

Ein Kellner, der nicht Josef heißt

Ohne ausländische Arbeitskräfte müssten die österreichischen Hotel- und Gastronomiebetriebe zusperren. Fast jeder zweite Beschäftigte in der Branche ist Nichtösterreicher. Das polarisiert.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

SALZBURG. Skifahren? Nein, das habe er noch nicht ausprobiert, sagt Evangelos Aivazoglou. „Das ist mir zu gefährlich. Wenn ich mich verletze, kann ich nicht mehr arbeiten.“ Die Arbeitsmoral des jungen Griechen mag so manchen Österreicher erstaunen. Im Tourismus ist er damit eine begehrte Arbeitskraft. Den zweiten Winter verbringt Evangelos heuer als Kellner im Adler-Resort in Saalbach-Hinterglemm. Den Job im verschneiten Glemmtal hat der junge Mann aus der Nähe von Saloniki über das EU-Jobprogramm Amdemus gefunden. In seiner Heimat sind mehr als die Hälfte der Jungen ohne Arbeit. Mit seinem Beruf hat Evangelos noch Glück. Im Sommer arbeitet er seit sieben Jahren in einem Hotel auf der Halbinsel Chalkidiki, „aber im Winter“, sagt der 26-Jährige, „da gibt es nichts“.

In Österreich dagegen sucht die Tourismusbranche händeringend nach Mitarbeitern. Nicht nur, dass akuter Fachkräftemangel herrscht, verheißt auch die Zukunft kaum Entspannung. Von allen Sparten tut sich die Tourismusbranche mit der Nachwuchssuche am schwersten. Eine von der Wirtschaftskammer beauftragte Markt-Studie hat ergeben, dass im Tourismus 71 Prozent der Betriebe Probleme bei der Lehrlingssuche haben.

Adler-Hotelchef Albert Schwaighofer hatte Glück. Mit Djellza Hashani hat er einen Lehrling gefunden, der bei ihm die Ausbildung zur Hotel- und Gastronomieassistentin absolviert. Die junge Dame ist im Pinzgau aufgewachsen, ihre Eltern flohen aus dem Kosovo. „Die Jungen mit Migrationshintergrund sehen den Tourismus noch als Chance“, sagt Schwaighofer. Er macht aus der



Hotelier Albert Schwaighofer mit den Mitarbeitern Djellza Hashani und Evangelos Aivazoglou. BILD: SN/WALTER SCHWEINÖSTER

Herkunft seiner Mitarbeiter kein Geheimnis. „Die Hälfte meiner 30 Beschäftigten sind aus dem Ausland.“ So mixt an der Bar ein Italiener die Cocktails und an der Rezeption schenkt eine Slowakin jedem Gast ein Lächeln.

Der Betrieb des Pinzgauer Hoteliers ist kein Einzelfall, er ist vielmehr die Regel. Zahlen des Ministeriums für Arbeit und Soziales zufolge waren im Jänner rund 197.700 Menschen in der Tourismusbranche beschäftigt, davon stammten rund 83.700 aus dem Ausland. Das entspricht einem Anteil von rund 48 Prozent. Damit ist fast jeder zweite Beschäftigte im Tourismus ein Nichtösterreicher.

Mit inländischen Arbeitskräften seien die Jobs einfach nicht mehr zu

besetzen, sagt der Leiter des Arbeitsmarktservice (AMS) im Salzburger Pongau, Thomas Burgstaller. „Im Moment gibt es zu wenige einheimische Fachkräfte für die Branche.“ Er sieht den saisonalen Zuzug

Tourismusboom erfordert mehr Personal

aus Ost- und Südeuropa nicht negativ. Die Welle an Arbeitskräften aus Norddeutschland sei abgeebbt. Die größte Gruppe aus dem Ausland seien seit einigen Jahren die Ungarn. Im Pongau waren im Februar 2014 knapp 7400 Menschen in der Tourismuswirtschaft beschäftigt, davon kamen rund 1300 aus Ungarn. Unterm Strich kamen etwas

mehr als 4000 Beschäftigte aus dem Ausland, rund 3200 waren Inländer, also weniger als die Hälfte.

