

Gastbeitrag

Tourismus ist wie gemacht für Equality und Inklusion

Wie kann das *Potenzial der weiblichen Arbeitskräfte im Tourismussektor* aktiviert werden, und was muss dafür unternommen werden? Der Verein Equality4Tourism liefert Lösungsansätze.



Janine Bunte
Präsidentin Verein
Equality4Tourism
und CEO der Schweizer
Jugendherbergen

equality4tourism.ch

Der Tourismussektor in der Schweiz ist ein wichtiger Wirtschaftszweig. 2022 wurden im Schweizer Tourismus 35,4 Milliarden Franken Gesamteinnahmen und eine Bruttowertschöpfung von 16,6 Milliarden Franken erzielt. 2023 wird laut Prognosen mit 40 Millionen Übernachtungen zum Tourismus-Rekordjahr. Dem Schweizer Tourismus geht es gut, und das soll auch so bleiben. Doch welchen Einfluss hat der Fachkräftemangel auf diese so personalintensive Branche? Kann das Potenzial der weiblichen Arbeitskräfte exemplarisch zur Meisterrung dieser Herausforderung aktiviert werden, und was muss dafür unternommen werden?

2023 wurde der Verein Equality4Tourism gegründet. Gründungsmitglieder sind die Schweizer Jugendherbergen, HotellerieSuisse, Schweiz Tourismus, der Schweizer Reise-Verband, SBB und ZFV. Das Ziel des Vereins ist es, den

Tourismus für die Zukunft auszurichten und weit über die Geschlechterdiversität hinaus das Potenzial von Arbeitskräften zu erschliessen.

Basierend auf den Zahlen einer Marktvoruntersuchung aus dem Jahr 2022, können konkrete Massnahmen und Handlungsempfehlungen entwickelt oder auch Best-Practice-Beispiele geteilt werden. Erste Ergebnisse lassen vermuten, dass sehr wohl einige touristische Organisationen und Betriebe den Wettbewerbsvorteil von gemischten Führungsteams erkannt haben. Bei den touristischen Betrieben wurden beispielsweise alle Aktiengesellschaften und die Zusammensetzung ihrer strategischen Gremien (Verwaltungsräte, operative Führungspositionen) in einer Vorstudie ausgewertet. Dabei ergibt sich folgendes Bild: Der Anteil an Frauen in Verwaltungsräten beläuft sich auf 17 Prozent, was gemäss «Diversity Report 2023» im schweizerischen Durch-

schnitt von nicht börsenkotierten Aktiengesellschaften unterdurchschnittlich ist. Der Anteil von Frauen mit Zeichnungsberechtigung liegt um 2 Prozentpunkte höher, also bei 19 Prozent. In der zweiten Gruppe, bei den touristischen

Veränderung beginnt nicht nur am Kopf, sondern auch im Kopf einer Organisation.

Verbänden, sind Frauen mit 9 Prozent in den Verwaltungsgremien vertreten. Interessanterweise besitzen aber doppelt so viele Frauen (31%) eine Zeichnungsberechtigung. Unter den Körperschaften, zu denen auch die öffentliche Hand zählt in Form von Tourismusämtern, Standortförderungen etc., finden sich 32 Prozent Frauen in Leitungspositionen. Was gilt es für den Verein

Equality4Tourism zu tun, um das Potenzial von 50 Prozent der Arbeitsmarktkraft zu aktivieren? In erster Linie müssen wir nun zuhören, lernen und den Dialog suchen. Darum haben wir am 31. Oktober 2023 den ersten Round Table einberufen und Vertretende aus Hotellerie, Gastgewerbe, Transportgewerbe sowie dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) an einen Tisch gebracht. Aus erster Hand durften wir an diesem Anlass erfahren, welche Herausforderungen effektiv bestehen und wieso es gewissen Unternehmen wie beispielsweise der Stanserhorn-Bahn dennoch gelungen ist, eine ausgewogene Geschlechterdurchmischung zu erreichen.

Als Take-away aus diesem ersten Round Table konnten wir viele spannende Ideen und gute sowie weniger erfolgreiche, doch sicher lehrreiche Erfahrungsberichte mitnehmen. Es gibt ein Bewusstsein für die fehlende Durchmischung im Tourismus, es gibt auch einen gewissen Frust

respektive eine gewisse Resignation aufseiten der Arbeitnehmenden. Der Anlass hat unter allen Beteiligten eine spürbare Aufbruchstimmung ausgelöst, und das Statement von Eric Jakob, Leiter der Direktion für Standortförderung beim Seco: «Ich nehme aus dem heutigen Anlass mit, dass die Tourismusbranche eine sehr geeignete Branche ist, um Equality, Diversität und Inklusion besser verstehen zu lernen.», hat bei vielen auch über den Round Table hinaus zum Denken angeregt.

