoche. Es gibt sicher auch Köche um 1600 Euro. Aber es kommt auch darauf an, ob der Mitarbeiter eine Unterkunft, die auch etwas kostet, braucht oder ob er in der Ortschaft oder Region wohnt, da kann man dann ruhig mehr bezahlen.

SN: Was machen manche Betriebe bei der Mitarbeitersuche besser und andere schlechter?

Was den Mitarbeitern zunehmend wichtig ist – abseits von der Bezahlung –, das ist der Dienstplan. Viele wollen nur mehr fünf Tage in der Woche arbeiten und zumindest ein Mal im Monat ein Wochenende freihaben. Das verstehe ich, wenn man wünscht, dass die Mitarbeiter in dem Beruf auch alt werden. Bei uns im Hotel ist jetzt im Juli der Restaurantleiter zweieinhalb Wochen auf Urlaub, und im August ist sein Stellvertreter drei Wochen weg. Das geht, weil wir ein Jahresbetrieb sind. Aber das gestehe ich meinen Leuten auch zu, weil sonst habe ich sie irgendwann nicht mehr. Man muss nicht auf jeden Wunsch eingehen, aber die Rahmenbedingungen so schaffen, dass man gutes Personal findet und auch halten kann.

SN: In der Branche ist man mittlerweile auch kreativ geworden und hat Modelle geschaffen wie die Tourismusakademie für Quereinsteiger. Funktioniert das?

Das funktioniert super, ist aber noch ein sehr junges Projekt. Wir sprechen damit ab 18-Jährige an, die noch keine Ausbildung haben, oder zunehmend auch Maturanten, die nicht genau wissen, was sie nach der Schule tun wollen. So haben sie die Möglichkeit, in einer verkürzten Ausbildung einen Beruf zu erlernen. Leider Gottes haben wir immer noch ein Imageproblem, und da geht es nicht nur um den Kellner oder Koch in unserer Branche, sondern darum, dass die Leute sagen:



Petra Nocker-Schwarzenbacher mit Lehrling Andrea Coita und Praktikant Christofer Schöll. BILD: SIBIRGITA SCHÖRGÖHFER

Jetzt hat der Matura und ist Zimmerer und steht auf dem Dach oben. Aber was ist schlecht daran? Der Anzug gilt nach wie vor als Zeichen des Erfolgs und „die Blaue“ nicht. Es ist Wahnsinn, dass man in so einem Kastensystem denkt.

SN: Ist Dienstleistung in einer modernen Welt nicht mehr in?

Es scheint so. Niemand will dienen, man will bedient werden. Das ist für unsere Branche eine große Hürde.

SN: Was ist mit der Rot-Weiß-Rot-Karte, den Fachkräften aus Drittstaaten? Der Zugang ins Ausland ist der Erfolg immer noch bescheiden?

Es ist nach wie vor schwierig. Mit Ende Mai gab es für den bundesweiten Mangelberuf Gaststättenkoch 24 und für den regionalen Mangelberuf Kellner 15 aufrechte und positive AMS-Gutachten. Das ist wenig.

SN: Woher kommen sie?

Hauptsächlich aus Bosnien, es gibt vielleicht auch einen Amerikaner oder Ukrainer. Aber de facto ist da nicht viel vorhanden. Es ist von uns auch immer transportiert worden, dass die Rot-Weiß-Rot-Karte nur eine weitere Möglichkeit ist, Personal anzusprechen. Auch wenn die Person aus Bosnien immer gesagt hat, da kommt ein Import von billigen Arbeitskräften. Aber da braucht man keine Angst zu haben.

SN: Der Tourismus boomt und wächst ja nicht nur in Österreich ...

... so ist es. Wir haben eher das Problem, dass uns das Personal wegfällt. Die Deutschen bleiben daheim, Ungarn boomt, selbst die Slowakei. Auch Bosnien ist wunderschön. Ich war an der Una, weil ein Kellner von mir dort geheiratet hat. Es wird nicht mehr als eine Generation dauern, bis man auch dort ein gutes Angebot und eine gute Quali-

tät unterbreiten kann, wenn die von uns geschulten Mitarbeiter aus Bosnien zunehmend heimkehren.

SN: Helfen künftig also im Tourismus nur mehr künstliche Intelligenz und der Roboter als verlässliche Arbeitskraft?

