

ESTHER LÜSCHER

«WIR SIND AUF GUTEM WEG, ABER NOCH NICHT AM ZIEL»

Im Frühling hat sich die Präsidentin der Hotel & Gastro Union an die Mitglieder gerichtet und das Jahr des Aufrüttelns eingeleitet. Nun ist es an der Zeit, eine erste Zwischenbilanz zu ziehen

HGZ: Esther Lüscher, was steckt hinter dem Aufrütteln?

ESTHER LÜSCHER: Wir, die Mitglieder der Hotel & Gastro Union, deren Geschäftsleitung sowie der Zentralvorstand haben uns während vieler Jahre einen festen Platz in der Branche erarbeitet. So sind wir beispielsweise führend bei den L-GAV-Verhandlungen. Jeder im Gastgewerbe Tätige profitiert davon, dass wir organisiert sind und nimmt es als selbstverständlich hin, dass es einen 13. Monatslohn gibt. Die Sozialpartner nehmen uns aber nur ernst, wenn wir als starker Branchenverband auftreten.

Ist dieser Auftritt gefährdet?

Noch nicht. Dass wir in den vergangenen Jahren Mitglieder verloren haben, bereitet mir jedoch Sorge. Wenn das so weitergeht, verlieren wir an Gewicht in den Gremien wie in den L-GAV-Verhandlungen und in der Berufsbildung. Deshalb haben wir die Mitglieder aufgerufen allen Nichtmitgliedern zu erklären, was sie verlieren, wenn es die Hotel & Gastro Union nicht mehr gibt: Nebst den Minimallöhnen, dem 13. Monatslohn und maximalen Arbeitszeiten sind dies fünf Wochen Ferien sowie kostengünstige Weiterbildungsmöglichkeiten.

«Mitglieder gewinnen kann man nur durch die Pflege von Beziehungen.»

Welche Massnahmen haben Sie eingeleitet?

«Einer für alle, alle für einen», ist keine leere Parole. Mitglieder zu halten und neue zu gewinnen, ist ein Beziehungsgeschäft. Diesbezüglich haben alle Vorstandsmitglieder, Regionalpräsidenten und Netzwerkeleiter grossartige Arbeit geleistet. Sie sollen in Zukunft bei ihrer Arbeit noch besser unterstützt werden.

Greifen die Massnahmen?

Ja. Aus der Mitgliederstatistik lassen sich positive Signale ablesen. Zwar stagnieren die Eintritte, doch die Verweildauer hat sich verlängert. Wir sind auf dem richtigen Weg, aber noch lange nicht am Ziel.

Welche Schritte sind als nächste geplant?

Menschen sprechen Menschen an. Mitglieder gehen auf Nichtmit-



Esther Lüscher, Präsidentin der Hotel & Gastro Union.

ZVG

glieder zu. Wir setzen alles daran, die Beziehungen zu unseren Mitgliedern weiterhin zu pflegen und neue Berufsleute dazuzugewinnen. Eine gute Möglichkeit dafür bietet die Igeho. In Basel laden wir alle Gastgewerbler herzlich ein, uns im Wohnzimmer der Gastronomie (Halle 1, Stand D160) zu besuchen. Dort stellen wir die Berufsverbände vor, zeigen die Kompetenz der Berufe und feiern unsere Mitglieder an der Nacht der Gastronomen.

Wie geht es nach der Igeho weiter?

Wir warten nicht bis nach der Igeho. Vieles ist bereits angelaufen. Seit dem Juli-Treffen mit den regionalen Präsidenten ist bereits Vieles am Laufen. Ich bedanke mich nochmals für die wertvollen Ideen und Denkanstösse. Alle, die mitdenken, tun dies auf freiwilliger Basis und in ihrer Freizeit.

Können Sie konkrete Beispiele nennen?

Wir sind dabei, die Regionen zu entlasten. Die Geschäftsführer der Berufsverbände werden intensiver mit den Netzwerkeleitern zusammenarbeiten und diese unterstützen. Jeder der fünf Berufsverbände wird ein Jahresmotto bestimmen, zu dem die Netzwerkeleiter dann Anlässe organisieren. Zudem sollen Mitglieder, die in einer Region verwurzelt und aktiv sind, weiterhin dort mitmachen können, auch wenn sie in einer anderen Region arbeiten. Diesbezüglich werden wir an der Delegiertenversammlung 2018 die Statuten anpassen.

Was erwarten Sie von jedem einzelnen Mitglied?

Ich erwarte von allen gastgewerblichen Mitarbeitern, dass sie stolz darauf sind, einen so guten L-GAV zu haben. Ich rufe allen in Erinne-

rung, dass wir als Arbeitnehmerverband zusammen mit Hotellerie und Gastrosuisse aktiv daran beteiligt sind, unsere Berufsfelder zu gestalten. Das ist längst nicht in allen Branchen so und ein kostbares Gut, das es zu erhalten lohnt. Zudem ist das der grosse Unterschied zur Unia, die sich nicht für die Berufe ihrer Mitglieder einsetzt.

«Gemeinsam sind wir stark. Ich kämpfe für jedes Mitglied.»

Und jetzt können wir mit Tatjana Caviezel eine Weltmeisterin feiern.

