

Mit dem Aufschwung ein neues Problem

Dehoga-Mitglieder im Kreis Emmendingen diskutierten über die Personalsituation in der Branche

WINDEN (ag). Mit dem Elztal-Hotel in Winden hatte die Kreisstelle Emmendingen im DEHOGA ein angenehmes Tagungsambiente für ihre Kreisversammlung ausgewählt. Kreisvorsitzender Ralf Gut freute sich über das rege Interesse der Verbandsmitglieder, die später über aktuelle Themen des Gastgewerbes diskutierten.

Gut hatte sich mal einen ganz anderen Programmablauf ausgedacht. Weg von Referaten und dann noch Zeit und Lust zur Diskussion. „Der alte Stil unserer Versammlungen braucht dringend Abwechslung“, sagte Gut und die folgende Stunde gab ihm recht.

Personal wird knapp

Jedes Verbandsmitglied bekam Gelegenheit, sich persönlich, sein Arbeitsumfeld und seinen Betrieb vorzustellen. Das war sehr interessant, zumal es direkt in die aktuellen Themen einführte, über die man reden wollte. Die Gastronomie wird mit dem Aufschwung ein neues Problem bekommen, hatte Gut schon in seiner Einleitung gesagt und die führte unmittelbar zum Themenbereich „Mitarbeiter“. Das Personalangebot werde in den nächsten Jahren für die Gastronomie knapp. Die jungen Leute werden von den verschiedenen Branchen heiß umworben. Dabei habe das Gastgewerbe nicht die besten Karten. Das Image der Gastronomie in der Öffentlichkeit könnte besser sein, war immer wieder zu hören. Dabei sollten die Ausbildungsbetriebe die Schuld nicht nur bei anderen suchen, sondern sich selbst an die Brust klopfen. Man müsse zu viel und zu ungewohnten Zeiten arbeiten und werde außerdem noch schlecht bezahlt. Für die Branche sei das ein häufig gehörtes Pauschalurteil, das so natürlich nicht stimme. Nicht geleugnet wurde, dass es „schwarze Schafe“ in der Gastronomie gibt, die ihrem Berufsstand schaden. Wenig beruhigend sei, dass es die auch in anderen Berufen gibt. Die über-

wiegende Mehrzahl der Betriebe bilde verantwortungsbewusst und fachlich gut aus. Mehrmals war in der Diskussion zu hören, dass es keinen schöneren Beruf als die Gastronomie gibt. Möglichst viele Gastronomen sollten dem Verband angeschlossen sein. Das stärke den Wirt und seinen Betrieb. Auch das kam aus der Versammlung. Da könne man immer fragen, wenn man etwas nicht wisse. Zudem fördere es das Gemeinschaftsgefühl, wie man es gerade beim Kampf um eine reduzierte Mehrwertsteuer für Hotels gesehen habe.

den Bewirtung besser als die gelernten Gastronomen.

Mehrere Hoteliers räumten die Vorteile der reduzierten Mehrwertsteuer für ihre Betriebe ein. Gerade in Grenzgebieten, wo der Gast besonders heftig umworben werde, sei die Steuerermäßigung von erheblichem Vorteil. Diesen Vorteil wünschen sich aber auch die Restaurantbesitzer. Daher ging ihre Bitte an den Verband, auch in dieser Frage nicht locker zu lassen. Bohren, bohren und nochmals bohren sollte die Devise sein. Aus dem allgemeinen Verbandsgesche-



Clemens Dold wurde vom Kreisvorsitzenden Ralf Gut und von RAss Alexander Hangleiter (li.) mit einer Ehrenurkunde des Verbandes ausgezeichnet

Foto: Grosholz

Niemand kann es besser als die Gastronomie

Für die Lösung von Problemen hatte man in dieser, von Alexander Hangleiter geleiteten Versammlung, auch gleich Vorschläge. Die Wirte sollten sich verstärkt in die Vereinsfeste einbringen. Das sei besser, als nur Kritik zu üben. Schließlich beherrsche niemand das Geschäft einer reibungslos funktionieren-

hen berichtete Alexander Hangleiter, der die gestellten Fragen schnell und umfassend beantwortete. Clemens Dold, der in Waldkirch einen Hotel- und Gastronomiebetrieb führt, wurde für langjährige Zugehörigkeit zum DEHOCA mit einer Urkunde geehrt. Nach dem offiziellen Teil führten die Familien Volk und Tischer durch ihr Elztal-Hotel, in dem es immer etwas Neues gibt.



- Planung
- Beratung
- Verkauf
- Kundendienst



KUNDENDIENST
AN 365 TAGEN
TEL 07651-5439



Service- &
Vertriebspartner

Walter HOLZER GmbH Großkücheneinrichtungen
Wilhelm-Stahl-Straße 8 79822 Titisee-Neustadt
Tel 07651-5439 holzer-w@t-online.de