

**A**ls kleiner Wurm und Anfänger im Aussendienst durfte ich damals auch eines dieser vornehmen Häuser betreuen. Auf Kundenbesuch bei einem so bedeutenden F&B-Manager rutschte mir einmal kurz den Ausdruck «Kantine» statt «Personalrestaurant» über die Lippen. Ruckzuck wurde ich deswegen mit einer viel kleineren Bestellung als üblich abgestraft. In den letzten Jahrzehnten sind die grossen Köche, die bedeutungsvollen F&B-Manager, das freundliche Servicepersonal an vielen Residenzen dieser Institute verschwunden, und die Mahlzeiten werden heute von einem Caterer angeliefert...

Es muss wohl kaum nochmals erwähnt werden, dass sich einige dieser Grossbanken bei der Kreditvergabe an die Schweizer Gastronomie nicht immer entgegenkommend, sondern echt kleinlich zeigten. Auch die Hochnäsigkeit eines

**«Es muss wohl kaum nochmals erwähnt werden, dass sich einige Grossbanken bei der Kreditvergabe an die Schweizer Gastronomie nicht immer entgegenkommend zeigten.»**

dieser Branche Interesse daran, unlautere Geschäfte zu tätigen...

Doch das ist nicht das Thema der Kolumne. Es scheint, dass gerade bei der UBS gewisse Herren noch allzu hoch auf ihrem Ross sitzen. Vor

gewisse Arroganz und Anmassung nicht absprechen. Dabei sollten die doch so gescheiterten und geschulten Banker wissen, wie der Benefiz in dieser Branche gerade in letzter Zeit zusammengeschrumpft ist.

Dabei war dies ja meistens der Hauptgrund einer Kreditverneinung bei allen Banken. Man muss wohl kaum einen Hochschulabschluss vorweisen, um festzustellen, dass mit derartigen Forderungen die ganze Branche früher oder später in den Ruin getrieben werden könnte. Infolge der immer schmaler werdenden Rendite wurde im letzten Jahrzehnt in vielen währschaften Gastronomiebetrieben rationalisiert, gestrafft und auch Personal abgebaut.

Allein in Genf sind in letzter Zeit rund 2000 MitarbeiterInnen aus der Gastronomie entlassen worden! In allen Gastronomiebetrieben hiess

# Der Umgang einer Grossbank mit der Gastronomie

Schon vor Jahren pflegte man im Volksmund die Banker aus der Stadt «die Gnomen von Zürich» zu bezeichnen. In Beobachtung der heutigen Banken-Szene hat sich bis heute nicht viel geändert.

damaligen CEO einer damit involvierten Bank beim Swissairdebakel ist Geschichte. Einmal mehr wird über die Milliardenboni der UBS in allen Blättern und sogar auf politischer Ebene heiss diskutiert. Abgesehen davon, dass diese Boni eigentlich klare Lohnbestandteile sind, erstaunt nur noch deren Höhe. Wenn aber über die vielen kleinprozentigen Abgeltungen von Provisionen im Lebensmittelbusiness oder in der Gastronomie nachgedacht wird, sind wir gegenüber diesen erhabenen Finanzmännern doch alles nur kleine Fische.

Aber schon zu jener Zeit war klar, dass bei Zahlungsunfähigkeiten und Konkursen die von den Unternehmen ausbezahlten Provisionen sofort zurückgefordert wurden. Demzufolge hatte wohl kaum ein Aussendienstler

einiger Zeit geisterte durch die Presse ein frechen Appell der UBS. Sie wollte den Gastronomen, in denen ihre Banker verkehren, vorschreiben, dass ihr Personal in diesem Jahr 10% Rabatt auf alle ihre Konsumationen erhalten müssten. Einer solchen Forderung – gleich auf welcher Etage sie entstanden ist – kann man eine



Kurt Waldvogel, Wald

es, den Gürtel enger zu schnallen. In manchen Betrieben steht heute wieder der Patron selbst am Herd, und von Festangestellten wurde auf Teilzeitangestellte umgestellt.

Die Arbeitszeiten — speziell von Patron und Kader — stieg nochmals kräftig an. Die Eigenkapitalverzinsung und der Unternehmerlohn sanken gerade in letzter Zeit rapid. Die Branche hat ihre Hausaufgaben gemacht! Trotzdem produzieren schon heute viele Betriebe hart an der Grenze eines Unternehmensverlustes. Viele Patrons von altbewährten und guten Wirtschaften gaben ihre Betriebe längst auf.

Es bleibt zu hoffen, dass das Gastgewerbe diese Dreistigkeit der UBS energisch zurückweist. Bei den Diskussionen führte sie zwar ins Feld,

dass sie rund 18 000 Mitarbeitende beschäftigt. Das Vorgehen dieses Institutes ist absolut unfair und verwerflich, auch wenn ihr Sprecher Andreas Kern ausführt, dass sie nur diejenigen 120 Restaurants angeschrieben hätten, welche von ihren Mitarbeitenden für Geschäftsessen und -anlässe am meisten frequentiert werden.

**«Die Verantwortlichen hätte dringend ein Kurs in Ethik und Moralität nötig.»**

Fazit: Dass nun ausgerechnet ein solches Institut, das immer noch derart in den Schlagzeilen erscheint, derartige Preisdrückereien ausgerechnet bei jenem Gewerbe durchpauken will, die es bei der Kreditvergabe schon immer an der kurzen Leine hielt, dokumentiert mangelndes Feingefühl dieser Verantwortlichen. Hier hat man zur unpassenden Zeit und in der falschen Branche unverfroren in die Trickkiste gegriffen. Es scheint, dass man hier weiter mit der grossen Kelle anrichten will, obwohl das Haus vom Bund kräftig gestützt werden musste. Diese Verantwortlichen hätte nebst erfolgreichem Handeln dringend ein Kurs in Ethik und Moralität nötig.

Als Branchenkenner ist man überrascht, dass man in der Fachpresse der Gastronomie so wenig über diesen Raubzug auf die KMU liest. Dazu hätte ich zumindest von der «Gilde etablierter Köche» eine klare Stellungnahme erwartet. Derartige Forderungen muss man sich doch nicht gefallen lassen.

Es sollte doch jedem Wirt und Gastronom selbst überlassen sein, wenn er gewissen Gästen einen Rabatt oder eine Vorzugsbehandlung gewähren will. Thomas Jefferson, Verfasser der amerikanischen Unabhängigkeitserklärung und 3. Präsident der USA, sagte einmal: «Banken sind gefährlicher als stehende Armeen!» So unrecht hatte er schon damals nicht!

Kurt Waldvogel, Wald

## Wie peppt man Raclette auf



Gratismuster  
bestellen

Mit Peppadew! Knackig im Biss, mit einer kurzen, feurigen Schärfe und einem herrlich süssen Goût macht die wilde Paprika jedes urchige Raclette zur kulinarischen Sensation. Überzeugen Sie sich selbst, **bestellen Sie jetzt kostenlos ein Glas Peppadew. Schicken Sie uns einfach eine Mail an [info@delico.ch](mailto:info@delico.ch).** Übrigens: Peppadew peppt auch Salate und Sandwiches richtig auf.

Erhältlich bei nationalen und regionalen Lebensmittelgrossisten.  
Generalimporteur: Delico AG, Bahnhofstrasse 4, 9200 Gossau, [www.delico.ch](http://www.delico.ch)  
Lizenz CH/AT: niu GmbH, [www.niu.ch](http://www.niu.ch)

\*Solange Vorrat.

Peppadew™ ist eine eingetragene Marke.