Auf jeden Fall. Vom Sieg unseres Mitglieds profitieren alle Mitglieder. Davon ausgehend, dass unsere 22000 Mitglieder aus Überzeugung bei ihrem Berufsverband dabei sind, erwarte ich, dass sie mit Stolz von ihrer Mitgliedschaft erzählen und damit Teil des Erfolgs an den World Skills sind.

Nehmen die Nichtmitglieder ihre Verantwortung gegenüber ihren Berufen zu wenig wahr?

So ist es. Jeder sollte sich sagen: «Ich bin im Verband und unterstütze meinen Beruf.»

Das klingt kämpferisch.

Ja. Unser Verein, die Hotel & Gastro Union mit den fünf Berufsverbänden, ist eine Kostbarkeit. Selbst ohne kurzfristige, individuelle Gewinne lohnt sich der Einsatz dafür. Sei dies als aktives oder stilles Mitglied. Ich kämpfe dafür. Ich wünsche mir, dass Sie das auch tun.

INTERVIEW GABRIEL TINGUELY

TIAGO SILVA

«AUF DAS DETAIL KOMMT ES AN»

Tiago Silva hat im November 2015 die Servicemeisterschaft des Berufsverbandes Restauration bvr gewonnen. Bald gibt der 32-Jährige den Titel ab.

HGZ: Tiago Silva, was kommt Ihnen in den Sinn, wenn Sie an Ihren Sieg an der Servicemeisterschaft 2015 zurückdenken?

TIAGO SILVA: Es war unglaublich! Ich denke sehr gerne an die Servicemeisterschaft zurück. Der Tag der Preisverleihung war einer der wichtigsten in meinem Leben. Er hat mir Tür und Tor für meine Zukunft geöffnet.

Was ist seither passiert?

Der Sieg hat mir unglaublich viel Motivation und Energie gegeben. Ohne ihn wäre ich heute nicht da, wo ich bin. Ich betreibe als Pächter und Manager das Charme Hotel Osteria Carletti in Bedano bei Lugano. Nach dem Sieg war die richtige Zeit, um dieses Projekt als Selbständiger anzugehen.

«Der Sieg hat mir unglaublich viel Motivation und Energie gegeben.»

Und, hat sich der Mut gelohnt?

Und wie, es läuft perfekt! Die Zimmer sind sehr oft besetzt und das Restaurant läuft gut.

Sind Sie traurig, dass Sie den Titel Servicemeister 2016 nach der Igeho abgeben müssen?

Nein, überhaupt nicht. Ich will den Weg für die nächste Generation freigeben. Jetzt ist die Zeit reif für einen neuen Servicemeister. Ihm oder ihr gehört die Zukunft. Gerne lade ich den Gewinner in mein Hotel im Tessin ein, um gemeinsam fachzusimpeln.

Was hat Ihnen der Titel neben Ruhm und Ehre sowie ihrem

kleinen Hotel sonst noch gebracht?

Ich habe eine einmonatige Stage in Dubai gewonnen. Das war wichtig für meine Karriere und hat mich auch persönlich weitergebracht. Zudem hat mir das «Grand Resort Bad Ragaz» eine Stelle als F&B-Manager angeboten und hätte die dafür benötigte Ausbildung bezahlt. Und natürlich habe ich viele spannende Menschen kennengelernt.

Was raten Sie den Teilnehmern der Servicemeisterschaft?

Ich sage immer dasselbe: Am Schluss sind alle gut, das Detail macht jedoch den Unterschied. So habe ich zum Beispiel das Menü auf eine runde Speisekarte von Hand geschrieben. Geholfen hat



Der Servicemeister 2016 hat sich vom Tellerwäscher zum Pächter eines Hotels hochgearbeitet. Der Titel half ihm dabei.

mir dabei ein Kalligraf. Alle anderen haben die Speisekarte auf einem A4-formatigen Blatt ausgedruckt. Ausserdem liegt bei mir immer ein Etui voller Lesebrillen auf dem Tisch für Gäste, die ihre Brille zu Hause vergessen haben und die Speisekarte ohne sie nicht lesen können. Das ist ein kleines Detail mit grosser Wirkung und hat den Juror an der Servicemeisterschaft beeindruckt. Oder ich habe Lebensmittel, die im Essen vorkommen, als Tischdekoration benutzt. Wichtig ist jedoch, dass man diese Details kommuniziert, damit sie auch wahrgenommen werden. Mit den Gästen zu reden, ist sowieso ein ganz wichtiger Punkt am Wettbewerb.

Werden Sie an der kommenden Igeho am Stand des Berufsverbandes Restauration bvr anzutreffen sein?

Aber natürlich! Ich werde während zwei Tagen in Basel sein und die Gäste im VIP-Bereich der Hotel & Gastro Union bedienen. Zudem habe ich die Ehre, dem kommenden Servicemeister 2018 Medaille und Geschenke zu übergeben. Darauf freue ich mich.

INTERVIEW SARAH SIDLER



Mehr Informationen unter:
www.servicemeisterschaft.ch



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch

SIEGEREHRUNG
am Mittwoch
22. November, 16.00 Uhr
mit Enrico Lenzin



Tiago Silva an der Arbeit. Er achtet auf jedes Detail.

ZVG