

«Fachkräftemangel ist nicht die einzige Ursache»

Mangelhafte Küchenhygiene Ein Gastronom über die Gründe häufiger Beanstandungen.

Wenn das Personal fehlt, wird an der Hygiene gespart – so erklären sich Lebensmittelkontrolleure, warum sie in Restaurants, Metzgereien oder bei Cateringbetrieben vermehrt auf unhygienische Zustände treffen. Der Zürcher Gastronom Florian Ilmer ist diesem Argument gegenüber kritisch. Die echten Ursachen mangelnder Hygiene sieht er in der fehlenden Ausbildung – und im leeren Geschäftskonto. Der Fachkräftemangel wiederum habe andere – nicht weniger gravierende – Folgen.

Verschimmelte Lebensmittel, tote Fliegen, Mäusekot in Restaurantküchen – haben Sie solche Zustände in Küchen auch schon gesehen?

Nein, das habe ich in meiner ganzen Karriere noch nie erlebt.

Hat Sie die Meldung erstaunt? Oder ist es in der Branche bekannt, dass es solche Grusel-Küchen gibt?

Erstaunt hat sie mich nicht, es gibt in jeder Branche schwarze Schafe. Aber ich glaube nicht, dass der Fachkräftemangel dafür verantwortlich ist.

Warum sind Sie skeptisch?

Weil praktisch jeder Betrieb in der Schweiz momentan zu wenig Fachkräfte hat. Das ist für mich kein Grund, zu sagen, dass man die hygienischen Standards nicht aufrechterhalten kann.

Was sind die Gründe für mangelnde Hygiene in Gastrobetrieben?

Oft ist es eine Frage der Organisation. Viele Betriebe haben beispielsweise zu viele Gerichte auf der Karte oder können nicht gut kalkulieren, wovon sie wie viel einkaufen müssen. Und sie wollen die nicht verwendeten Lebensmittel nicht wegwerfen, weil sie teuer sind. Ein weiterer Grund ist, dass einige Leute in den Betrieben zu wenig gut ausgebildet sind. Die Hygieneregeln werden den Auszubildenden bereits im ersten Lehrjahr beigebracht.

Welches sind die wichtigsten Regeln in Ihrem Betrieb?

Zum Beispiel, auf welchem Brettli man was schneidet. Wir arbeiten mit Farben: Grüne Brettli sind für Gemüse, rote für Fleisch, weisse für Fisch und so weiter. Und man lernt auch früh, welche Lebensmittel wie gelagert werden müssen und was ihr Ablaufdatum ist.

Stichwort Fachkräftemangel: Immer weniger Jugendliche wollen eine Lehre als Koch oder Köchin beginnen.

Ja – die Situation mit den Lernenden ist angespannt. Rund ein Drittel der Gastrolernenden steigt schon während der Lehre wieder aus, ein weiteres Drittel nach der Ausbildung.

Ist die Zimmerstunde das Problem?

Ich finde, sie hat auch viele Vorteile: Man kann in die Badi, auf die Piste, ins Kino, in die Bibliothek, zum Amt ... Oft wird die Zimmerstunde zu sehr verteufelt.

Und die tiefen Löhne?

Während der Lehre ist dieser mit 1020 Franken brutto im ersten



Florian Ilmer
Geschäftsführer
Roast & Host

Lehrjahr und 1550 im dritten nicht so schlecht. Wenn man aber in den Beruf einsteigt, ist er allerdings mit rund 4500 Franken etwas zu tief. Der grosse Vorteil aber ist, dass man mit diesem Beruf überall auf der Welt arbeiten kann. Viele sagen immer, «die Jungen wollen diesen Beruf nicht», aber das stimmt nicht, sie haben einfach ihre Vorstellungen, wie sie ihn gestalten wollen.

Manche sagen, Lernende würden in Küchen oft als billige Arbeitskräfte ausgenutzt.

Das sollte natürlich nie passieren. In unseren Partnerbetrieben kontrollieren wir auch regelmässig, dass das nicht vorkommt.

Sie sprechen jetzt als Chef von Roast & Host, einem Ausbildungsmodell, wo die Lernenden ihre Lehre in vier verschiedenen Betrieben machen. Wird der Job dadurch attraktiver?

Ja, denn unsere Lernenden rotieren beispielsweise vom Quartierrestaurant in eine vegane Küche oder vom Asiaten zum Fine Dine. So bekommen sie mehr Abwechslung und mehr Einblicke in verschiedene Küchen.

Was haben Restaurants davon, wenn Lehrlinge nach einem Jahr wieder gehen?

Dann kommt ein Neuer, der bereits Erfahrung aus einem anderen Betrieb mitbringt. Momentan haben wir 36 Partnerbetriebe, und wir sind dabei, auch in anderen Kantonen neue dazuzugewinnen. Etwa in Graubünden.

«Die Hygieneregeln werden den Auszubildenden bereits im ersten Lehrjahr beigebracht.»

Gerade dort fehlen auch Saisoniers aus dem Ausland. Heisst das für Arbeitgeber, dass sie mehr Lohn anbieten sollten?

In der Gastronomie ist es wirklich sehr schwierig, höhere Löhne zu bezahlen. Denn damit die Arbeitgeber mehr Lohn auszahlen können, müssen sie ihr Produkt teurer verkaufen – und ist der Konsument oder die Konsumentin bereit, das zu bezahlen?

Wie reagieren die Restaurants auf den Fachkräftemangel?

Viele müssen ihre Öffnungszeiten anpassen. Andere schliessen ganze Tage. Aber damit ein Restaurant auf den Umsatz eines ganzen Tages verzichten kann, muss es wirklich gut laufen. Es kommt nicht selten vor, dass der Fachkräftemangel einen solchen Rattenschwanz nach sich zieht, dass manche Betriebe ganz schliessen müssen.

Sabrina Bundi