

GÜNTHER HAGER

betrieb lange das „Allegro“ in Linz als Spitzengastronom. Mit dem „Josef“ und dem „Café Kaufmanns“ wagte er sich mehr in die Breite. Seine Betriebe beschäftigen Mitarbeiter aus 16 Nationen.

„JEDER TAG EIN KAMPF“

Wutwirt. Was „Josef“-Wirt Günther Hager dazu veranlasste, ein Buch namens „Fucking Gastro“ zu verfassen, erklärt der Gastronom im CHEFINFO-Interview.

CHEFINFO: Warum ist die Gastronomie – frei nach Ihrem Buchtitel – so „fucking“?

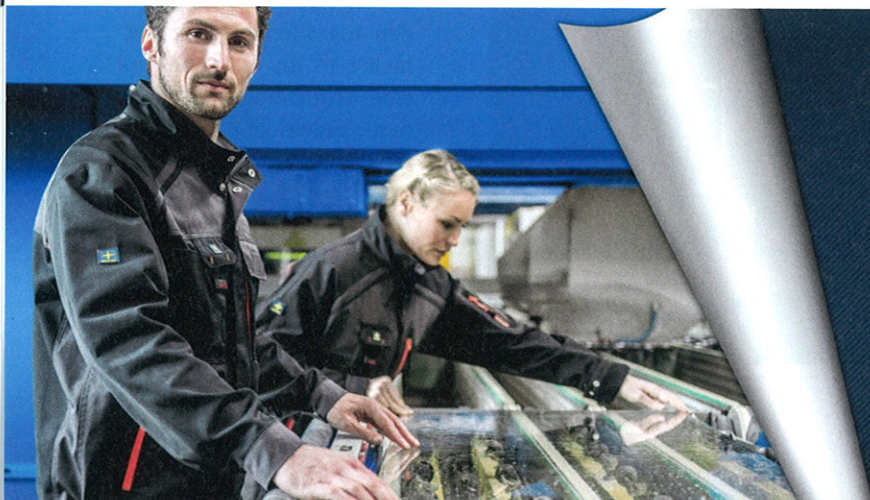
Hager: Die Gastronomie lebt von Flexibilität und die wird uns immer mehr genommen, etwa durch Arbeitszeitgesetz, neue Regeln und Vorschriften. Das zweite große Problem ist, gute Mitarbeiter zu bekommen. Wir haben 500.000 Arbeitslose und finden keine Leute. Von denen, die sich bewerben, erscheinen ohnehin nur 20 Prozent und dann heißt es oft: Für 1.200 Euro netto gehe ich nicht arbeiten. Das ist schon ziemlich frustrierend. Bei der Mitarbeiterplanung ist jeder Tag ein Kampf.

CHEFINFO: Sie kritisieren immer wieder die Bürokratie, inwiefern ist sie für die Gastronomie hinderlich?

Hager: Ein konkreter Fall: Ein Koch tauscht mit einem anderen den Dienst, trägt das aber im Dienstplan nicht ein. Dann kommt die Finanzprüfung und es heißt: Sie arbeiten heute ja gar nicht, ergo arbeiten Sie schwarz. Unsere Finanzprüfer kontrollieren Dienstpläne! – unglaublich, aber wahr. Die Politik redet das alles schön, ändert aber nichts. Sie ist uneinsichtig. Dabei sind Wirte Meinungsbildner, wir sind quasi die Urjournalisten. Doch schön langsam fürchtet die Politik uns Wirte wieder.

CHEFINFO: Es hat den Anschein, als würde es nur mehr Spitzen- und Systemgastronomie geben. Stimmt das?

Hager: Es gibt etwa 5 Prozent Haubengastronomie und 95 % sonstige, von den Sonstigen sind nur mehr ein Drittel klassische Gastronomen, der Rest ist Systemgastronomie. In der Systemgastronomie muss ich nicht viel können. Das Essen ist fertig und der Kunde bedient sich quasi selbst. Die regionale Gastronomie hingegen hat auch einen gesellschaftspolitischen Aspekt. Dazu kommt, dass genau diese Wirte regionale Produkte verkaufen. Wenn es die nicht mehr gibt, schadet das auch den Bauern. ■



ötscher
european corporate wear

Österreichische Kompetenz
für Ihre Mitarbeiter

Ötscher Berufskleidung Götzl GmbH
Ötscherplatz 1, A-3300 Amstetten

www.oetscher.com