Der Tourismus weist per se über alle Hierarchiestufen eine hohe Durchmischung auf. Nutzen wir diese Tatsache, um das heute fragmentierte Wissen zu bündeln und in Best-Practice-Cases zugänglich und nutzbar zu machen. Somit kann eine Veränderung aus der Stärke heraus angegangen werden. Das Wichtigste bleibt aber: Veränderung beginnt nicht nur am Kopf, sondern auch im Kopf einer Organisation.

Publireportage

Festtage: Edles ist gefragt



Das Festtagssaison naht, und viele Menschen freuen sich auf besondere kulinarische Erlebnisse. Wie wird man diesen Erwartungen gerecht und schafft würdige Festtagsmenüs?

Das Festtagsessen soll etwas Besonderes sein: Ernst & Young fand 2022 heraus, dass über ein Drittel der Schweizer:innen für das Festtagsessen regionale Lebensmittel kaufen wollten. 20% planen, sich Bio-Produkte zu besorgen. Zu Weihnachten und Silvester machen viele Menschen keine Kompromisse und möchten hochwertige, regionale und nachhaltige Produkte konsumieren.

Damit die Küche an den Festtagen zur Höchstform auflaufen kann, braucht es Einsatz, Kreativität, Leidenschaft, Kompetenz – und besondere Produkte. Deswegen haben die Pistor Expertinnen und Experten ein edles Sortiment mit vielen hochwertigen, nachhaltigen und regionalen Artikeln zusammengestellt, die zu Herzstücken würdiger Festtagsmenüs werden können. Die Highlights: Swiss Black Angus-Fleisch, Kräuterschweinfleisch, Terrinen und Pasteten sowie Käse.



Das Fleisch der Kräuterschweine ist nachweislich aromatischer und zarter als konventionelles Schweinefleisch und fügt sich damit wunderbar in die Feiertagsstimmung ein. «Heute bevorzugen immer mehr Konsumenten weniger, dafür qualitativ hochwertiges Fleisch», weiss Daniel Kaufmann, Product Manager Fleisch bei Pistor. «Kräuter-Schweinefleisch verleiht dem Festtagsessen das gewisse Etwas.»

Terrinen und Pasteten

Terrinen und Pasteten blicken auf eine lange Tradition zurück und haben bis heute das Zeug, ein Höhepunkt des Festessens zu sein. Die Spezialitäten aus dem Pistor Sortiment werden ohne Stopfleber aus Kalb-, Schweine- oder Pouletfleisch hergestellt – verfeinert mit vielfältigen Zutaten. Besonders Trüffelpastete und Enten-Mango-Millefeuille sorgen für edlen Genuss, der in Erinnerung bleibt. «Die Vielfalt an Aromen und Texturen in Pasteten und Terrinen ist faszinierend», meint Ramon Arbia, Product Manager Fleisch bei Pistor. «Sie bieten eine wahre Geschmacksreise für die Sinne, die ich mir an den Feiertagen gerne gönne.»

Käse

Da schlägt das Käseherz höher: Das Pistor Sortiment reicht von weich-schmelzend bis extrahart, von Blauschimmel bis Rotschmiere – regional oder international und im gewünschten Format. Eine besondere Perle für genussvolle Feiertagsmenüs ist der Premium-Nusskäse Moser aux noix. Barbara Vogel, Product Managerin Frische bei Pistor, hat weitere Tipps parat: «Meine Favoriten zur Festtagszeit sind zum Beispiel Brie de Meaux oder ein reifer Époisses. Und Blauschimmel geht sowieso immer.»

Swiss Black Angus

Swiss Black Angus-Fleisch stammt ausschliesslich von IP-SUISSE-Bauernhöfen. Die Angus-Rinder werden hornlos geboren und von ihren Müttern gesäugt. Ihre Ställe sind mit Liegeboxen, Strohliegflächen und Möglichkeiten zum Aussenauslauf ausgestattet. Mit ihrer ausgeprägten Marmorierung und Zartheit avancieren die SBA-Produkte zu den Highlights jedes Festabends. «Swiss Black Angus bedeutet Fleischqualität und Tierwohl auf allerhöchstem Niveau», befindet Evelyn Bachmann, Fachberaterin Fleisch bei Pistor. «Es eignet sich perfekt für das Festtagsmenü.»

Kräuterschwein

Die «Kräutersäuli», von denen die Kräuterschweine-Produkte stammen, werden mit einer natürlichen, gesunden Kräutermischung gefüttert. Die Kräuter schützen das Fett vor Oxidation und sorgen so für eine lange Lagerfähigkeit und einen tiefen Bratsaftverlust beim Endprodukt.

Sind Sie neugierig geworden? Dann erfahren Sie hier mehr über das edle Festtagssortiment von Pistor.