Nein, ganz sicher nicht. Vielleicht im Backoffice, das kann ich mir vorstellen. Aber jede Dienstleistung für den und am Gast, der ja auch immer individueller wird, geht mit dem Roboter nicht. Und selbst wenn man einen Abwäscher durch eine Maschine ersetzen kann, ist nicht sicher, ob das billiger oder überhaupt besser wäre. Jedes technische Ding, das wir heute haben und einsetzen, hat mittlerweile eine immer kürzere Lebensdauer.

Petra Nocker-Schwarzenbacher (*1964) ist Obfrau der Tourismuspartei in der Wirtschaftskammer Österreich und betreibt in St. Johann/Pongau das Viersternehotel Brückenwirt.

Mehr Lohn und Gehalt für 4000 Postbus-Mitarbeiter

WIEN. Bei der ÖBB-Postbus GmbH haben Unternehmen und Gewerkschafter die Kollektivvertragsverhandlungen in der Nacht auf Dienstag beendet. Die Löhne und Gehälter sowie sämtliche Zulagen für alle rund 4000 Mitarbeiter steigen um 2,6 Prozent, mindestens aber um 65 Euro. Laut Robert Wurm von der Gewerkschaft wurde unter sehr schwierigen Rahmenbedingungen in Verhandlungen ein „sehr gutes Ergebnis“ erzielt. Die neue Vereinbarung greife ab dem 1. September 2019 und sei bis 31. August 2020 wirksam. Der Abschluss gelte für alle Mitarbeiter, also für Angestellte sowie für Beamte. SN, APA

Mineralölsteuer als Hebel für die Ökowende

Experten der Uni Linz empfehlen um 15 Prozent höhere MöSt und Ausnahmen für Pendler.

LINZ. Die Experten des Energieinstituts an der Uni Linz sehen eine Erhöhung der Mineralölsteuer (MöSt) um 15 Prozent als geeignetes und effizientes Mittel im Zuge einer angestrebten ökologischen und sozial verträglichen Mobilitätswende. Für Pendler sollte es für die erhöhten Spritpreise eine Abgeltung aus den zusätzlichen Steuereinnahmen geben. Derzeit ist in Österreich keine MöSt-Erhöhung geplant.

Die Steuererhöhung würden die Experten als Durchführer konstruieren, jeder einkommens- und zentralisierte Wirtschaft und die Haushalte zurückgehen.

Tanken sei in Österreich vergleichsweise günstig. Mit 1,25 Euro je Liter liege der Preis für Superbenzin um etwa 10 Prozent unter dem Durchschnittspreis in Europa. Bei Diesel (1,19 Euro je Liter) seien es um 8 Prozent weniger. Der resultierende „Tanktourismus“ aus dem Ausland generiere zwar staatliche Mehreinnahmen, führe aber auch zu erhöhten Lärm- und Luftbelastungen sowie vermehrter Staubbildung durch den zusätzlichen Verkehr. Zudem erschienen dadurch „öffentliche Verkehrsangebote und alternative Antriebstechnologien weniger konkurrenzfähig oder attraktiv“, stellen die Experten fest.

Eine 15-prozentige Anhebung bei Benzin und Diesel könnte Mehreinnahmen durch MöSt- und Umsatzsteuer von rund 462 Mill. Euro bringen. Dabei seien Abnahmen beim

Höhere Preise für fossile Energie sind verkraftbar

„echten“ Tanktourismus berücksichtigt, also den Fahrern, die ausschließlich zum Tanken von einem Nachbarland über die Grenze nach Österreich fahren. Für Autofahrer werde jeder gefahrene Kilometer dadurch um rund 6 Prozent teurer. Da davon insbesondere Arbeitneh-

mer betroffen seien, die täglich größere Distanzen zwischen Wohnort und Arbeitsplatz überwinden müssten, bezeichnen Experten den „Ausgleich über die bekannte Pendlerpauschale als zielführend“.

Eine höhere Bepreisung des Verbrauchs fossiler Energieträger bringe keine negativen Auswirkungen für Gesellschaft und Wirtschaft, so das Resümee. Eine ökosoziale Neugestaltung des Pkw-Individualverkehrs über variable Kosten auf Basis der MöSt führe als ökologischer Lenkungsseffekt zur Reduktion von Treibhausgasemissionen und somit zu einer dreifachen Dividende auf Ökonomie, Umwelt, Soziales. SN, APA