

# In vielen Küchen fehlt Wissen über Lebensmittel-Hygiene

Mit der Aus- und Weiterbildung von angehenden Wirtsleuten steht es in Graubünden nicht zum Besten. Mit einem parlamentarischen Vorstoss soll dem ein Ende gesetzt werden.

von Dario Morandi

Die Bündner Wirtinnen und Wirte hätten sich in der vergangenen Wintersaison «geradezu nach Schnee gesehnt»: Das sagte Präsident Franz Sepp Caluori gestern in Churwalden an der 103. Generalversammlung des Branchenverbandes Gastro Graubünden. Die weisse Pracht kam dann auch, aber reichlich spät. Und das brachte den Gastronomen ebenso wie den Hoteliers und den Bergbahnen Umsatz einbussen. Caluori sprach in diesem Zusammenhang von einem «verhaltenen Start».

## 600 Jugendliche zeigten Interesse

Von Katerstimmung oder gar von klager Vergangenheitbewältigung war im Gemeindesaal indessen nichts auszumachen. Ganz im Gegenteil. Der Branchenverband, der sich in 16 Sektionen aufteilt und 1000 Betriebe vertritt, will Probleme angehen, die da heissen: starker Franken, teure Rohstoffe, hohe Löhne und Fachkräftemangel (siehe Interview). Letzteren bekämpft Gastro Graubünden mit der Aktion «Leben in Graubünden». Sie ermöglicht Schülerinnen und Schülern einen Blick hinter die Kulissen des Hotel- und Gastgewerbes. Allein im letzten Jahr hätten sich rund 600 Jugendliche dafür interessiert, stellte Caluori zufrieden fest. Ausserdem gilt es gemäss seinen Worten Projekte anzupacken, welche eine enge Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und Landwirtschaftsbetrieben sowie dem Tourismus zum Ziel haben.

## Weiteren Vorstoss angekündigt

Verbandspräsident Caluori sparte aber auch nicht mit Kritik an der eigenen Zunft. Unmittelbarer Handlungsbedarf besteht seiner Meinung nach bei der Aus- und Weiterbildung von Wirtsleuten. Vor allem Quereinsteiger



Volles Haus: Bündner Wirtinnen und Wirte hören sich die Ausführungen des Verbandspräsidenten an.

Bild Yanik Bürkli

würden die geltende Lebensmittelgesetzgebung nicht oder dann nur unzureichend kennen. Besonders wenn es um Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Lebensmitteln gehe, sei der Wissensstand schlecht. Caluori plädierte deshalb für eine bessere Vorbereitung von Gastwirten, vor allem im Bereich der Lebensmittel-Hygiene. In seiner Eigenschaft als Grossrat kündigte er einen weiteren parlamentarischen Vorstoss an, um die Aus- und Weiterbildungsfrage zu regeln.

Aber nicht nur in der Küche ortete der Verbandspräsident Probleme. Auch im Büro läuft es in vielen Betrieben alles andere als rund. Die Zahl der Konkurse in der Gastronomiebranche

habe in den letzten Jahren markant zugenommen. Die Vermittlung von Grundkenntnissen für die Betriebsführung sei deshalb ein Gebot der Stunde. «Sie ist von öffentlichem und volkswirtschaftlichem Interesse», erklärte der Verbandspräsident.

## Unternehmern Mut gemacht

Für Regierungsrat Jon Domenic Parolini ist das Gastgewerbe «von zentraler Bedeutung», wie er während seines Referats sagte. Der Volkswirtschaftsdirektor versuchte ausserdem, den Gastrounternehmern Mut zu machen. Zwar werde der starke Franken weiter ein belastender Faktor bleiben. Auch habe Graubünden in den letzten

zehn Jahren massiv an Übernachtungen eingebüsst. Dadurch sei «die betriebliche Lage vielerorts kritisch». Die Konjunktur sehe aber tendenziell besser aus als im vergangenen Jahr, sagte er. Parolini geht ferner davon aus, «dass die Talsohle erreicht sein dürfte und in diesem Jahr ein leichter Aufschwung zu erwarten ist».

Ob die Regierung Hand zu einer Verbesserung der Wirtausbildung bieten wird, liess Parolini hingegen offen. Sie sei aber bereit, den angekündigten Vorstoss des Verbandspräsidenten «eingehend zu prüfen». Denn es sei auch für die Regierung wichtig, die Gastronomiebranche weiterbringen zu können.

## «Ohne Wochenenden geht es nicht»

Berufe im Gastgewerbe gelten als wenig lukrativ. Dem widerspricht Gastro-Graubünden-Präsident Franz Sepp Caluori vehement. Auch da lasse sich gutes Geld verdienen, sagt er.

mit Franz Sepp Caluori sprach Dario Morandi

Auch die Bündner Gastrobranche sieht sich zunehmend mit einem Nachwuchsproblem konfrontiert. Wie sie dieses zu lösen gedenkt, erklärt Gastro-Graubünden-Präsident Franz Sepp Caluori im folgenden Interview.

## Herr Caluori, in den Bündner Gastwirtschaftsbetrieben fehlt es laut Ihren Aussagen an Nachwuchs. Wie ist es dazu gekommen?

**FRANZ SEPP CALUORI:** Wie in anderen Berufsgattungen ist unter anderem die demografische Entwicklung dafür verantwortlich. Andererseits ist in grossen Teilen der Bevölkerung nicht bekannt, dass man mit einer profunden Grundausbildung in unserer Branche gutes Geld verdienen kann. Leider kursiert noch immer das alte Vorurteil, wonach Berufe in der Gastronomie wenig lukrativ seien. Das hat sich aber grundlegend geändert.

