

ZAHLEN BITTE!

2370 Euro brutto, das sind rund 1700 Euro netto, wohlbemerkt nach stolzen 22 Jahren Berufserfahrung in einer Führungsposition – so lautet die aktuelle Lohnordnung für das Hotel- und Gastgewerbe in Oberösterreich.

Da für bist du stets lächelnd und zuvorkommend, eine schnelle Serviermaschine, bearbeitest verständnisvoll jede Reklamation, hast als Hobbypsychologe rund um die Uhr ein offenes Ohr für deine Gäste, bist Jugendschutzbeauftragter, Profi im Esseneinpacken sowie Eventmanager, findest immer eine Lösung (selbst wenn das Problem dazu fehlt) und führst neuerdings auch staatlich angeordnete Gesundheitskontrollen durch.

Trotz alledem – oder vielleicht auch gerade deshalb – lieben wir, die Gas(t)geber, genau das, was wir tun. Es macht uns stolz, vorerst noch Fremden eine schöne Feier, einen besonderen Tag oder einfach unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Wir freuen uns, wenn Stammgäste nach un-

seren Dienstplänen fragen, damit sie ihr Seidel auch ja von „ihrem“ Kellner eingestellt bekommen. Wir möchten den Dienstleuten, schöne Momente noch ein bisschen schöner zu gestalten, schenken zu Getränken auch ein Lächeln aus und stillen ganz nebenbei nicht nur den Hunger nach Schnitzel & Co, sondern auch nach Begegnungen. Wie wichtig der Wirt des Vertrauens mitsamt seinen Mitarbeitenden für uns ist, haben wir im vergangenen Jahr erfahren. Es ist nicht dasselbe, die Leckereien zu Hause auszupacken und allein am Esstisch oder vor dem Fernseher zu verspeisen. Viel besser schmeckt der Schweinebraten in geselliger Runde, umgeben von Geschichten, die das Leben schreibt, serviert von der freundlichen Kellnerin – das wissen wir jetzt. Und das wissen auch die Gastronomen.



WERTSCHÄTZUNG, Respekt und Zusammenhalt wird im familiären Team der HOF Kneipe großgeschrieben.

„Meine Mitarbeiter sind das höchste Gut“

Ernst Konrad, seit 2007 Wirt der gemütlichen „HOF Kneipe“ in Linz, schätzt jeden seiner acht Mitarbeiter sehr. Und das spürt man auch als Gast, wenn man auf einem der rund 100 Sitzplätze seine Zeit genießt.

Keine straffen Dienstpläne oder Einteilungen, keine vorgeschriebenen Meetings, kein lauter Ton. Stattdessen organisieren Küche wie Service sich selbst, reden miteinander, sofern der Schuh mal drückt, und begegnen sich im familiären Team mit Wertschätzung, Respekt und Zusammenhalt. Es scheint, als wisse der Gastro-Quereinsteiger, worauf es wirklich ankommt. „Ich möchte nicht sagen, dass es für uns einfacher ist, gute Mitarbeiter zu finden, ganz im Gegenteil. Aber wenn dann (nach Zustimmung aller, versteht sich) ein neues Teammitglied seinen Platz bei uns findet, gibt es eigentlich keinen Grund, wieder zu gehen – außer für eine Babypause“, zwinkert Ernst in Richtung Sonja, der, mit stolzen zwölf HOF-Kneipen-Jahren, längstdienenden Servicemitarbeiterin. Die frischgebakene fröhliche Mama ist heute zufällig zu Besuch bei ihrer „Zweitfamilie“. „Um ehrlich zu sein, vermisse ich meine Kollegen schon wieder sehr und freue mich, nach der Karenz wieder mit ihnen zusammenzuarbeiten. Ernst ist kein klassischer Chef für uns. Er ist eher der „Arbeitspapa“, der immer ein offenes Ohr für uns hat und hundertprozentig hinter uns steht. Wir können uns aufeinander verlassen, sind wie eine Fami-



Auch wenn man zurzeit nur die Augen lächeln sieht: Zufriedene Mitarbeiter sind der Schlüssel zum Erfolg.

lie und wir halten zusammen – in guten wie in schlechten Zeiten.“ So meisterte das Team auch Seite an Seite die Krise, sodass im vergangenen Mai die gesamte Belegschaft wieder die vermissten Gäste begrüßen konnte.

„Es war für uns alle eine sehr herausfordernde Zeit“, erinnert sich der Gastronom. „Meine Mitarbeiter waren in Kurzarbeit, aber gemeinsam haben wir das geschafft.“ Dabei sollte man nicht vergessen, dass in der Gastronomie das Trinkgeld einen nicht unerheblichen Teil des monatlichen Lohns darstellt. „700 bis 1000 Euro, die uns natürlich in den sechs Monaten des Lockdowns gefehlt haben, aber trotzdem wäre ich nie auf die Idee gekommen, der Gastronomie den Rücken zu kehren“, sagt Sonja überzeugt. „Ich kann mir keine schönere Arbeit vorstellen. Ich liebe es, unseren Gästen ihre Mittagspausen

oder Abende zu versüßen.“ Doch was ist nun das Entscheidende, um Mitarbeiter im Betrieb zu halten? Mehr Geld, mehr Lob, mehr Freizeit? Es ist das große Ganze, das das Herz für die Branche höherschlagen lässt. Es ist die Einstellung zu den Mitarbeitern, ihnen etwas zuzutrauen, ihnen ernst gemeinte Wertschätzung entgegenzubringen und natürlich ist es auch wichtig, ihnen finanziell von dem etwas zurückzugeben, was sie täglich für den Betrieb einnehmen. „Niemand bleibt oder geht allein wegen der Bezahlung“, ist Ernst Konrad überzeugt. „Selbstverständlich gebe ich als Chef einen Weg vor, aber um diesen dann auch gemeinsam gehen zu können, braucht es ein Miteinander. Mir ist wichtig, dass unsere Gäste in entspannter Atmosphäre eine schöne Zeit bei gutem Essen verbringen können. Das kann ich nur mit

meinem Team gemeinsam meistern.“ Viel Boden wurde in der Branche verbrannt, doch immer mehr Gastronomen ändern ihren Kurs und tragen das Ihre zu einem Imagewandel bei. Besteck polierende Lehrlinge, unzählige, unbezahlte Überstunden, nicht enden wollende Wochenenddienste oder schreiende „Herr und Frau Chefs“ gehören der Vergangenheit an. Abwechslung, Begegnungen und ein starkes Miteinander prägen das Berufsbild von heute. Und nicht zu vergessen: „Nur zufriedene, langjährige Mitarbeiter bringen zufriedene, langjährige Stammgäste“. Mit diesem Satz verabschiede ich mich von einem beeindruckenden Gastronomen und seinem stolzen Team, das bereits wieder fleißig kocht und freundlich zapft. Wohl bekommt's!

•
Ute Kranzer