

Branchenwechsel: ein erstrebenswertes Ziel?

Durchschnittswerte sind so eine Sache und es gibt einen Witz, der besser ist als jeder Erklärungsversuch...

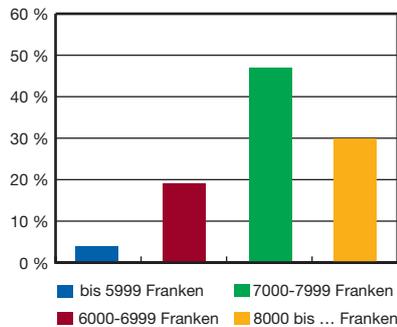
TEXT: ROMEO BRODMANN

Man steht mit einem Bein ins Eiswasser, mit dem anderen in kochende Brühe, so ergibt das in der Mitte zirka 37 Grad Celsius, also ist alles in bester Ordnung. Trotzdem erzählen uns die Lohnzahlen der Gemeinschaftsverpflegung eine Geschichte. Jüngere Köche und Restaurantmitarbeiter verdienen zwischen fünfzig- und achtzigtausend Franken pro Jahr und stehen damit nur unwesentlich schlechter da, als Mitarbeiter anderer Berufe. Und: gemäss Lohnempfehlungen des L-GAV zahlt die Gemeinschaftsgastronomie gut, in Spitälern gar noch etwas besser – und bei eigenständigen Personalrestaurants besser als bei grossen Caterern. Auf der obersten Kader- und Führungsstufe aber geht die Schere im Vergleich zu anderen Branchen auseinander. So verdient ein Ressortleiter einer Tageszeitung bis hundertfünfzigtausend Franken, während es Betriebsleiter gerade mal auf eine Lohnsumme von gut hunderttausend bringen. Nicht bei den Arbeitsbedingungen, sondern bei den Zahlen ist die Erklärung zu suchen, warum ein Branchenwechsel für Kadermitarbeiter ein Ziel sein oder werden kann.

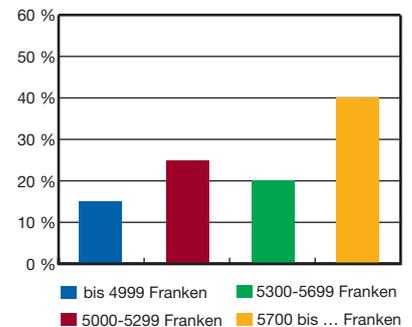
Bezugsquelle: Salärumfrage SVG 2005

Bei den Lohnsummen dieser Statistiken gilt es zu beachten, dass Qualifikationen, Alter und Dienstalter der Mitarbeiter nicht berücksichtigt wurden. Die Fortsetzung der Salärumfrage finden Sie an gleicher Stelle im nächsten Salz&Pfeffer vom 25. August.

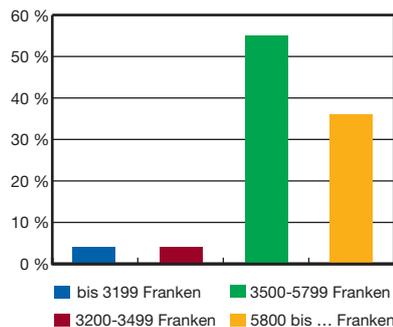
Betriebsleiter:



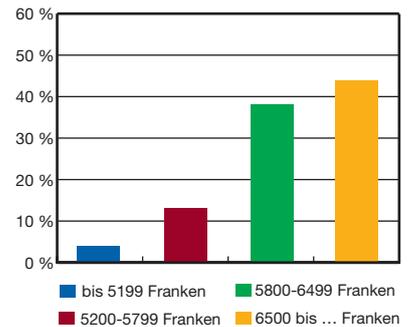
Restaurantleiter:



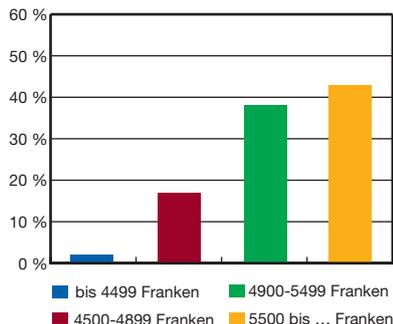
Restaurant Mitarbeiter/Speiseausgabe:



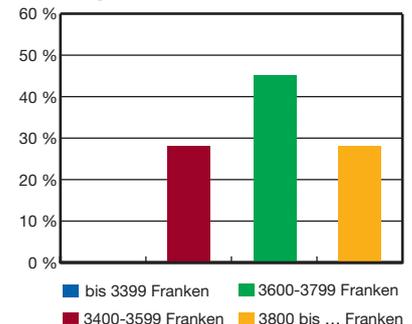
Küchenchef:



Sous-Chef:



Jungkoch:



