

Gastro Graubünden zog es nach Davos

An der 108. Delegiertenversammlung von Gastro Graubünden auf der Schatzalp bilanzierte der Verband für Hotellerie und Gastronomie die zwei Coronajahre, skizzierte in einem Branchentalk konkrete Abhilfen gegen den Fachkräftemangel und fühlte den Bündner Regierungskandidaten auf den Zahn.

pd | Trotz weltweiter Pandemie verzeichnete Graubünden 2021 nahezu einen Rekordsommer. Mit 2.7 Millionen Logiernächten lag dieser nur 70 000 unter dem Top-Sommer von 2008 und war damit der zweitbeste seit 24 Jahren. Auch die Wintersaison wird mit einem Spitzenresultat enden. Die touristischen Leistungsträger und Gastgeber waren bestens vorbereitet. Vor allem in den klassischen Ferienregionen profitierten Betriebe stark davon, dass im nahen Ausland restriktive Massnahmen galten. Diese trugen dazu bei, dass Gäste aus dem Inland und aus grenznahen Kernmärkten ihre Ferien vermehrt in der Schweiz und in Graubünden buchten.

Etwas anders sieht die Bilanz von Betrieben und Restaurants zwischen Thusis, Chur und Landquart aus. Seit November erlitten sie Rückgänge der Gäste. Auch Kongresshotels und Gruppenunterkünfte erlebten nochmals einen Winter mit erheblichen Umsatzverlusten.

Während der Krise stand Gastro Graubünden den Mitgliedern mit Rat und Tat

zu Seite und setzte sich für ihre Interessen ein. Etwa mit 99 Newslettern, einem Sitzstreik in Chur und einem offenen Brief an den Bundesrat. Zu erwähnen sind auch Online-Hilfsangebote, Kommunikationskampagnen und vieles mehr.

«Wir sind froh und dankbar, dass Graubünden gut durch die Krise gekommen ist und dass die Kantonsregierung betroffene Betriebe mit einem Härtefallprogramm weiter unterstützt», sagt Franz Sepp Caluori, Präsident von Gastro Graubünden. Dass Graubündens Härtefallregelung zu den besten der Schweiz gehört, ist hauptsächlich der erfolgreichen Zusammenarbeit von Regierungsrat Marcus Caduff und dem Geschäftsführer und Präsident von Gastro Graubünden zu verdanken.

Unterstützung für Ukraine-Flüchtlinge

Gastro Graubünden zeigt sich tief betroffen vom entsetzlichen Leid des ukrainischen Volks und der Zerstörung seines Landes. Hotellerie und Gastronomie sind bereit, Flüchtlinge in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Um sie zu unterstützen, bietet die Branche Sprachkurse und Bildungsprogramme an in den Bereichen Service, Küche und Hauswirtschaft.

Behebung des Fachkräftemangels

Der Fachkräftemangel war schon vor Corona die schwierigste Herausforderung. Durch die Pandemie verstärkte sich das Problem, weil die Branche als Arbeitgeber an Attraktivität einbüsste. Gründe

waren die Kurzarbeit über viele Monate sowie drohende weitere Einschränkungen und Schliessungen.

Fazit aus dem Branchentalk

«Weitermachen wie bisher funktioniert nicht», sagt Marc Tischhauser, Geschäftsführer von Gastro Graubünden im Rahmen eines Branchentalks. Im Fokus standen dabei drei Ebenen mit Handlungsbedarf: Nicht eine einzige Änderung bringt Erfolg, sondern das Gesamtpaket ist entscheidend.

1) Betriebsebene. Simone Müller-Staubli (Schatz AG) sagt: «Es liegt an uns, den Mitarbeitenden die Passion für unsere Branche weiterzugeben, kreative Lösungen zu suchen und am Puls der Zeit zu bleiben. Dafür braucht es ein buntes Fächer an Massnahmen und Ideen.»

Einen weiteren Lösungsansatz verfolgt Philipp Albrecht (Park Hotel Winterthur) mit der 4-Tage-Woche in der Küche: «Dies steigert unsere Arbeitgeberattraktivität, sorgt für bessere Mitarbeiterzufriedenheit und bringt Vorteile bei der Rekrutierung». Daniel Renggli (Revier Hospitality Group) geht noch einen Schritt weiter und ist überzeugt: «Ich denke nicht, dass es gesamtheitlich reicht, neue Arbeitsmodelle zu implementieren, besser zu bezahlen und am Image zu arbeiten. Es braucht auch neue Ansätze, wie wir unser Kerngeschäft bewältigen».

2) Verbandsebene. Gastro Graubünden setzte sich schon vor der Krise mit Projekten für den Branchennachwuchs und für Fachkräfte ein. Dieses Engagement hat der Verband in den vergangenen Monaten intensiviert und ausgebaut. «Mit der Kampagne <Gastro Story> zum Beispiel sprechen wir den Nachwuchs an, mit Sensibilisierungsmassnahmen und Kursen unsere Mitglieder», sagt Tischhauser. «Auch politisch sind wir auf allen Ebenen aktiv».

3) Rahmenbedingungen. Auch auf dieser Ebene müssen die Voraussetzungen optimiert und verbessert werden. Zum Beispiel sollte der Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe wie auch das Schweizer Arbeitsgesetz modernisiert und den Bedürfnissen der Mitarbeitenden und Arbeitgebenden angepasst werden.



Franz Sepp Caluori, Präsident von Gastro Graubünden, hiess die zahlreich Anwesenden im Berghotel Schatzalp willkommen.
Bild: zVg/Mattias Nutt

Der Artikel zum Wahlpodium mit den Kandidierenden für den Regierungsrat erschien in der DZ vom Freitag, 25. März.