

„4000.- sind überall möglich“

Nicht die Einführung eines Mindestlohns gefährde die Branche, sondern die fehlende Innovationsbereitschaft gewisser Wirte, sagt Hotelmanager Reto Zuberbühler.

Work: Herr Zuberbühler, sind 4000 Franken Mindestlohn machbar?

Reto Zuberbühler: Für unser Haus ist die Mindestlohnforderung machbar. Wir bezahlen sie.

Das Hotel Bern gehört der Gewerkschaft Unia. Vor einiger Zeit haben Medien kritisiert, die Unia bezahle im Hotel Bern nicht einmal den Mindestlohn, den sie per Volksinitiative fordere.

Das war ein unsachlicher Vorwurf. Wir haben immer 200 bis 300 Franken mehr bezahlt, als im Gesamtarbeitsvertrag für die untersten Mindestlöhne festgeschrieben ist. Das war auch ein Beschluss des Verwaltungsrates. Und seit zwei Jahren haben wir in unserer Lohnstrategie die Löhne an die 4000 Franken angeglichen. Genau 8 von mehr als 60 Beschäftigten hatten bis dahin weniger. Heute gibt es bei uns keinen Tieflohn mehr. Obschon wir bis 2018 Zeit zur Anpassung hätten. Lehrgänger bekommen 4450. Und etliche Ungelernte haben schon seit Jahren Löhne weit über 4000 Franken.

War das ökonomisch schwierig?

(Zuberbühler greift zu Geschäftsbericht und Taschenrechner, tippt ein paar Zahlen ein). Die Anpassungen für die acht Personen haben die direkten Betriebskosten um 0,5 Prozent erhöht.

Das ist wenig.

Aus unserer Sicht ist ohnehin etwas anderes viel wichtiger für die Mitarbeitenden. Wir fördern gezielt ihre Berufsbildung und Weiterbildung. Sehen Sie den Kellner da? Er arbeitet schon lange bei uns. Jetzt haben wir ihn dazu ermuntert, sein Diplom zu machen. Demnächst geht er an die Prüfung.

Gastrosuisse-Chef Künzli beschwört eine Katastrophe: Bezahlen die Betriebe ihren Leuten 22 Franken pro Stunde, behauptet er, „müssen unzählige Gastrounternehmen dichtmachen“.

Die Situation ist sicher nicht dieselbe für alle. Stadthotels wie das Hotel Bern mit einem Restaurant rentieren besser als andere Betriebe. Ich kann mir vorstellen, dass es zum Beispiel für Landgasthöfe oder kleine Cafés schwieriger ist. Aber 4000 Franken sind überall möglich. Unsere Mitarbeitenden verdienen das. Das Grundproblem liegt anderswo.

Bei der hohen Zahl der Beizen? Vor ein paar Jahren sprach Künzli noch von Überkapazitäten, die man abbauen müsse.

Es geht um Qualität und Innovation. Jeder glaubt, eine Beiz aufmachen zu können. Doch jeder Gastrobetrieb muss seine Dienstleistung ständig überprüfen und verbessern. Man braucht einen permanenten Innovationsschub. Dafür muss man das Kapital erwirtschaften. Viele leisten das nicht.

Reto Zuberbühler (36) ist Vizedirektor des Hotels Bern. Der gelernte Koch und Konditor mit Nachdiplom in Hotelmanagement hat eine reiche internationale Erfahrung in 5-Sterne-Häusern.

Interview: Oliver Fahrni.

Work online, 20.3.2014.

Personen > Fahrni Oliver. Mindestlöhne. Reto Zuberbühler. Interview. Work. 2014-03-20