

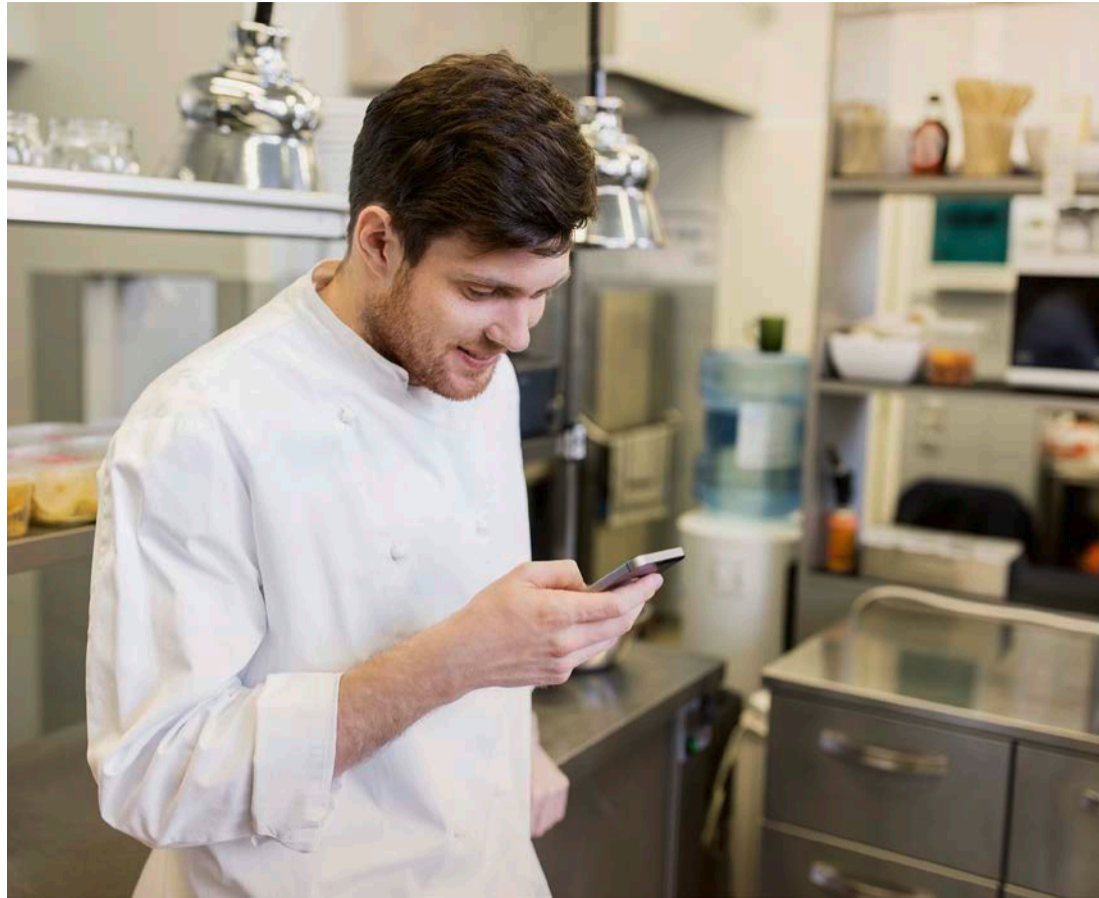


GASTKOLUMNE

## Dinner for One

Rainer Hoffer, Geschäftsführer  
«Rössli Illnau» in Illnau/ZH

Alleinreisenden Gästen schenken wir im «Rössli Illnau» besondere Aufmerksamkeit. Wenn schon «Dinner for one», dann bitte mit Stil. Das beginnt schon bei unserer Grundhaltung: Der alleinreisende Gast wird nicht weniger wertgeschätzt als eine Gruppe. Im Gegenteil: Er wird uns seine volle Aufmerksamkeit widmen. Wollen wir uns diese Chance entgehen lassen? Weiter geht es beim Platzieren des Gasts. Bei uns im «Rössli Illnau» bekommen alleinreisende Gäste nicht automatisch einen unbeliebten Tisch bei den Toiletten oder der Küche – früher nannte man das «Katzentisch». Aber sie erhalten immer einen Tisch am Rand oder in einer Ecke, damit sie sich nicht von anderen beobachtet fühlen. Auf dem Weg zum Tisch nehmen wir für den Gast immer zwei Tageszeitungen mit. So gibt es schon vor der Speisekarte eine erste Aufmerksamkeit. Viele Gäste wissen diese Geste zu schätzen. Je nach Situation bietet wir dem alleinreisenden Gast zudem an, einen zweiten einzelnen Gast an denselben Tisch zu setzen. Einzuschätzen, für wen das in Frage kommt, verlangt ein bisschen Fingerspitzengefühl. Aber wie immer gilt: fragen kostet nichts. Die meisten Gäste freuen sich über dieses Angebot. Bei Gästen, die alleine essen, gehen wir davon aus, dass sie eher zügig konsumieren wollen. Wir starten also den Service-Ablauf besonders schnell. Und falls irgend möglich bieten wir uns dem Gast für einen kurzen Small Talk an. Mit der nötigen Empathie lässt sich schnell feststellen, ob eine kurze Kommunikation erwünscht ist. Das Fazit: Natürlich braucht es Marketing-Konzepte, Werbung und Social Media. Darüber darf aber nicht vergessen gehen: Oft am wichtigsten ist immer noch das «Marketing» vor Ort.



QR-Code scannen: Die Meinung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer im Gastgewerbe zählt.

ADOBE-STOCK

# Gastro-Umfrage: mitmachen und tolle Preise gewinnen

Nach «Gemeinsam gegen Personalmangel» bleibt die Hotel & Gastro Union weiter dran: Jetzt mit einer grossen Gastro-Umfrage.

