

## **Forum der Restauration 2010**

### **Zusammenfassung Referat „Alkohol am Arbeitsplatz“ Gehalten am Forum der Hotel und Gastro Union, am 16.06.2010 in Interlaken**

„Alkohol am Arbeitsplatz“ ist wohl, wie sonst in kaum einer anderen Branche, bei den Hotel und Gastronomie Fachleuten quasi auf beiden Seiten der Theke ein Thema. Meist geht es um die angenehmen Seiten des Alkoholkonsums, um Genuss und, logischerweise und ganz legitim, auch um Geschäft. Das „daily business“ ist es, Gäste unter anderem, auch mit alkoholischen Getränken zu verwöhnen; sie nach allen Regeln der Kunst zu bewirten. Manchmal sind es allerdings Gäste die schon mehr als genug „intus“ haben. Somit ist man als Gastgeber unverhofft mit den unangenehmen Seiten des Alkoholkonsums konfrontiert. „Alkohol am Arbeitsplatz“ wird somit auf der „Gästeseite“ der Theke plötzlich zum Problem. Von Gesetzes wegen ist man als Gastgeber angehalten betrunkenen Gästen keinen weiteren Alkohol mehr auszuschenken. Dies ist nicht in jedem Fall einfach zu handhaben. Ein paar Tipps und Tricks können hier helfen. Das Referat nannte einige hilfreiche Verhaltensmöglichkeiten. In der Gruppendiskussion wurden sie vertieft diskutiert und mit den Erfahrungen der Teilnehmenden ergänzt.

Aber auch auf der „Mitarbeiterseite“ der Theke ist das Gastgewerbe, wie jede andere Branche auch, mit problematischem Alkoholkonsum konfrontiert. Laut SUVA haben in jeder Firma 5-10% der Mitarbeitenden ein Alkoholproblem. Im Gastgewerbe dürften es eher mehr als weniger sein. Als Vorgesetzter und als Arbeitskollege sollte man nicht weg- sondern hinschauen, wenn die Vermutung nahe liegt und viele Anzeichen darauf hindeuten, dass jemand in nächster Nähe, am Arbeitsplatz, ein Alkoholproblem hat. Es gibt untrügliche Anzeichen und wirksame Interventionsmöglichkeiten. Diese wurden kurz skizziert und in der Gruppendiskussion vertieft und konkretisiert. Interventionen seitens Arbeitgeber lohnen sich, menschlich und betriebswirtschaftlich. Eine Suchtdynamik kann frühzeitig gestoppt werden und Gesundheit, Lebensqualität und Schaffenskraft müssen nicht durch einen langwierigen Abhängigkeitsprozess verloren gehen, sondern können erhalten werden. Betriebe die diesbezüglich ihre Fürsorgepflicht den Angestellten gegenüber wahrnehmen sind mustergültig!

Pro Stunde wird in der Schweiz für fast 1 Mio CHF Alkohol konsumiert. Pro Jahr ergibt dies eine Summe von ca. 8.5 Mia CHF. 10% der Alkoholkonsumierenden trinken auf eine sehr problematische oder gar abhängige Art und Weise. Konkret sind es fast 300'000 Menschen und dazu ganz viele Angehörige, Kollegen und Freunde die unter dem übermässigen Alkoholkonsum leiden.

Das Blaue Kreuz hat sich im Laufe der Jahre, nebst der vielfältigen Präventions- und Beratungsarbeit auch auf die Thematik „Alkohol am Arbeitsplatz“ spezialisiert und bietet ein differenziertes Unterstützungsangebot an für Vorgesetzte und Teams, die konkret wissen wollen, wie sie mit einem Mitarbeitenden oder Teamkollegen mit problematischem Alkoholkonsum umgehen sollen. Das Blaue Kreuz hilft konkret und vor Ort mit Coaching, Schulung und Beratung. [www.blaueskreuz.ch](http://www.blaueskreuz.ch)

Das Blaue Kreuz bietet mit seiner mobilen Blue Cocktail Bar auch lustvolle alkoholfreie Drinks. Alles über die Einsatzmöglichkeiten der Bar und Rezepte gibt es auf [www.bluecocktailbar.ch](http://www.bluecocktailbar.ch)

Urs Ambauen  
Leiter Fachbereich Beratung  
Blaues Kreuz Zürich