

Das Tagebuch von mArtin...

29. Jänner 2026 19:00 Uhr

Und noch einmal zur Gastronomie, beziehungsweise zu deren Betrieben. Oder besser: Betreibern.

Gerade eben war im Abendjournal ein Beitrag zu hören, in welchem die immer wieder erwähnte Entbürokratisierung Thema war - die dem österreichischen Volk Kosten in Milliardenhöhe verursachen soll. Diesbezüglich wurde auch ein Vertreter der Gastronomie interviewt, der über die enorme Bürokratie in seinem Betrieb herzog. Da spricht Herr Thomas Peschta, der Inhaber eines Gasthauses in Wien und Obmann der Fachgruppe Gastronomie der Wirtschaftskammer von den *Klolisten*, wo - mit Unterschrift - vermerkt wird, wann das WC gereinigt wurde. Diese Listen müssen aufbewahrt werden, damit die Behörde dies jederzeit kontrollieren könne, so sie dies wolle. Ähnliches gilt für Temperatur-Protokolle der Kühlanlagen, Reinigungsprotokolle, Schädlingsbekämpfungsprotokolle, Personal-Hygiene, Hygiene-Schulungen für das Personal, Allergen-Schulungen, Sicherheitsdatenblätter von Reinigungsmitteln, usw. usf. Thomas Peschta meint, dass für diese zusätzlichen Berichtspflichten jede Woche rund 20 Arbeitsstunden anfallen würden.

Das alles hört sich in der Tat ein wenig nach einem hysterisch wiehernden Amtsschimmel an und kann natürlich für einen Gastronomen, der seinen Job nicht (nur) als Bürde sondern eher als verantwortungsvolle Tätigkeit oder gar als seine Lebensaufgabe sieht, die Freude an der Sache mindern. So weit, so gut.

Ich kann Herrn Peschta folgen und zum Teil auch verstehen. Was er aber offenbar nicht verstehen kann, ist die Tatsache, dass solche Berichte ja nicht aus dem Beamten-Apparat höchstselbst entstehen. Da gibt es keine Kommission im Ministerium, die wöchentliche Sitzungen hat und sich dort die große Frage stellt: »Wie können wir heute das Leben der Gastronomen schwerer machen...?!« Nein. Das alles kommt daher, dass es genau mit diesen in den Berichten festzuhaltenden Daten immer wieder bei Wirten zu Problemen gekommen ist. So einfach ist das.

Wenn jemand eine Möglichkeit findet, aus Krankenhausabfällen und Scheiße leckere Steaks zu basteln - es wird Wirten geben, die das gerne in ihre Speisekarte aufnehmen. Ja, es wird sich dabei vermutlich um eine Minderheit handeln. Ich kenne selber ein paar Menschen aus der Gastronomie, die wirklich mit großem Herz und viel Liebe bei der Sache sind - aber ich habe auch ganz andere Erfahrungen gemacht. Auch solche, die ich hier gar nicht schreiben darf.

Insofern sind Wirte wie Herr Peschta - den ich, obgleich ich ihn gar nicht kenne, zu den *Guten* zählen möchte - Opfer dieser Situation. Und ich möchte betonen, dass ich als Gast sehr froh darüber bin, dass es diese sinnlos erscheinenden Berichte gibt...!

(C) mArtin 2026