



**H\*GZ:** Urs Masshardt, Ende Jahr ist die Zeit, Bilanz zu ziehen. Was fällt Ihnen spontan ein?

**Urs Masshardt:** Der Bäcker-Gesamtarbeitsvertrag. Weil er uns in diesem Jahr stark beschäftigt hat, er wichtig ist und weil es das aktuellste Geschäft ist. Der Zentralvorstand hat erst vor wenigen Tagen grünes Licht gegeben für den Inhalt. Aber es gibt noch einige Hürden, so ist die Allgemeinverbindlichkeitsklärung sehr wichtig. Nur wenn die Inhalte für die ganze Branche gelten, können sie auch wirklich umgesetzt werden.

**H\*GZ:** Es mutet ja fast widersprüchlich an, im Vorfeld der Abstimmung über die Mindestlohninitiative noch einen Gesamtarbeitsvertrag zu unterzeichnen, oder?

**Masshardt:** Wir stehen zum sozialpartnerschaftlichen Weg und sind sicher, dass der GAV der Bäcker die Branche weiterbringt. Nur er bringt die Lösungen, die für eine Branche massgeschneidert sind. Es geht ja bei einem GAV nicht nur um den Lohn an sich, ebenso wichtig sind im Gastgewerbe das Aus-, Fort- und Weiterbildungskonzept und die Frage der Kontrollen. Wir wollen auch hier gleich lange Spiesse für alle und Ordnung in der Branche. Das kann die Mindestlohninitiative nicht bieten, sie ist rein auf das Gehalt fixiert.

**H\*GZ:** Kann man behaupten, der GAV der Gastronomie ist Vorbild für die Bäckerbranche?

**Masshardt:** So kann man es tatsächlich sehen. Wir sehen die Vorteile des GAV immer deutlicher, beispielsweise durch die starke Zunahme der beruflichen Fortbildung in den Berufsprüfungen. So kann der einzelne Berufsmann/-frau die berufliche Position verbessern und die Qualität in der Branche steigt generell. Das entspricht unserer Absicht, den Stellenwert der Berufe zu verbessern. Das gilt für die Gastronomie ebenso wie für die Bäckerbranche.

**H\*GZ:** An der Messe Igeho hingen Plakate, auf denen die Vorteile des L-GAV hervorgehoben werden. Was ist der Hintergrund?

**Masshardt:** Wir – die Arbeitgeber und Arbeitnehmer zusammen – wollen die Vorzüge eines L-GAV klarmachen. Wir alle sind überzeugt von der Wirkung, insbesondere vom Konzept der Weiterbildung. Der GAV ist ein Erfolgsrezept, und er pendelt sich je länger je mehr ein. Er hat viel Klarheit geschaffen und die Streitereien haben deshalb abgenommen.

**H\*GZ:** Die Mitgliederzahl stagniert. Warum?

**Masshardt:** Vielleicht hatten einige das Gefühl, die Fortschritte in der Branche passieren von alleine. Aber hinter jedem Fortschritt steckt Arbeit und Unterstützung. Je mehr Leute in der Hotel & Gastro Union dabei sind, umso leichter fallen Verbesserungen. Sowohl sie als auch die Arbeitgeber müssen erkennen, dass eine starke Hotel & Gastro Union in ihrem Sinne ist. Das stärkste Argument ist ein zufriedenes



GINA FOLLY

«Wettbewerbe fördern die Qualität in einer Branche und damit den Stellenwert der Berufe.»

## Urs Masshardt: «Der GAV ist ein Erfolgsrezept und pendelt sich nun ein»

Der Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union spricht im Interview über den GAV, Wettbewerbe, Berufsstolz und Systemgastronomie im Jahr 2013, das bald zu Ende geht.

Mitglied, das wieder andere mitzieht. Inzwischen sind Fortschritte ersichtlich: Wir konnten den Mitgliedern erklären, dass sie ideell und materiell profitieren können, wenn sie Mitglied sind.

**H\*GZ:** Das Erscheinungsbild der Hotel & Gastro Union hat sich vor zwei Jahren gewandelt. Ist der Rebrand abgeschlossen?

