

Können Senioren im Gastgewerbe noch mithalten?

Autor(en): **Baeschlin, Konrad**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **75 (1997)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-725052>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Können Senioren im Gastgewerbe noch mithalten?

Text und Fotos
von Konrad Baeschlin

Mit einem ausschliesslich aus Senioren bestehenden Team startete der Zürcher Wirt Hanspeter Graf Ende Februar dieses Jahres den Versuch, an einem Tag der Woche älteren Menschen in seinem Restaurant Arbeit, Geld und Abwechslung zu bieten. Was ist nach einem guten halben Jahr aus diesem vielbeachteten Experiment geworden?

Kaum eine Geschichte über Seniorenarbeit stiess in den Medien auf ein solches Echo wie die von Hanspeter Graf. Unterstützt von seiner Frau Waltraud, entschloss sich der 48jährige Wirt des Restaurants Falkenschloss beim Zürcher Opernhaus, per Inserat ein neues Team für Küche, Buffet und Bar zu suchen. Das Ungewöhnliche daran: Die Bewerberinnen und Bewerber mussten über 58

Jahre alt sein. Gefragt waren also ausschliesslich ältere Menschen, die sich laut Annonce als «alte Gastrohasen» fühlen und sich noch ein paar Sprünge zutrauen.

Graf: «Auf vielfachen Wunsch unserer Kunden wollte ich auch am Samstag öffnen, ohne dass mein Stammpersonal deshalb auf ein freies Wochenende verzichten muss. So reifte der Gedanke eines neuen Konzepts, das auch ein soziales Engagement beinhaltet. Dabei kamen mir all die älteren Jahrgänge im Gastgewerbe in den Sinn, die «ausgemustert» wurden, obschon sie vielleicht noch gerne und gut weitergemacht hätten.» Laut Hanspeter Graf hiess das, für diesen Samstag nicht junge, sondern alte Leute zu suchen. «Wie früher» sollte das Motto in bezug auf Qualität, Dienstleistung und Gästebetreuung lauten. Traditionelle, währschafte Gerichte zu günstigen Preisen. Gekocht und serviert von einem erstklassigen Seniorenteam.

Mit der Realisierung dieses Vorhabens schien Hanspeter Graf ins Schwarze zu treffen. Auf das erste Inserat hin meldeten sich über 300 Bewerberinnen und Bewerber. 75 lud er zu

einem Vorstellungsgespräch, und 25 von ihnen stellte er ein. Graf hatte damit seinen offenen Samstag und die Presse eine tolle Story. Mit Schlagzeilen wie «Senioren schmeissen den Laden» (Tagblatt), «Flinke Senioren im Service» (Schweizer Familie), «Hier bedient Sie die Rentner-Truppe» (Blick) oder «Wenn nur Senioren einen Job bekommen» (NZZ) wurde das Falkenschloss-Konzept in den Medien gefeiert. Margrit Bayer, Serviererin im neuen Team der Alten, sagte der Tages-Anzeiger-Journalistin Janine Hosp, was viele ältere Menschen denken: «Man traut uns nichts mehr zu. Wir werden einfach vergessen, doch wir sind noch nicht vorbei.»

Kämpferisch und hoch motiviert zeigten sich alle, die im Falkenschloss am 22. Februar ihre neue Samstagarbeit antraten. Der so wieder aktive Ex-Wirt und Koch Eugen Müller genauso wie der Kellner Klaus Tarnutzer, der mit seinen 43 Jahren Berufserfahrung manch Prominente wie Gunther Sachs oder Hollands Königinmutter Juliana bedient hat. Für viele ist eine solche Wiederbeschäftigung – nebst der persönlichen Bestätigung, noch etwas leisten zu können – auch ein wichtiger finanzieller Zustupf. Die 65jährige Rosemarie Meyer hat zu Hause zwei Katzen, zwei Vögel, eine Schildkröte und einen arbeitslosen Ehemann zu ernähren. «Da reicht die AHV allein nicht», sagt sie uns – fügt aber selbstbewusst hinzu: «Wir Alten können doch im Service noch mithalten. Die Arbeit macht mir keine Probleme. Sie gefällt mir. Schliesslich bin ich immer gern unter Leuten.»