Wenn sich Flexibilität nicht auszahlt

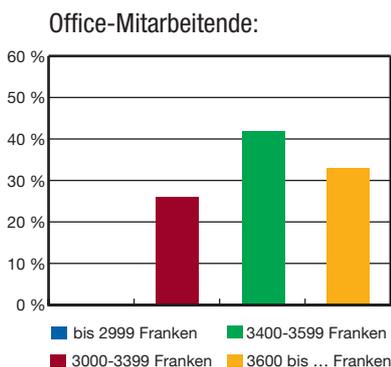
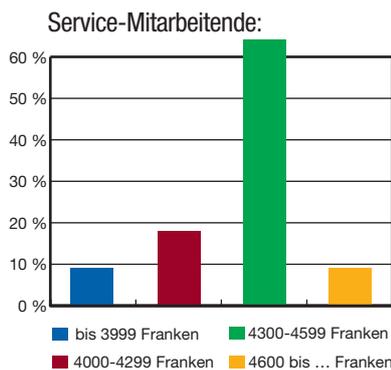
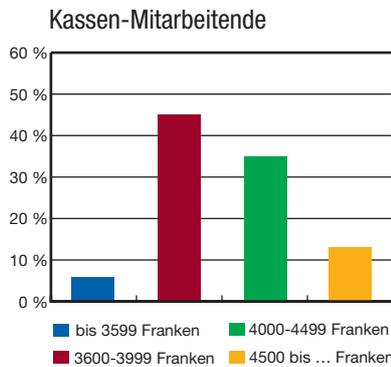
Schweizer sprechen nicht gerne über ihre Löhne. Egal ob man im Hochlohnsumpf oder in der Niedriglohnwüste herumfragt, man wird abgewimmelt. – Umso brisanter nimmt sich da die Salärumsfrage des Schweizerischen Verbandes für Spital-, Heim und Gemeinschaftsgastronomie (SVG) heraus.

TEXT: REGULA LEHMANN

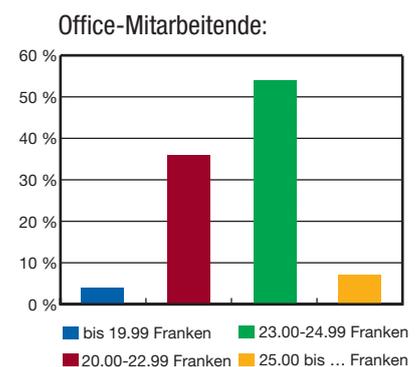
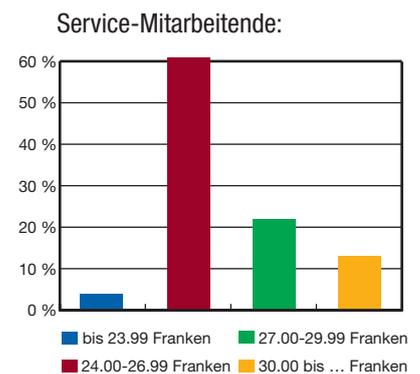
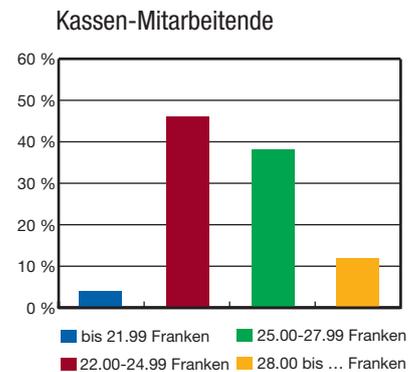
Nur ganz selten kann man in der Schweiz Verdiener dazu bewegen, über den eigenen Lohn Auskunft zu geben. Dem SVG ist es gelungen, von ihren Mitgliedern einige Angaben zu erhalten. Anonym, selbstverständlich.

Innerhalb der unteren Lohnsegmente der gemeinschaftsgastronomischen Betriebe sind Unterschiede erkennbar. So verdienen Service-Mitarbeitende in der Regel mehr als Kassen- oder Office-Mitarbeitende. Es gilt: Wer eine Ausbildung vorweisen kann, verdient mehr. Das Gros der Service-Mitarbeitenden verdient in der Gemeinschaftsgastronomie zwischen 24 Franken und 27 Franken, während die meisten Kassen- und Office-Mitarbeitenden zwischen 22 und 25 Franken pro Stunde erhalten. Obwohl Stundenlöhner in der Schichtenteilung viel flexibler sein müssen, werden sie finanziell eher benachteiligt. Sind doch nur die effektiv geleisteten Stunden bezahlt – und die Sicherheit, auf genügend entlohnte Stunden zu kommen, bleibt ohne entsprechenden Vertrag auf der Strecke.

«Im Monatslohn»



«Im Stundenlohn»



Bezugsquelle: Salärumsfrage SVG 2005

Bei den Lohnsummen dieser Statistiken gilt es zu beachten, dass Qualifikationen, Alter und Dienstalter der Mitarbeitenden nicht berücksichtigt wurden.