**Masshardt:** Abgeschlossen noch nicht, aber weit fortgeschritten. Langsam greift die Idee der Kardioide. Wenn man einen Ring auf den Tisch legt, gibt es je nach Lichteinfall diese Herzkurve. Sie ist das Symbol für das Herz-

blut, das wir in die Branche einbringen. Wir brauchen Leute mit Berufsstolz, die mit dem Herz bei der Sache sind. Egal, aus welchem Berufsverband sie sind.

**H\*GZ:** Nun sind das Symbole, aber dahinter stehen Menschen?

**Masshardt:** Ja, ohne sie gehts nicht, sei es als Mitglieder, sei es als Mitarbeiter. Ich bin froh, dass wir auf zwei wichtigen Posten genau jene neuen Leute mit Herzblut haben. David Affentranger wird am 1. Februar das Amt als Geschäftsführer des Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verbands (SBKPV) über-

nehmen. Er ist in der Branche hervorragend vernetzt und kennt alle Berufsgruppen und Mitspieler sehr gut. Das gilt für unseren neuen Marketingleiter Roger Lütolf ebenso. Engagiert und ein Kenner der Branche hat er in der kurzen Zeit schon sehr viel bewegt. Und wenn wir schon bei Leuten sind, erwähne ich auch Jordan Kestle. Vor Kurzem noch Lehrling, heute Mitarbeiter, ist er der erste Präsident von Jeunesse.Suisse, der Jugendorganisation verschiedener Verbände. Auch er ist ein Beispiel für einen Einsatz, der über das Normale hinausgeht. Das gilt im übrigen und noch viel mehr für viele «Milizler» im Verband, die neben ihrem Job in Kommissionen, Vorständen und Regionen mitwirken. Ihnen gilt mein spezieller Dank. Ohne sie ginge gar nichts.

**H\*GZ:** Was gab es noch Neues im Verband?

**Masshardt:** Vieles, was gut ersichtlich ist. Der neue Internet-Auftritt ist bemerkenswert und modern. Auch bei den Social Media ist einiges gegangen, beispielsweise der neue Facebook-Auftritt und Apps. Diese vernetzte Berichterstattung ist bei der Berichterstattung über Salon Culinaire Mondial und Igeho erstmals so richtig ersichtlich geworden. Das Sponsoring haben wir vor einem Jahr neu aufgegleist und das entsprechende Konzept nun umgesetzt. Sehr erfolgreich im übrigen, und davon profitierten als Erstes unsere beiden Koch-Nationalmannschaften. Sie sind für uns als Flaggschiff für Qualität und Herzblut sehr wichtig. Ein Dank gilt hier den Sponsoren, denn ohne sie könnten wir die Erfolge so nicht erzielen.

**H\*GZ:** Nun sprudeln die Gelder und die Kasse läuft über?

**Masshardt:** Schön wäre es. Es ist jedes Jahr wieder eine grosse Herausforderung, eine ausgeglichene Rechnung ausweisen zu können. Jeden Franken wollen wir zweimal umdrehen und die leider immer grösser werdenden und zahlreicheren Aufgaben so effizient wie möglich erfüllen.

**H\*GZ:** Erfolge im Wettkampf, ist das ein Erfolgsrezept?

**Masshardt:** Ja, das sehen wir auch beim Berufsverband Restauration. Die zwei Berufsweltmeisterinnen, dazu ein grosses Interesse im Wettbewerbswesen sind deutliche Indizien. Die Wettbewerbe fördern die Qualität in diesem Beruf und damit auch wieder den Stellenwert. Wir brauchen aber noch viel mehr junge Leute, die die Leidenschaft für ihren Beruf zeigen und sich laufend verbessern wollen.

**H\*GZ:** In diesem Jahr ist auch die Systemgastronomie aus der Wiege gehoben worden. Ihre Stellungnahme?

**Masshardt:** Es ist eine hochklassige Lehre, und die Leute der Hotel & Gastro Formation in Weggis haben die Umsetzung hervorragend bewerkstelligt. Beat Waldmeier