Der hohe Ausländeranteil polarisiert. Während die Branche „um jeden froh“ ist, wie Wirtschaftskammer-Tourismussprecherin Petra Nocker-Schwarzenbacher sagt, hauen Arbeitnehmervertreter auf den Tisch. Salzburgs Arbeiterkammer-Präsident Siegfried Pichler wettete jüngst, dass ausländische Beschäftigte Stellen besetzen, die vorher Österreicher innegehabt hätten. Pichler, wörtlich in einer Aussendung: „Es darf nicht unhinterfragt Usus werden, dass man sofort einen Menschen aus einem anderen Land anstellt. Das Argument, diese seien auch nicht billiger, zieht bei mir nicht.“

Für Hotelier Albert Schwaighofer, in Salzburg auch Landesvorsitzender der Österreichischen Hoteliersvereinigung (ÖHV), ist diese Aussage klare „Fremdenfeindlichkeit“. Damit sinke das Image der Branche weiter, „das ist ungerecht“. EU-Bürger und andere mit ausländischen Wurzeln seien keine Arbeitnehmer zweiter Klasse. Die Forderung der ÖHV lautet, Tourismusberufe als Mangelberufe einzustufen und damit ausländischen Fachkräften den Zugang zur Rot-Weiß-Rot-Karte zu ermöglichen.

Saalbach-Hinterglemm habe rund 3000 Einwohner, „die Hälfte arbeitet beim Lift, die andere hat eigene Betriebe“, erklärt Hotelier Schwaighofer. Die Zeiten, als man alle offenen Stellen noch mit Fachkräften aus der Steiermark besetzen konnte, seien lang vorbei. „Die haben dort selbst aufgerüstet und brauchen ihre Leute.“

Auch AMS-Bezirksstellenleiter Burgstaller sieht in Bezug auf Fachkräfte keine Konkurrenz aus dem Ausland. „Ein bisschen negativ“ sei die Entwicklung im Hilfskräftebereich. „Arbeitslose Integrierte bringen wir nicht mehr alle unter“, sagt Burgstaller. Für gering Qualifizierte über 50, „etwa aus dem ehemaligen Jugoslawien“, seien Hilfsjobs in der Branche nur noch schwer zu finden.

Tourismussprecherin Nocker-Schwarzenbacher sagt: „Jeder österreichische Unternehmer bevorzugt einen Österreicher, wenn er die Chance hat, einen guten Facharbeiter zu bekommen.“ Doch nicht nur die Anzahl der Betten sei gestiegen, sondern auch der Dienstleistungsbedarf. „Früher reichten drei Kellner für 80 Gäste“, sagt die Hotelchefin aus St. Johann, „heute brauche ich fünf, allein einen für den Weinservice.“

Allergene Stoffe auf Knopfdruck entlarvt

Die Web-Applikation FoodNotify adaptiert Rezepte „in zwei bis drei Minuten“.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

WIEN. Die Allergenauszeichnung, die seit Mitte Dezember 2014 Pflicht ist, bringt für den Kunden mehr Transparenz. Für Gastronomen und Hoteliers bedeutet sie eines: mehr Arbeit. Jedes Rezept, das in der Küche umgesetzt wird, muss – die darin enthaltenen, allergenen Stoffe mit angehängt – dokumentiert werden. So verlangen es die Kontrolloren und der betroffene Kunde fordert – logisch – eine entsprechende Speisekarte.

Während viele stöhnen und klagen, hat sich Thomas Primus hingeworfen und ein Geschäftsmodell entwickelt. Sein Start-up-Unternehmen FoodNotify bietet eine Web-Applikation, womit Rezepte quasi auf Knopfdruck auf Allergene und Nährwerte geprüft und gekennzeichnet werden. Die Datei lässt sich dann gleich auch in eine Speisekarte verwandeln.

In „zwei bis drei Minuten“ sei ein Rezept auf allergene Stoffe geprüft, adaptiert und druckfähig, sagt der 35-jährige Firmenchef. Die Datenbank von FoodNotify umfasst mehr als 20.000 Zutaten, dazu können 1000 Rezepte abgerufen und indi-



BILD: SN/MICHAEL MOZAR

„Haben 20.000 Zutaten in der Datenbank.“

Thomas Primus, FoodNotify

viduell angepasst werden. „Jeder Koch macht sein Kalbsgulasch ja anders“, betont Primus.