Zum Senioren-Konzept von Hanspeter Graf gehört allerdings «gleicher Lohn für alle». Das heisst, ob Mann oder Frau, Küchenhilfe oder Koch, ob an der Bar oder im Service tätig: Alle erhalten dasselbe Salär – 20 Franken pro Stunde plus Verpflegung und Getränke.

Obschon mit einer Ausnahme alle, die beim Start dabei waren, heute immer noch im Senioren-Team arbeiten (die älteste Mitarbeiterin ist übrigens 77jährig), zeigt sich Hanspeter Graf



In der Küche immer noch Personalprobleme: Falkenschloss-Wirt Hanspeter Graf hilft dem Koch-Senior Eugen Müller.

Bereit zum Schichtwechsel: Waltraud und Hanspeter Graf (2. und 3. v.l.) mit einem Teil des Senioren-Teams.



heute nicht mehr so optimistisch: «Nach gut einem halben Jahr muss ich eingestehen, dass es Probleme gibt. Unser Lokal ist auf sehr hohe Frequenzen ausgelegt, was sehr effizientes Arbeiten erfordert. Das hat nichts mit dem Laufen, sondern vielmehr mit dem Denken zu tun. Das, wie man so schön sagt, «schnelle Schalten» funktioniert oft nicht, und das wird in einem Restaurant unserer Grösse dann problematisch.» In einem kleineren Betrieb bestünde dieses Problem wohl kaum, meint er. Doch in seinem 162plätzigen Haus, umgeben von Theatern und grossen Verlagshäusern, ist Effizienz im Service überlebenswichtig.

Nicht einfach war seit Beginn des Senioren-Projekts auch die Führung der Küche. Graf dazu: «Profis, die Jahrzehnte als Küchenchefs gearbeitet haben, wollen sich verständlicherweise im Alter nicht noch einmal diesem Stress aussetzen. Und wenn einer aus hilfswiese dazu bereit wäre, dann will er nicht zum gleichen Lohn wie die Abwaschfrau arbeiten. Doch an der Gleichheit des Lohns für alle halte ich fest.» Der agile Falkenschloss-Wirt hat das Küchenproblem auch anders zu lösen versucht. Mitte April schaltete er im Tagblatt der Stadt Zürich ein Inserat, in dem er über 58jährige Köchinnen suchte, welche «vom Kochen noch nicht die Nase voll haben». Doch auch dieser Vorstoss brachte nichts.

Graf: «Ich glaube, ich bekomme die Leute trotzdem noch. Allerdings nicht dank Inseraten, sondern dank Mund-zu-Mund-Propaganda und Mithilfe

Margrit Baier: Freude am Wiedereinstieg in den Restaurantbetrieb.



von Angestellten. Bis das soweit ist, steht Hanspeter Graf halt samstags selbst in der Küche, obschon er dazu mit seinen 48 Jahren eigentlich zehn Jahre zu jung ist.

Das stört allerdings niemanden, denn genau gesagt bestand das Team nie ganz aus lauter Senioren. Die Verantwortung über das Geschehen an diesem Tag übertrug Graf seinem 25jährigen Betriebsassistenten Jan Abegglen, der kurz zuvor seine Ausbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark erfolgreich abgeschlossen hatte.

Dass Hanspeter Graf dennoch bereits mit dem Gedanken spielte, dieses beispielhafte Senioren-Projekt aufzu-

geben und an Samstagen wieder zu schliessen, gibt er offen zu. So sagt er: «Für mich wäre das kein Problem, da mein Restaurant die Woche hindurch hervorragend läuft und ich so auch selbst wieder mehr Freizeit hätte. Mit meiner Philosophie, dass Senioren genausogut einen Restaurant-Betrieb schmeissen können, wäre ich dann allerdings gescheitert.» Soweit möchte es Graf doch noch nicht kommen lassen und erklärt: «Ich glaube nach wie vor daran. Doch wie auch immer ich entscheiden muss – sicher ist, dass bei mir aufgestellte Senioren als Mitarbeiter immer genauso erwünscht sein werden wie als Gäste.» ♦