Die Branche ächzt unter anhaltendem Arbeitskräftemangel. Zum grössten Teil selbstverschuldet, denn die Arbeitsbedingungen sind nicht attraktiv genug, um Mitarbeiter in der Branche zu halten und Lernende für das Gastgewerbe zu gewinnen. Seit Mai 2019 blockiert die Arbeitgeberorganisation Gastrosuisse die Verhandlungen über einen zeitgemässen L-GAV. Mit der Unterschriftensammlung «Gemeinsam gegen Personalmangel» bekundeten 22200 Gastgewerbler ihren Unmut. Ende November 2023 konnte eine Delegation der Hotel & Gastro Union die gesammelten Unterschriften an Gastrosuisse übergeben. Die Arbeitgeberorganisation ist nun offen für eine Diskussion und lädt die Hotel & Gastro Union Anfang Februar 2024 zu einer Vorstandssitzung ein – ein Schritt in

die richtige Richtung! Die Arbeitgeber behaupten, wer keine zeitgemässen Arbeitsbedingungen biete, finde keine Mitarbeiter mehr und müsse schliessen. Daher werde sich das Problem von allein lösen. Mit einer grossangelegten Gastro-Umfrage will die Hotel & Gastro Union nun herausfinden, ob dem wirklich so ist. Oder müssen andere Probleme angepackt und gemeinsam gelöst werden?

HGU-Aufruf: «Sagt uns eure Meinung!»

Mit der Gastro-Umfrage fühlt die Hotel & Gastro Union den Puls der Arbeitnehmer in der Branche. Es geht unter anderem um die Zufriedenheit mit der Work-Life-Balance, mit dem Lohn und mit Perspektiven im Betrieb. Wie hoch wäre die Bereitschaft, mehr am Abend und am Wochenende zu arbeiten, wenn es für diese Arbeitszeiten Lohnzuschläge gäbe? Nur wenn sie die Meinungen vieler Arbeitnehmer kennt, kann die Hotel & Gastro Union mit den Arbeitgeberorganisationen Lösungen herbeiführen. Mitmachen an der Gastro-Umfrage lohnt sich. Verlost werden unter anderem eine Reise nach Thailand und ein Weekend im «Suvretta House» in St. Moritz/GR. JÖRG RUPPELT



Scannen und mehr erfahren:  
gastro-umfrage.ch

ANZEIGE

**diga**  
möbel

**HOTEL-Zimmer einrichten.**

[diga.ch/hotel](https://diga.ch/hotel)

## Forschungsprojekt Community Building: die ersten Erkenntnisse

Das von Innotour geförderte Projekt erforscht die Entwicklung von nachhaltigen Gemeinschaften in Bergregionen zur Belebung des ganzjährigen Tourismus.

