

## Höhere Löhne für Fachkräfte

Der Fachkräftemangel lässt die Löhne im Gastgewerbe steigen. Das hat weitreichende Folgen für die Branche.

Es ist die kalte Logik des Marktes: Wenn etwas knapp ist, aber gefragt, steigt der Preis. So passiert es derzeit mit den Fachkräften. Tom Christen etwa bezahlt den beiden Köchen, die er unlängst angestellt hat, im Monat rund 200 bis 300 Franken mehr, als früher üblich war, wie der Gastgeber im Landhaus Liebefeld sagt. Praktisch quer durchs Land klingt es ähnlich: In der Gastronomie sind die Löhne am Steigen.

Die höheren Löhne haben Folgen: So werden beispielsweise die Preise im Gastgewerbe steigen – daran gibt es für den langjährigen Wirt und Präsidenten von Gastro Luzern, Ruedi Stöckli, keinen Zweifel: Klar, schliesslich müsse ein Betrieb die Marge halten, wenn er überleben wolle. Stöcklis Kollege aus dem Aargau, Bruno Lustenberger, rechnet damit, dass es in Zukunft, wenn sich das Gastgewerbe erholt hat, vermehrt zu Preiserhöhungen kommen wird: «In den aktuell schwierigen Zeiten traut sich womöglich

mancher nicht, die Preise anzuhängen.»

Die Zahlungsbereitschaft der Gäste scheint Preiserhöhungen aber zuzulassen – solange die Qualität stimmt, wie die angefragten Gastronomen betonen.

### Ein Trend, der die nächsten Jahre andauern wird

Die Tendenz zu höheren Löhnen könnte auch Einfluss haben auf die Angebote in den Restaurants. Lustenberger etwa rechnet damit, dass in Zukunft noch mehr Betriebe ihr Angebot auf weniger, dafür regelmässig wechselnde Gerichte beschränken werden. So brauche man weniger Köche und könne diese dafür besser bezahlen.

Wer hofft, den Fachkräftemangel und damit die Lohn- und Preisdiskussion einfach aussetzen zu können, für den hat Lustenberger schlechte Nachrichten: Er rechnet damit, dass die Tendenz zu höheren Löhnen der Branche die nächsten Jahre erhalten bleibt. stü/aca Seite 3



**Frauen im Fokus:** Mit einer Artikelserie macht die htr hotel revue Talente in der Branche sichtbar. Das zweite Porträt fühlt Linda Hüssler (l.) und Meret Diener den Puls. Die beiden jungen Gastronominnen haben vor vier Monaten in Zürich ihr erstes Restaurant eröffnet. Seite 6 und 7 Susanne Keller

### Endlich zurück zur Normalität?

Andreas Züllig über die bevorstehenden Lockerungen.

Seite 3

### «Swiss Made» am Gourmetfestival

Schweizer Sterneköche präsentierten ihr Können in St. Moritz.

Seite 9

### Achats groupés en temps de crise

Deux sociétés romandes détaillent leur travail avec les hôteliers.

Page 12

### Booster für den Städtetourismus

Der Präsident von Zürich Tourismus über Sonntagsverkäufe.

Seite 13 und 14



Susanne Keller

### Inhalt

Meinung	2
Aktuell	3
Hotellerie	4-5
Hôtellerie cahier français	12
Gastronomie	6-10
Gastronomie cahier français	11
Das Gespräch	13-14
Tourismus	15-17
Tourisme cahier français	19-20
Service	21-23
People & Events	24

## Un parc chocolat Cailler de tous les superlatifs

**Chocolat.** Attraction parmi les plus visitées de Suisse, la Maison Cailler, à Broc en Gruyère, va se muer dès 2025 en parc géant dédié au chocolat. Devisée à 200 millions de francs au total, cette nouvelle offre se déploiera dans et autour de l'usine de production. Les porteurs du projet tablent à terme sur un million de visiteurs et un terrain de jeu de 240 000 m<sup>2</sup>, soit cent fois plus vaste qu'aujourd'hui.

Confiée aux pères du Chaplin's World, «la scénographie offrira un rendu encore plus immersif et spectaculaire», promet Olivier Quillet, directeur du projet. Touristiquement parlant, on espère que ce parc – qui abritera à terme un hôtel – favorisera des séjours plus longs. «Un projet de cette envergure manquait en Suisse», estime Nicolas Bideau, directeur de Présence Suisse. Ig Page 19

## Nachhaltige Weine mit viel Potenzial

**Piwi-Weine.** Mehltau – der Name lässt Winzer erschauern. Ohne Massnahmen vernichtet der Pilz ganze Ernten. Doch es gibt Reben, die ihm widerstehen, sogenannte pilzwiderstandsfähige Sorten, kurz Piwi. Diese Weine galten lange als minderwertig. Doch in den letzten Jahren hat sich viel getan. stü/aca Seite 10

Page 11

## Ein Dorf ist dank neuem Hotel im Aufwind

**Umnutzung.** Lange Zeit hat es nicht gut ausgesehen für Gadmen, ein kleines Dorf am Fusse des Sustenpasses: Nach und nach schlossen Poststelle, Schulhaus und Lädli. Doch im Nachhinein wurde das leere Schulhaus zum Glücksfall. Wo früher Generationen von Gadmerinnen und Gadmern das ABC und das Einmaleins lernten, nächtigen heute Reisende. Die Schule wurde 2019 für rund

4 Millionen Franken zur Lodge umgebaut.

Anfängliche kritische Stimmen, die das Projekt als «hirnrissig» oder als «grössenwahnsinnig» bezeichneten, sind mehrheitlich verstummt – auch, weil in Gadmen plötzliche neue Häuser gebaut oder alte Wohnungen saniert werden und junge Menschen und Familien zuziehen. zwc Seite 16 und 17

Innovationen und Nachhaltigkeit für eine neue Normalität  
31. Tourismus Forum Alpenregionen

28. bis 30. März 2022  
Oberndorf Kleinwalsertal (DE/A)

**PERSPEKTIVEN-WECHSEL**

TOURISMUS TFA FORUM ALPENREGIONEN

**BADAG GmbH**  
Alles für Ihr Bad...

**DANK GROSSER MENGE – KLEINER PREIS**

Wir verkaufen Badezimmer

Citizen M...  
...reibungslose Übergabe sichergestellt.

We know how. HOSPITALITY PROJECTS

**WEITERBILDUNG IST DAS BESTE REZEPT GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL**  
JETZT ÜBER 40 KOSTENLOSE ANGEBOTE DANK DES L-GAV!

inkl WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Finanziert durch den L-GAV des Gastgewerbes

ANZEIGE

**BAUR HOTEL & GASTRO**  
Wohnfaszination seit 1882

**INDIVIDUELL**  
NACHHALTIG. NATÜRLICH.

WWW.BAUR-BWF.DE