



«Rentenalter 70 würde den Fachkräfte mangel entschärfen»

Benjamin Bitoun
und Christopher Gill

Gastrokönig zur Abstimmung

Nach dem Nein zur 10-Millionen-Schweiz fordert Rudi Bindella ein Umdenken von Politik und Wirtschaft: weniger Standortmarketing und eine bessere Förderung inländischer Arbeitskräfte.

Der Gastronom Rudi Bindella gehörte zu den Gegnern der 10-Millionen-Initiative der SVP. Als Antwort auf diese forderte er im Abstimmungskampf so etwas wie ein neues Arbeitsethos. Im Interview mit dem «Blick» sagte Bindella: «Ich finde, die Leute sollen ein bisschen früher aufstehen und ein bisschen später ins Bett gehen, um mehr zu arbeiten.» Nun ist die Abstimmung gewonnen. Am Montag danach empfängt er diese Redaktion in seinem Restaurant Terrasse an der Limmat in Zürich.

Herr Bindella, 45 Prozent der Stimmenden wollten das Risiko eingehen, die Personenfreizügigkeit aufzukündigen und die Beziehungen zur EU zu kappen. Hat Sie das überrascht?
Nein. Ich habe sogar mit einem noch knapperen Ausgang gerechnet. Die Initiative hat ein reales Problem aufgezeigt, weshalb eine bedeutende Minderheit mit Ja gestimmt hat. Politik und Wirtschaft müssen sich nun ernsthaft fragen, welche Massnahmen nötig sind, um die Situation spürbar zu verbessern.

Was fordern Sie konkret?
Die Politik muss bei der Zuwanderung das richtige Mass finden und diese quantitativ wie qualitativ besser steuern. Durch die Personenfreizügigkeit sind wir sehr liberal aufgestellt, könnten die Zügel aber strenger anziehen.

Von welchen Zuwanderern sprechen Sie?

Ich denke vor allem an jene, die Tätigkeiten übernehmen, für die wir im Inland kaum noch Leute finden. Das wird je länger, je mehr auch ein Problem für deren Herkunftsländer.

Wie meinen Sie das?

Ich finde es stossend, wenn sich beispielsweise deutsche Ärztin-

nen und Ärzte in ihrer Heimat teuer ausbilden lassen, die Wertschöpfung dann aber komplett in die Schweiz einbringen, ohne dass wir etwas dafür zurückzahlen. Wer eine staatliche Ausbildung genießt, sollte die Wertschöpfung im jeweiligen Land erbringen – oder die Ausbildungskosten müssten bei einem Wechsel in die Schweiz zurückgezahlt werden. Solche Themen beschäftigen mich wirklich.

Im Abstimmungskampf wurde auf Länder wie Kanada verwiesen. Dort wird mit einem Punktesystem die Migration gesteuert. Ökonomen schlagen eine Zuwanderungsabgabe für Unternehmen vor. Was halten Sie davon?

Es ist richtig, die Zuwanderung nach dem konkreten Bedarf an bestimmten Berufsgattungen zu steuern. Auch den Ansatz einer Zuwanderungsabgabe finde ich interessant. Frühere Generationen haben unseren Wohlstand mit enormem Fleiss aufgebaut. Wenn nun Junge oder Menschen aus dem Ausland dazustossen, müssen sie sich in das bestehende System einbringen und sich diesen Wohlstand ein Stück weit verdienen oder sich in diesen einkaufen.

Die Abgabe würde aber durch die Unternehmen bezahlt – und da wären Sie als Gastro-Unternehmer stark betroffen.
Das stimmt, aber gerade in der Gastronomie wird auch das inländische Potenzial viel zu schlecht genutzt. Ich denke dabei an ältere Menschen – die über 50-jährigen und sogar die über 65-jährigen. Wenn wir dieses Potenzial richtig pflegen und diese Menschen motivieren, im Arbeitsprozess zu bleiben, wäre die Nachfrage nach Arbeitskräften aus dem Ausland bedeutend geringer. Wir müssen

dann viel weniger Personal importieren.

Unternehmen könnten auch argumentieren: «Wir bringen Wertschöpfung, zahlen Steuern und brauchen Personal. Warum sollten wir eine zusätzliche Gebühr entrichten?»

Wenn ich im Inland niemanden finde, zahle ich diese Gebühr gern,

um meine Stelle besetzen zu können. Aber wir müssen das Problem an der Wurzel packen: Warum sind Betriebe so stark auf das Ausland angewiesen? Wer eine gute Firmenkultur pflegt, in die Ausbildung investiert und faire Löhne zahlt, findet auch mehr Mitarbeitende in der Schweiz. Deshalb trifft uns bei Bindella der Fachkräftemangel deutlich weniger als andere. Ein attraktiver Arbeitgeber zu sein, federt den Mangel spürbar ab. In diesen Bereich wird in vielen Branchen schlicht zu wenig investiert.