Das Projekt wurde von Andermatt Swiss Alps gemeinsam mit Bregaglia Engadin Turismo und der Fachhochschule Graubünden lanciert. Einen Ansatz, um die saisonalen Schwankungen in Destinationen zu mindern und gleichzeitig Tourismus- und Lebensraum zu verbinden, stellt das «Community Building» dar. Ein aktuelles White Paper fasst den bisherigen Erkenntnisstand



Mehr Informationen unter:  
anderematt-swissalps.ch

zusammen. Im Zentrum jeder Gemeinschaft steht deren Identitätsverständnis, das von gemeinsamen Zielen und Wertvorstellungen geprägt ist. Kollektive Erfahrungen betonen die Wichtigkeit von Ritualen und Traditionen, wohingegen die Struktur die operativen Rahmenbedingungen schafft. Zwischenmenschliche Interaktionen sind essenziell für das Wohlbefinden und können positive Auswirkung auf die Attraktivität eines Lebensraumes haben.

Die Autorinnen und Autoren betonen, dass der Auf- und Ausbau einer resilienten Community zeit- und kostenaufwendig ist. Sie benötigt Koordination, Pflege und Moderation, was die zielgerichtete Aktivierung der einzelnen Community-Mitglieder unterstreicht. Das Projekt läuft weiter. (ADE)

## PRESSESPIEGEL

Basler Zeitung

### Spatenstich für neuen Schlachtbetrieb

Baselbieter Metzger trotzen dem Anti-Fleisch-Aktivismus. Letzte Woche lud die Gruppe um Christoph Jenzer, Metzger aus Arlesheim/BL, zum Spatenstich nach Füllinsdorf. Dort soll für elf Millionen Franken ein neuer Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb mit Verkaufsgeschäft für die Region Nordwestschweiz entstehen. «In der Region geboren, in der Region gestorben, in der Region gegessen», ist Jenzers Philosophie, mit der er und seine Mitstreiter sich in Zeiten des Vegan-Hypes und des grassierenden Anti-Fleisch-Aktivismus profilieren wollen.

Zürcher Oberländer

### Beizer schliessen sich zusammen

An der Delegiertenversammlung von Gastro Zürich stellten Fabian Aegerter von der «Waldmannsburg» in Dübendorf/ZH und Ueli Bräker vom «Freihof» in Hinwil/ZH fest, dass sie ihre Meinungen einbringen konnten. Dabei wurde ihnen bewusst, dass sie ihre Standpunkte vertraten, jedoch die Meinung der Oberländer Kollegen nicht kannten. Nachdem 2016 und 2017 die Regionen Uster und Oberland aufgelöst worden waren, soll die Region Zürcher Oberland neu gegründet werden. 440 von insgesamt 2200 Gastrobetrieben befinden sich im Oberland.

Sonntagszeitung

### Hotelier-Präsident will höhere Löhne

In der Hotellerie fehlen Nachwuchs- und Fachkräfte. «Es braucht auch neue Arbeitszeitmodelle und höhere Löhne», sagte Martin von Moos, Präsident von Hotellerieuisse in einem Interview. Er plant auch mehr Präsenz an den Schulen, um Jugendliche für die Branche zu gewinnen. Der Dachverband der Hoteliers steht hinter dem Gesamtarbeitsvertrag und will diesen neu verhandeln, um den Mitarbeitenden zusätzliche Attraktivität zu bieten. Ein Thema sind flexiblere Arbeitszeiten und eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Freizeit.