

Pünktlich aufstuhlen

Die Arbeitszeiten im Gaststätten-gewerbe sind zu lang: Sollen Kneipen schon um elf Uhr schließen?

Um sechs Uhr früh klingelte das Telefon zum erstenmal. „Dreck-sau“, sagte der Anrufer und hängte ein.

In dem Stil ging es dann, am Donnerstag vergangener Woche, den ganzen Morgen weiter. Günter Döding, Chef der Gewerkschaft Nahrung, Genuß, Gaststätten (NGG), wurde als Hinterwäldler, als Penner und „Klappmühlen-Aspirant“ beschimpft. „Wir bringen dich um!“ drohte einer der anonymen Anrufer.

Der Gewerkschaftsboß hatte einen bedeutenden Teil des Volkes verärgert — die Freunde des Alkohols. Die „Hamburger Morgenpost“ hatte in ihrer Donnerstag-Ausgabe auf der Titelseite eine Döding-Forderung verbreitet: „Kneipen sollen um 23 Uhr schließen!“

Das ging an den Nerv. Doch Döding zeigte sich über die heftige Reaktion der Zecher „mehr als überrascht“. Denn eigentlich hatte er doch nur „einen Denkanstoß geben“ wollen, um mit den Gaststätten-Verbänden ins Gespräch zu kommen.

Die „Lebensqualität“, die viele Deutsche auch um Mitternacht und danach in gemütlichen Pinten suchen, wollte der NGG-Funktionär keineswegs beeinträchtigen. Döding: „Ich bin doch nicht schwachsinnig.“

In der Tat haben die Zecher und Gäste in Eckkneipen und kleinen Speiselokalen kaum zu befürchten, daß künftig der Zapfhahn früher zugeht. Der NGG-Vorstoß zielt vielmehr auf die rund 12 000 Gastronomiebetriebe mit mehr als 30 Beschäftigten.

In diesen Großbetrieben möchte Döding künftig an normalen Werktagen pünktlich um 23 Uhr aufstuhlen lassen. Nur einige wenige Gaststätten in einem Stadtteil sollen — reihum wechselnd — länger offenhalten.

Der jeweilige Kreisverband des Hotel- und Gaststättengewerbes soll einen Plan für den Kneipen-Spätendienst machen. Vorbild sind die Apotheken mit ihrem organisierten Notdienst.

Umsatzeinbußen müssen die Wirte nach Ansicht der Gewerkschaft kaum befürchten. An den Tagen nämlich, so das Kalkül des Gewerkschafters, an denen länger geöffnet bleibe, steige der Umsatz ja wieder. Und das sei ein „akzeptables Tauschgeschäft“.

Döding möchte mit seinem „Denkanstoß“, der vielen so bitter aufstieß, die Arbeitsbedingungen in den Gastronomiebetrieben „ein wenig menschlicher“ machen. Denn die fast 400 000



Gaststätte in Köln: Lebensqualität nach Mitternacht



Gewerkschaftsboß Döding

„Ich bin doch nicht schwachsinnig“

Arbeitnehmer der Branche müssen nach Gewerkschaftsmeinung immer noch „viel zu lange für viel zu wenig Geld schufteln“.

Die Arbeitsbedingungen in Kneipen und Küchen haben sich in den letzten hundert Jahren kaum verändert, während die Arbeitnehmer anderer Wirtschaftszweige vielfältige soziale Fortschritte erringen konnten. Köche und Kellner, Zimmermädchen und Kaltmamsells gehören heute zu den sieben Prozent aller Arbeitnehmer, für die hierzulande noch nicht die 40-Stunden-Woche gilt. Arbeitszeiten von 50 Stunden und mehr an sechs Tagen in der Woche sind nicht selten.

Küche und Service arbeiten meist in Teilschichten. Die Belegschaft tritt um zehn oder elf Uhr an, macht Pause von

15 bis 18 Uhr, und dann geht es, so Döding, „weiter bis in die Puppen“. Hinzu kommen Wochenend- und Feiertagsdienst.

Der Lohn der Mühe ist dabei recht bescheiden. Mehr als 2200 Mark brutto (inklusive Umsatzbeteiligung und Trinkgeld) verdient kaum einer der knapp 340 000 Kellner und Köche im Monat.

Das schmeckt vielen auf Dauer nicht. Drei von vier Kellnern, so fand Karl-Heinz Kreuzig von der Düsseldorfer Betriebsberatung Gastgewerbe GmbH heraus, geben ihren erlernten Beruf nach rund zehn Jahren wieder auf. Köche bleiben durchschnittlich nur sieben Jahre im Gewerbe.

Die hohe Fluktuationsrate, die höchste aller bundesdeutschen Wirtschaftszweige, und der wachsende Ausländeranteil (derzeit gut 20 Prozent) haben inzwischen auch die Funktionäre des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) aufgestört. Und so trifft denn die Gewerkschaftsforderung nach besserer Regelung der Arbeitszeiten bei den Gastronomen kaum auf Widerstand. „Das ist letztlich“, weiß Betriebsberater Kreuzig, „alles nur eine Frage der Organisation.“

Dennoch wohl eine schwere Frage. Schon vor zwei Jahren hatte Leo Imhoff, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands, die Fünftage-Woche sowie geregelte Arbeitszeiten gefordert. Geschehen ist wenig.

Auch Gewerkschafter Döding darf nicht auf mehr Erfolg hoffen. Denn auf das wirksamste Druckmittel der Gewerkschaften muß er verzichten.

Nur 23 000 Beschäftigte, sechs Prozent der Branche, sind gewerkschaftlich organisiert. Und da, weiß Döding, „verbietet sich ein Streik von selbst“.