

HGU-Standpunkte:

So hält man die Kollegen in der Branche

Um nicht noch mehr Fachkräfte zu verlieren, braucht es sofortige Massnahmen. Die Hotel & Gastro Union sagt, was zu tun ist.

Das Coronavirus mag sich vorübergehend zurückgezogen haben, aber die Folgen der Pandemie sind für die Hotellerie und Gastronomie noch immer spürbar. Aus einer stabilen Branche ist eine Risikobranche geworden. Mitarbeitende, die nicht schon längst die Flucht ergriffen haben, stehen vor der Frage: Bleiben oder gehen? Derzeit werden Überstunden geschoben, weil Mitarbeitende an allen Ecken und Enden fehlen. Der Frust sitzt tief. Nicht nur beim Personal, sondern auch bei den Arbeitgebern, die fieberhaft Arbeitskräfte suchen.

Schon lange weist die Hotel & Gastro Union die Arbeitgeber und Politiker darauf hin, dass dringend gehandelt werden muss. In ihrem neuen Manifest weist sie Wege aus der Krise. Vier davon sind entscheidend, wenn die Branche nicht noch mehr Mitarbeitende verlieren will. An erster Stelle steht der Lohn. Er muss auf allen Stufen steigen. Zweitens: Investitionen in die Bildung und die Suche nach Berufsnachwuchs. Drittens: bitte mehr Wertschätzung seitens der Arbeitgeber und der Gesellschaft. Viertens: attraktivere Arbeitszeiten.

Durchsetzen lassen sich die Massnahmen nur in Sozialpartnerschaft. «Die Probleme lassen sich nur gemeinsam lösen. Solange Gastrosuisse weiterhin L-GAV-Verhandlungen verweigert, wird sich nichts ändern», sagt Roger Lang, Leiter Rechtsdienst der Hotel & Gastro Union. JÖRG RUPPELT



HGU-Standpunkte
Eine Serie zu sozialpolitischen Fragen und Aspekten der Aus- und Weiterbildung.



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch

Bildung

Unsere Branche braucht qualifizierte Mitarbeitende und Arbeitgeber. Dazu mehr Lernende! Dafür muss in die Bildung investiert werden. Deshalb:

- × unbefristete Fortsetzung der kostenlosen Aus- und Weiterbildung über 2023 hinaus.
- × Steigerung der Anforderungen an die Berufsbildner zugunsten der Lernenden.
- × mehr bezahlte arbeitsfreie Zeit für die Teilnahme an Aus- und Weiterbildung.
- × sollen Mitarbeitende ohne formelle Berufsausbildung verstärkt an Progresso-Kursen teilnehmen.
- × Förderung der unternehmerischen Kompetenzen der Arbeitgeber.

Führung, Wertschätzung, Arbeitsklima

Es bedarf eines Kulturwandels im Führungsstil. Die oftmals noch vorherrschende, veraltete und hierarchische Führungskultur befriedigt die Bedürfnisse der jungen Generation nicht mehr. Diese will mitreden, mitbestimmen und mitwirken. Deshalb:

- × fertig mit «Ich bin der Chef»: Wer seine Mitarbeitenden nicht achtet und schätzt, schadet der Branche.
- × Mitsprache statt Ansprache – wer im Betrieb mitbestimmen kann, identifiziert sich mit diesem.
- × reden statt schreien – Konfliktlösung, anständige Kommunikation und gelebte Teamarbeit führen zu einem guten Arbeitsklima.
- × Förderung von professionellem Human-Resources-Management.

Lohn

Mit tiefen Löhnen dreht man weiter an der Abwärtsspirale: Tiefe Löhne führen dazu, dass die Mitarbeitenden die Branche verlassen. Nachweislich verlassen viele Mitarbeitende Anfang dreissig die Branche, da eine Familiengründung nur schwer finanzierbar erscheint und ihnen eine Lohnperspektive fehlt. Deshalb:

- × generelle Lohnerhöhungen auf allen Qualifikationsstufen.
- × Würdigung der Berufserfahrung als lohnrelevanter Faktor.
- × brauchen Mitarbeitende eine Lohnperspektive.
- × Weitergabe der Lohnerhöhungen an die Konsumenten wie in anderen handwerklichen Branchen üblich. Unsere Dienstleistung darf etwas kosten!

Arbeitszeiten

Unattraktive Arbeitseinteilung oftmals mit Zimmerstunde, Wochenendarbeit, Abendarbeit, Nachtarbeit und ständige spontane Wechsel der Dienstpläne verhindern eine gute Vereinbarkeit von Beruf, Familie, Ausbildung und Freizeit. Deshalb:

- × braucht es dringend ein Überdenken der Arbeitseinteilung und Arbeitsprozesse.
- × Förderung der Vereinbarkeit von Beruf, Familie, Ausbildung und Freizeit durch flexiblere Arbeitszeitmodelle.
- × frühere Bekanntgabe der Dienstpläne und bessere Planung, damit die Einsatzzeit nicht ständig und spontan wechselt.

ANZEIGE



mehr Infos
und Anmeldung

BrotChef
Wettbewerb 2022



**JETZT
ANMELDEN!**

BERUFSVERBAND
**BÄCKEREI &
CONFISERIE**
SCHWEIZ

Ein Verband der Hotel & Gastro Union