Der 35-Jährige kommt ursprünglich aus dem Bankwesen. Nach dem Wirtschaftsstudium sei er „ins Banking gerutscht“, sagt der gebürtige Waldviertler. Für eine große österreichische Bank handelte er mehrere Jahre lang mit Derivaten, „mit Bonuszahlungen von bis zu einem Jahresgehalt“. Mit Beginn der Krise 2008 habe ihm die Branche jedoch „immer weniger Spaß gemacht“. Vor eineinhalb Jahren schmiss er den Job hin. Jetzt verdiene er zwar viel weniger, „aber ich mache etwas mit Herz“. Ernährung sei für ihn in den vergangenen Jahren immer wichtiger geworden. Er selbst reagiert allergisch auf den Genuss von Mandeln. Er sei überzeugt, sagt der Jungunternehmer, dass der uferlose Konsum von Fertigprodukten eine der Ursachen für

die steigende Zahl von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sei.

Anfangs, bei der Firmengründung im April des Vorjahres, wollte Thomas Primus eigentlich eine Rezeptplattform für Menschen mit besonderen Bedürfnissen aufbauen. Es habe sich jedoch herausgestellt, „dass die Konsumenten nicht für Rezepte im Internet bezahlen wollen“. Das neue Gesetz zur Lebensmittelkennzeichnungspflicht brachte schließlich die zündende Idee.

Mehr als 1500 User nutzen derzeit FoodNotify, wobei die Nachfrage in Deutschland größer ist als in Österreich. „Die Deutschen gehen das Thema offensiver an, in Österreich wird noch mehr gejammert“, sagt Primus. Das könnte sich bald ändern. Als erstes Start-up wird FoodNotify von der Öster-

reichischen Hoteliersvereinigung (ÖHV) gefördert und als Partner vermarktet. Die ÖHV-Mitglieder erhalten Ermäßigungen bei der Nutzung der Web-Applikation.

Die ersten Erfolge sollen für Thomas Primus und seine drei Mitstreiter nur der Anfang sein. Bis Ende Februar will FoodNotify 70.000 weitere Lebensmitteldaten aus der Industrie zur Verfügung stellen und damit auch den Bereich der Zusatzstoffe abdecken. Parallel dazu laufen die Suche nach Kooperationen in Deutschland und die Vorbereitung für den englischen Markt. Auf dem will man planmäßig noch heuer in der ersten Jahreshälfte verfügbar sein. „Die Lebensmitteldaten sind schon alle ins Englische übersetzt“, betont Primus. In der Folge hat er „den gesamten EU-Raum“ im Auge. Aufkommende Konkurrenz fürchtet der innovative Start-up-Unternehmer nicht. „Wir sind dabei, unseren Informationsvorsprung auszubauen. Da zählt jede Woche.“



BILD: SN/FOTOLIA MARIUSZ G

KURZ GEMELDET

Wieder mehr deutsche Gäste in Österreich

WIEN. Erstmals seit Jahren lockte Österreich 2014 mehr deutsche Touristen an. Vier Prozent der deutschen Reisenden verbrachten ihren Haupturlaub im Vorjahr hierzulande – ein Plus von 0,4 Prozentpunkten gegenüber 2013, ergab eine Umfrage der Stiftung für Zukunftsfragen. Seit 2008 nahm die Zahl der deutschen Touristen (2010 ausgenommen) kontinuierlich ab. Im Durchschnitt verweilten sie zehn Tage und gaben 89 Euro pro Tag aus. SN, APA

Gewerkschaft fordert Registrierkassenpflicht

WIEN. Der Fachbereich Tourismus der Gewerkschaft vida fordert eine Belegpflicht, wodurch künftig für alle Bargeldzahlungen korrekte Rechnungen ausgestellt werden müssten. „Schließlich kann die öffentliche Hand nicht einfach auf eine Milliarde Euro verzichten“, sagt vida-Fachbereichsvorsitzender Berend Tusch. Laut Erhebungen von ÖGB und Arbeiterkammer (AK) geht dieser Fehlbetrag aus der Umsatzsteuer aus dem Bereich der Tourismus- und Gastronomiebetriebe der Allgemeinheit Jahr für Jahr durch die Lappen. Die Tricksereien müssten ein Ende haben. SN, APA