## Lange Arbeitszeiten und Wochenendeinsätze halten nach wie vor



Gutes Geld verdienen: Gastro-Präsident Franz Sepp Caluori wirbt für die Berufe in seiner Branche.

Bild Yanik Bürkli

## viele Junge davon ab, einen Job in der Gastrobranche zu suchen.

Wir kennen diese Problematik nur zu gut. Deshalb arbeiten wir auf regionaler und nationaler Ebene an neuen und attraktiven Arbeitszeitmodellen, die unter anderem auf Schichtbetrie-

ben basieren. Ganz ohne Wochenendeinsätze geht es in unserem Geschäft zwar nicht. Aber wir bemühen uns, Arbeitspläne so flexibel wie irgend möglich auszugestalten, damit unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu vielen freien Wochenenden kommen.

**Aber wie sieht es denn konkret mit dem Nachwuchs aus, fehlt er bereits an allen Ecken und Enden?** Nein, so schlimm ist die Lage glücklicherweise noch nicht. Brenzlich wird es jedoch langsam bei den Köchen. Da fehlt es zunehmend an Fachkräften. Angelerntes Personal gibt es genug. Was uns in den Küchen fehlt, sind hoch qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dafür gibt es einen Grund: Viele wandern in Spital- und Heimküchen ab, weil dort die Arbeitszeiten attraktiver sind, als in einem klassischen Gastrobetrieb.

**Themenwechsel: Bei der Ausbildung der Wirtinnen und Wirte selbst herrscht offenbar Handlungsbedarf. Zu diesem Thema wollen Sie als Grossrat erneut**

## einen parlamentarischen Vorstoss einreichen. Möchten Sie die obligatorischen Wirteurse wieder einführen?

Das nun auch wieder nicht. Ich stelle einfach fest, dass es in fast allen Kantonen eine Grundausbildung braucht,

## «Was uns in den Küchen fehlt, sind hoch qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.»

um Wirtin oder Wirt zu werden. Mein Ziel ist in erster Linie, die Hygiene bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu verbessern. Obwohl dieser Bereich enorm wichtig ist, mangelt es vielen Gastronomen an den entsprechenden Kenntnissen. Das stellen auch die Lebensmittelinspektoren mehr und mehr fest. Genau da herrscht unmittelbarer Handlungsbedarf.

## Spritzkanne



**Haldenstein tickt nicht richtig.** Zumindest die Kirchturmuhre. Noch immer zeigt sie die Winterzeit, schlägt um Mitternacht elf Mal und läutet am Sonntagmorgen eine Stunde zu spät zur Messe. **Ein stiller Aufstand gegen die ungeliebte Winterzeit?**

Mitnichten. Eine halbe Ewigkeit wurde die Kirchturmuhre vom Haldensteiner Werkmeister gerichtet. Doch seit Anfang Jahr läuft der Forst- und Werkbetrieb der Gemeinde über die Stadt Chur. Und **Zeitumstellung kommt** im Aufgabengebiet der Stadt **nicht vor.** Deshalb hat der Gemeindevorstand – nach einer entsprechenden Anfrage an der Gemeindeversammlung vor einer Woche – schleunigst eine Offerte eingeholt. Für eine Funkuhr. Damit soll die Umstellung künftig automatisch erfolgen. Heute will der Gemeindevorstand die Anschaffung genehmigen. Die Kirchturmuhre soll nächste Woche umgestellt werden. Sobald die Funkuhr eingetroffen ist.

## Behinderung im Tunnel Crapeig

Im Tunnel Crapeig auf der A13 bei Thusis werden betriebs- und sicherheitstechnische Verbesserungen realisiert. Dies hat Nachsperrungen zur Folge. Wie das Bundesamt für Strassen (ASTRA) mitteilt, wird die Lüftung im Tunnel komplett erneuert. Der erste Teil dieser Arbeiten wurde im letzten Jahr fertiggestellt. Nun folgt die zweite und letzte Etappe.

Die Arbeiten bedingen laut Mitteilung eine zeitweise Einschränkung der Nutzung der Nationalstrasse zwischen Rongellen und Thusis Süd. Seit gestern Montag und bis am 30. Juni wird sie unter der Woche nachts gesperrt. Tagsüber und an den Wochenenden ist der Tunnel zweispurig befahrbar. Die Umleitung des Verkehrs erfolgt über die Kantonsstrasse. Die Bauarbeiten sind voraussichtlich Ende Mai abgeschlossen. Anschliessend erfolgen der Einbau der Strahlventilatoren und die Testphasen, sodass die Arbeiten voraussichtlich Ende 2017 abgeschlossen werden können. Die Kosten für die Tunnelsicherheit Crapeig betragen total 50 Millionen Franken. (so)

## Bundesgericht entscheidet am 3. Mai

Der Streit um die Bündner Fremdspracheninitiative wird in einem Monat um ein Kapitel reicher werden. Dann – am 3. Mai – veröffentlicht das Bundesgericht in Lausanne sein Urteil darüber, ob die Fremdspracheninitiative formal gültig ist und ob die Stimmberechtigten das letzte Wort darüber haben, ob in den Bündner Primarschulen eine oder zwei Fremdsprachen obligatorisch unterrichtet werden müssen.

Die Initiative wurde im November 2013 eingereicht, der Grosse Rat hat sie im April 2015 für ungültig erklärt. Die Initianten sind in der Folge ans Bündner Verwaltungsgericht gelangt, welches die Gültigkeit vor einem Jahr formal bejahte. Gegen das Urteil reichte danach die Pro Grigioni Italiano Beschwerte vor Bundesgericht ein. (so)