

Das Hotel Bern macht es vor

Der oberste Wirt, Klaus Künzli, warnt vor dem grossen Beizen sterben, sollte die Mindestlohninitiative gewinnen. Reine Angstmacherei. Wenig, was der Mensch so treibt, ist ihr fremd: Maria Texeira hat viel gehört und gesehen in den 19 Jahren als Zimmerfrau im 4-Sterne-Hotel Bern. Doch das wird die Portugiesin Work nie erzählen. Diskretion gehört zum Beruf. Sie macht eines dieser vielen unsichtbaren Metiers, ohne die nichts mehr ginge. Ganz unten in der Hierarchie. Wie etwa die Hilfsarbeiten in der Hotelküche. Texeiras Mann und ihr Sohn arbeiten unten in der Küche. Über eines allerdings spricht Maria Texeira ohne Zögern: ihren Lohn. Er beträgt 3700 Franken. 13 Mal im Jahr. Dieses Salär erfüllt exakt die Kriterien der Mindestlohninitiative der Gewerkschaften, über die wir am 18. Mai abstimmen: 22 Franken die Stunde, 4000 Franken im Monat, auf zwölf Monate gerechnet. Ein lebensnotwendiges Minimum, sagt die Unia: Wer voll arbeitet, soll davon leben können. Arbeitende sollen nicht mehr Sozialhilfe vom Staat erbetteln müssen, damit sie über die Runden kommen. Das ist unwürdig. Und eine fragwürdige Subventionierung von Unternehmergeinnen. Doch 330 000 verdienen in der reichen Schweiz immer noch weniger. Zu wenig. 46'000 davon im Gastgewerbe. Eigentlich nur logisch, wenn das Best Western Hotel Bern den Lohn der Mindestlohninitiative heute schon bezahlt: Das Volkshaus, wie es früher hiess und neuerdings wieder heisst, gehört der Gewerkschaft Unia. Wir haben bei der Unia Bern zurückgefragt. Sie legt sich immer wieder mit dem Arbeitgeber im eigenen Haus an. Stimmt das, was die Hoteldirektion behauptet? Muriel Zürcher, die zuständige Sekretärin der Unia: „Gute Gespräche, schnelle, personalfreundliche Lösungen. Grosszügige Vereinbarungen, etwa mit Abgangsentschädigungen und hohen Ausbildungsbeiträgen.“

Der letzte Schritt.

In Hotels und Restaurants wird lange gearbeitet, und die Löhne hinken hinterher. Als Maria Texeira beim Hotel Bern anfang, lagen die üblichen Löhne für ihren Job bei knapp 2000 Franken. Seither hat die Branche aufgeholt. Dank gewerkschaftlichem Druck. Der Gesamtarbeitsvertrag 2010, L-GAV genannt, führte etwa den 13. Monatslohn ein und eine verbesserte Erfassung der Arbeitszeit. Jetzt fehlt allein der letzte, kleine Schritt. Die Löhne steigen weiter. Nur zu langsam. Derzeit fehlen für Angestellte ohne Berufslehre noch 4 Prozent bis zu den geforderten 22 Franken. Gelernte bekommen nach L-GAV in fast allen Hotels und Beizen höhere Saläre, als die Mindestlohninitiative fordert. Mauro Moretto, Sektorleiter Gastgewerbe der Unia, registriert die Fortschritte: „4000 Franken sind gut möglich. Die viel bedeutenderen Lohnerhöhungen des letzten Jahrzehnts haben die Branche gestärkt. Die Mitarbeitenden sind es wert.“

Künzlis Unsinn.

Doch diesen letzten Schritt zu fairen Löhnen wollen die Arbeitgeber jetzt verweigern. Klaus Künzli, der Präsident des Arbeitgeberverbandes Gastrosuisse, führt eine Kampagne gegen die Mindestlohninitiative. Er warnt vor einem Beizensterben. Dem „Blick“ sagte er: „Die Wirte stürzen sich ins Verderben.“ Mit ein paar Zaubertricks rechnete Künzli die 22 Franken der Initiative zu 26.95 hoch. Unsinn, sagt die Gewerkschaft. Künzli hat etwa den 13. Monatslohn, der ja in der Initiative eingerechnet ist, nochmals dazugeschlagen. Die Unia hat genau hingeschaut. In der Branche Gastgewerbe arbeiten 215'000 Beschäftigte.

> 46'000 davon haben einen tieferen Lohn als 4000. Rund 10'000 mit normaler Arbeitszeit von 42 Stunden verdienen 2 bis 4 Prozent zu wenig. Kein Problem. Die Initiative lässt 4 Jahre Anpassungszeit. Da reichen schon die normalen jährlichen Lohnerhöhungen.

> 18'000 Mitarbeitende in der Saisonhotellerie (43,5 Stunden Arbeitszeit) verdienen 4 bis 8 Prozent zu wenig. Auch für sie gilt: Die Anpassung ist kein Problem.

> Bleiben rund 18'000 Angestellte in Kleinbetrieben. Durchschnittliche Lohnerhöhung: etwa 9 Prozent. Würde das auf den Preis eines Kaffees geschlagen, würde der gerade um 10 Rappen teurer.

Wer nichts wird.

Dass Künzli den Teufel an die Wand malt, bringt ihm Kritik aus den eigenen Reihen ein. Reto Zuberbühler, Vizedirektor des Hotels Bern, veranschlagt die Lohnanpassungen der letzten Jahre auf nur 0,4 der direkten Betriebskosten. Auch eine schnelle Work-Umfrage in Bern zeigt: 22 Franken sind machbar. Michael Fankhauser, Betriebsleiter der Café-Bar Turnhalle im Stadtzentrum: „Wir bezahlen nur Löhne über 22 Franken.“ Martin Abplanalp, Mitinhaber der schönen Gartenbeiz „Lokal“ im Breitenrain-Quartier, hat die Initiative sogar mit unterschrieben: „Ich will Direktiven. Das bringt uns gleich lange Spiesse für alle.“ Bei der Firma Gastrokultur, die sieben Lokale vom „Le Beizli“ bis zum Schlosshotel betreibt, gelten 22 Franken heute als Richtschnur. Adrian Iten, kaffeekultiger Erfinder von „Adriano's“, bezahlt gute Löhne bis 39 Franken. Sein Beispiel zeigt, was auch Hotel-Bern-Vize Zuberbühler „entscheidend“ nennt: Wer in der Gastronomie arbeiten will, muss ständig erneuern und verbessern. Es gibt Metiers, von denen viele glauben, man könne sie ohne Qualifikation tun. Beizer gehört dazu. Falsche Vorstellung. Jedes Jahr gehen in der Schweiz 2600 Lokale auf. Und 2400 zu. Oliver Fahrni.

Work online, 20.3.2014.

Work > Gastgewerbe. Mindestlöhne. Work. 2014-03-20