

01.06.2004 - 08:47 Uhr

Rezept gegen die Strukturkrise im Gastgewerbe: Betriebe kontrollieren statt Wirte prüfen!

Luzern (ots) -

Der Wirtverband GastroSuisse forderte an seiner Delegiertenversammlung letzte Woche in Freiburg die Wiedereinführung von obligatorischen Wirteprüfungen, um gegen die Überkapazitäten ("10'000 Betriebe zu viel") im Gastgewerbe anzugehen. Die Hotel & Gastro Union lehnt diese Idee aus dem vorigen Jahrhundert ab, da neue Zwangsprüfungen für Wirte keine Strukturbereinigung im Gastgewerbe bringen würden. Vor der Liberalisierung der kantonalen Gastgewerbegesetze wurde die Zahl der Gastrobetriebe durch Bedürfnisklauseln tief gehalten, nicht durch Wirteprüfungen. Auch haben solche Schnellbleichen für Beizer in der Vergangenheit kaum etwas zur unternehmerischen Qualifikation der Wirte beigetragen.

Mit fairem Wettbewerb aus der Strukturkrise

Die Hotel & Gastro Union sieht einen anderen Weg, um das Gastgewerbe aus der Strukturkrise, in der es unbestrittenermassen steckt, zu führen: Heute sind tausende von Gastronomiebetrieben nur noch am Markt, weil sie willentlich gegen Gesetze und den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) verstossen. Würden diese Betriebe zur Einhaltung von Gesetz und L-GAV verpflichtet, müssten sie wegen zu hohen Kosten aus dem Markt ausscheiden. Gegen diese Betriebe wird aber kaum vorgegangen: Im Jahr 2003 beispielsweise wurden lediglich 317 von rund 30'000 Gastrobetrieben auf die Einhaltung der gesamtarbeitsvertraglich vorgeschriebenen Mindestlöhne hin kontrolliert. Bei diesem Kontrollrhythmus muss ein Betrieb statistisch gesehen nur alle 100 Jahre mit einer Kontrolle rechnen. Die Folgen der largen Kontrolltätigkeit sind fatal: Unredlich geführte Betriebe bleiben am Markt, verzerren den Wettbewerb, und tragen dazu bei, dass die Gewinnmarge auch für gut und ehrlich geführte Betriebe immer kleiner wird.

Den gut geführten Betriebe gleich lange Spiesse am Wettbewerb garantieren

Die Hotel & Gastro Union fordert deshalb ein konsequenteres Vorgehen gegen unredlich wirtschaftende Betriebe im Gastgewerbe, indem die Einhaltung von Arbeitsgesetz und L-GAV strenger kontrolliert und Verstösse härter sanktioniert werden. Nur so kann den gut und ehrlich geführten Betrieben gleich lange Spiesse im Wettbewerb garantiert werden. Wo ein Hotelier oder Wirt seinen Betrieb im Rahmen des Gesetzes rentabel führt, hat er aus Sicht des Gastes eine wirtschaftliche Existenzberechtigung. Wo dies nicht der Fall ist, wird sein Angebot offenbar vom Gast nicht geschätzt und er muss aus dem Markt ausscheiden. Die Garantie gleich langer Spiesse wäre ein effizienter Beitrag zur Strukturbereinigung im Gastgewerbe.

Die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union ist mit 18'200 Mitgliedern die führende Organisation für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe.

Kontakt:

lic. iur. Stefan Unternährer
Stv. Geschäftsleiter
Tel: +41-(0)41-418'23'55
Mobile: +41-(0)79-598'11'14

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004457/100475447> abgerufen werden.