Können Sie in der Gastronomie Menschen wirklich länger beschäftigen?

In der Küche ist längeres Arbeiten wegen der körperlichen Belastung schwieriger, in Service und Administration dagegen gut möglich – auch im Teilzeitpensum. Am Ende ist das eine Frage der Lebensphilosophie: Ich selbst bin 78 und arbeite jeden Tag freiwillig. Ich sage nicht, dass alle so extrem sein müssen, aber viele Menschen sind froh, wenn sie weiterarbeiten dürfen.

Viele möchten oder können aber nicht über das Rentenalter hinaus arbeiten.

Man muss differenzieren: Ein Gipser oder ein Küchenchef übt einen harten Beruf aus und ist froh, wenn er sich mit 60 oder noch früher pensionieren lassen kann. Das ist körperlich ex-

trem anstrengend. Bei leichteren Tätigkeiten sieht es aber anders aus. Wir müssen uns einfach im Klaren sein: Wenn wir weniger Zuwanderung wollen, muss die Leistungsbereitschaft im Inland wieder steigen. Heute wird der Wunsch nach Teilzeit immer stärker, und die Arbeitszeiten werden nicht mehr so genau eingehalten. Mir ist bewusst, dass die Forderung politisch derzeit chancenlos ist, aber wenn wir das Rentenalter wie Dänemark stufenweise auf 70 Jahre erhöhen würden, wäre der Fachkräftemangel zu einem grossen Teil entschärft.

Was fordern Sie von der Wirtschaft?

Die Unternehmen müssen umdenken und das Potenzial der Älteren endlich besser ausschöpfen. Es darf nicht sein, dass die Dossiers von älteren Bewerberinnen und Bewerbern von vornherein aussortiert und gar nicht erst geprüft werden. Die Wirtschaft muss eine Kultur etablieren, die Erfahrung wertschätzt und ältere Mitarbeitende durch passende Jobs gezielt im Arbeitsprozess hält. Ein solches Weiterarbeiten über das Pensionsalter hinaus wird in der Schweiz bisher überhaupt nicht gepflegt.

Arbeiten in Ihrem Unternehmen viele, die älter als 65 sind?

Wir beschäftigen in der Administration, in der Geschäftsleitung und auch im Service mehrere Personen, die über 65 oder gar über 70 Jahre alt sind. Sie alle arbeiten gern weiter.

Der Historiker Tobias Straumann hat im Interview mit dieser Redaktion kritisiert, dass für Firmen Rekrutierungen im Ausland zu einfach seien. Gerade die Gastrobranche nutze



das aus, um an billige Arbeitskräfte zu kommen. Was sagen Sie dazu?

Es gibt in jeder Branche schwarze Schafe. Generell haben wir in der Gastronomie aber gute Mindestlöhne festgelegt, dazu kommen noch die Trinkgelder. So sind die Angestellten aus meiner Sicht überdurchschnittlich gut entlohnt. Wir als Unternehmen investieren zudem mit unserer Bindella-Akademie viel in die Ausbildung der Mitarbeitenden. Unsere Branche ist also nicht die, die Ar-

beitskräfte aus dem Ausland holt, weil diese billig sind. Viele Unternehmen holen sie, weil sie keine Schweizerinnen und Schweizer für ihre offenen Stellen finden. Wenn man Leute holt, nur weil sie günstig sind, bringt das langfristig keinen Erfolg.

Die Ansiedlungspolitik von Kantonen wie Zürich bringt immer mehr internationale Firmen und Arbeitskräfte ins Land. Braucht es hier zur Schonung der Infrastruktur ein langsames Tempo?

Eindeutig, es ist eine der schwierigsten Aufgaben im Leben, im Beruf, in der Liebe, beim Investieren und überall, das richtige Mass zu finden. Der Italiener sagt: Mach den Schritt nicht grösser als die Länge des Beins. Ich bin da auch nicht unbedingt ein Vorbild. Auch bei uns gibt es immer wieder die Verlockung, einen neuen Betrieb zu eröffnen, aber jede Expansion führt zu einer neuen Destabilisierung.

Sollten die Kantone deshalb beim Standortmarketing

zurückhaltender sein?

Ja, denn Weiterentwicklung ist gut, aber eben nur so, dass die Infrastruktur Schritt halten kann.



Der schweizweit bekannte 78-jährige Gastronom Rudi Bindella will ein «Weiter so» nach der Abstimmung über die 10-Millionen-Schweiz verhindern. Foto: Madeleine Schoder

«Der Italiener sagt: Mach den Schritt nicht grösser als die Länge des Beins.»