

Medienspiegel

13.01.2025

Avenue ID: 3950

Artikel: 1

Folgeseiten: 4

News Websites

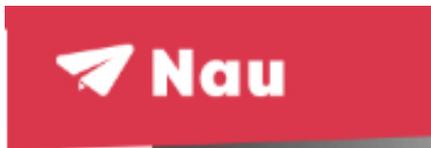


12.01.2025

nau.ch / Nau

Schweizer Erfolgs-Gastronom: Darum habe ich keinen Personalmangel

01



Schweizer Erfolgs-Gastronom: Darum habe ich keinen Personalmangel

Ein deutscher Wirt klagt über grosse Personalprobleme. In der Schweiz ist die Lage etwas besser – ein Arbeitgeber erklärt, wie er dagegen ankämpft.

2025-01-12, Nicolas Eggen

Das Wichtigste in Kürze

Laut einem deutschen Restaurantbetreiber ist die Gastrobranche in der Personalkrise.

Etwas weniger dramatisch ist die Situation in der Schweiz, sagt Gastrosuisse.

Mögliche Massnahmen sind Trinkgeld-Anpassungen und Weiterbildungen, so ein Unternehmer.

«Die Gastronomiebranche steckt in einer existenziellen Krise», berichtet der deutsche Gastronom Tom Wichmann dem «Nordkurier».

Sein Restaurant leide trotz hoher Auslastung an Personalmangel. «Wir haben nicht nur einen Fachkraftmangel, sondern einen Mangel an Menschen, die überhaupt arbeiten wollen.»

Er berichtet, dass der Mangel vor allem junge Menschen betreffe: «Die Jugend ist nicht dafür zu begeistern, am Wochenende zu arbeiten», so Wichmann.

«Im November sollten fünf Leute zum Probearbeiten kommen – es kam einer», erzählt er weiter.

Wie ist die Situation in der Schweiz? Haben Gastronomen hierzulande immer noch Mühe, geeignetes Personal zu finden?

Leichte Entspannung – aber Herausforderung bleibt

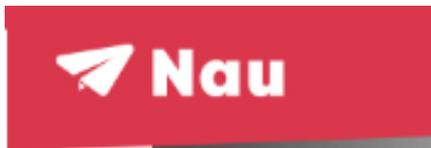
Der jüngste Branchenspiegel von Gastrosuisse zeigt Ende Oktober 2024: 39,3 Prozent der Gastronomen in der Schweiz sehen in der Personalbeschaffung die zweitgrösste Herausforderung – nebst den steigenden Betriebskosten.

So berichtete die «Rundschau», dass in einigen Fällen sogar Headhunter auf Fachkräftesuche in der Gastro-Branche sind.

Aber: Es gab auch schon schlimmere Zeiten. Die Personalsituation im Gastgewerbe habe sich etwas entspannt, so Arbeitsmarktexperte Michael Siegenthaler bei «Watson».

Die Suche nach Personal sei noch immer ein grosses Thema. Der Arbeitskräftemangel sei aber nicht mehr so ausgeprägt wie noch 2023.

Das bestätigt auch Patrik Hasler-Olbrych vom Branchenverband Gastrosuisse auf Anfrage von Nau.ch: «Wir freuen uns, dass sich in diesem Jahr eine leichte Entspannung abzeichnet.»



Viele Mitglieder hätten gemäss einer Umfrage der Konjunkturforschungsstelle (KOF), der ETH Zürich sowie Gastrosuisse ausreichend Beschäftigte.

Besonders gut geht es der **Familie Wiesner Gastronomie** AG. Sie führt in der ganzen Schweiz verschiedene bekannte Restaurants. Nooch, Negishi, **Miss Miu**, die **Outback Lodge** und **Kitchen Republic** gehören allesamt der Familie.

Co-Geschäftsführer **Manuel Wiesner** sagt auf Anfrage von Nau.ch: «Aktuell haben wir noch 18 offene Stellen bei 28 Restaurants und rund 900 Mitarbeitenden. Da dürfen wir uns nicht beklagen. Wir haben unterdessen die Wahl, dass wir aussuchen können, welche Servicemitarbeitenden wir anstellen wollen.»

So gut geht es den meisten anderen Gastronomen nicht. Wie macht **Wiesner** das?

Trinkgeld via Lohn

Er betont, dass sie ihre Hausaufgaben in der Vergangenheit gemacht und sich als attraktiver Arbeitgeber positioniert hätten. Ein wichtiger Aspekt: «Wir rechnen das Trinkgeld seit Anfang 2024 via Lohn ab.»

Das bringe drei entscheidende Vorteile für die Mitarbeitenden: Sie seien so bei Krankheit, Unfall oder Arbeitslosigkeit besser abgesichert.

Sie haben im Alter eine höhere Rente. Durch den höheren Grundlohn verbessere sich zudem die Kreditfähigkeit. Somit werde es für die Mitarbeitenden beispielsweise einfacher, eine Wohnung zu finden.

«Uns geht es um Fairness und Transparenz beim Trinkgeld, das so 1:1 an unsere Mitarbeitenden geht.»

Denn es kommt so einiges an Trinkgeld zusammen: «Wir nehmen pro Jahr 3,5 Millionen Franken Trinkgeld ein. Und es wird geschätzt, dass es in der Schweizer Gastronomie insgesamt mehr als eine Milliarde Franken sind», führt **Wiesner** aus.

Als Familienunternehmen sei es ihnen wichtig, in die soziale Absicherung ihrer Mitarbeitenden zu investieren.

Wiesner: «Deshalb zahlen wir mit dem neuen System rund eine halbe Million Franken mehr Arbeitgeberbeiträge in die Sozialwerke ein als früher.» Das Trinkgeld via Lohn abzurechnen, sei in der Gastro-Branche noch nicht üblich.

Weiterbildungen werden gefördert

Zudem würden Weiterbildungen gefördert. Diese reichen von Deutschkursen, Praxisweiterbildungen, Sushi-Koch-Ausbildungen bis hin zu Weiterbildungen für Kaderpersonen.

Die Staff-Membercard mit 25 Prozent Rabatt auf eigene Bestellungen in allen FWG-Restaurants sowie Gratis-Getränke kämen noch dazu.



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://www.nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 13'754'937

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94528209
Ausschnitt Seite: 3/5

News Websites



Manuel Wiesner erklärt, weshalb er in seinen Betrieben keinen Personalmangel hat. - keystone / zVg



Personal zu finden, ist für die Gastronomie nicht einfach. - pixabay



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://www.nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 13'754'937

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94528209
Ausschnitt Seite: 4/5

News Websites



Gastronom **Manuel Wiesner**. - zVg



Für die Gastronomie ist die Personalrekrutierung nach wie vor keine einfache Angelegenheit. - keystone



Nau
3097 Liebefeld
0800 81 88 81
<https://www.nau.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 13'754'937

Web Ansicht

Auftrag: 3017989
Themen-Nr.: 571.095

Referenz: 94528209
Ausschnitt Seite: 5/5

News Websites



Die Lage hat sich in der Schweiz zumindest etwas entspannt. - keystone



Möglichkeiten, um gegen den Personalmangel anzukämpfen, sind beispielsweise Anpassungen beim Trinkgeld. - keystone