

Löhne und Gehälter ab 1. Mai 2008

in den Betrieben der Gastronomie und der Hotellerie
im Bundesland Salzburg

Zwischen den Fachgruppen der Gastronomie sowie der Hotellerie im Bundesland Salzburg

und der Gewerkschaft Hotel, Gastgewerbe, Persönlicher Dienst, Landesleitung Salzburg,

wurde mit Wirkung vom 1. Mai 2008 folgende Lohn- bzw. Gehaltsordnung vereinbart:

1. Service

	Garantielohn	Festlohn
Maitre d'hôtel, Oberkellner mit mindestens 5 Servierkräften	€ 1.410	€ 1.647
1.2 Maitre d'hôtel-Stellvertreter, Oberkellner mit weniger als 5 Servierkräften, Barchef	€ 1.271	€ 1.464
1.3 Chef de rang (Abteilungschef), Chef d'etage (Etagenchef), Barmixer, Sommelier (Weinkellner mit LAP im Lehrberuf Restaurantfachmann)	€ 1.215	€ 1.373
1.4 Demi-Chef, Chef de rang-Stellvertreter, Restaurantfachmann mit Inkasso (Voraussetzung: LAP oder mindestens 4jährige fachlich einschlägige Praxis)	€ 1.190	€ 1.291
1.5 Commis de rang, Restaurantfachmann mit LAP	€ 1.141	€ 1.213
1.6 Restaurantfachmann (Servierkraft) ohne LAP bzw. abgeschlossener Lehrzeit mit oder ohne Inkasso	€ 1.133	€ 1.142

2. Beherbergung

	Festlohn
2.1 Chefportier (Chefrezeptionist)	€ 1.556
2.2 Tag- und Nachtportier (Rezeptionist) - ausgenommen Anwesenheitsdienste ohne erforderliche fachlich einschlägige Qualifikation	€ 1.319
2.3 Portiergehilfe (Rezeptionsgehilfe), Lohndiener	€ 1.169
2.4 Nachtdienst ohne fachlich einschlägige Ausbildung	€ 1.133
2.5 Zimmerdienst, nach 2 Jahren fachlich einschlägiger Praxis	€ 1.169
2.6 Zimmerdienst, bis 2 Jahre fachlich einschlägiger Praxis	€ 1.135

3) Küche

	Lohn
3.1 Chef de Cuisine, Küchenchef mit mindestens 5 Küchen-(Koch-, Kochvorbereitungs-)kräften, Küchenleiter (keine Küchenkräfte sind Lehrlinge, Abwäscher und Reinigungskräfte)	€ 1.829
3.2 Küchenchef mit weniger als 5 Küchen-(Koch-, Kochvorbereitungs-)kräften	€ 1.654
3.3 Küchenchef-Stellvertreter, Sous-Chef	€ 1.509
3.4 Alleinkoch, Chef de partie, Abteilungskoch, Tournant, Gardemanger, Entremetier, Rotisseur, Saucier, Patissier, Grill-, Diätkoch, Koch für ausländische Spezialitäten, Küchenwirtschafterin, Küchenfleischer, Bäcker, Konditor (alle mit LAP)	€ 1.364
3.5 Koch mit LAP bzw. abgeschlossener Lehrzeit, 2. Fleischer, 2. Bäcker, 2. Konditor (alle mit LAP)	€ 1.236
3.6 Koch ohne LAP bzw. abgeschlossener Lehrzeit	€ 1.133

4. Andere Tätigkeiten

	Lohn
4.1 Gouvernante, Hausdame	€ 1.259
4.2 Beschließerin (Hotel-, Wäsche-), Animateur (Freizeitbetreuer) mit Fachausbildung, Kinderbetreuer mit Fachausbildung, geprüfter Bademeister, Sicherheitsdienst (Security) mit Fachausbildung, Abfallbewirtschafter mit Fachausbildung, Wagenmeister mit Führerschein, Speisenzusteller mit Führerschein, Näherin mit LAP	€ 1.191
4.3 Animateur (Freizeitbetreuer), Kinderbetreuer, Sicherheitsdienst, alle ohne Fachausbildung, Keller-, Schank-, Buffethilfe mit Inkasso, Schank-, Buffet-, Restaurant-, Selbstbedienungs-, Küchen-, Kaffeehaus-, Bad- und Saunakassier	€ 1.133
4.4 Hilfskräfte in allen Bereichen, zB Küchenhilfe, Abwäscher, Abräumer, Lagerhilfe, Raumpfleger, Garderobier, Toilettendienst, Türsteher, Parkplatzwächter, Speisenzusteller ohne Führerschein, Keller-, Schank-, Buffethilfe ohne Inkasso, Wäscherin, Büglerin, Badewart (ohne Bademeisterprüfung), Saunawart, Abfallbewirtschafter ohne Fachausbildung	€ 1.133

5. Lehrlingsentschädigungen

Restaurantfachmann/frau	
1. Lehrjahr	€ 496
2. Lehrjahr	€ 558
3. Lehrjahr	€ 678
Koch	
1. Lehrjahr	€ 496
2. Lehrjahr	€ 558
3. Lehrjahr	€ 678
Systemgastronomie	
1. Lehrjahr	€ 496
2. Lehrjahr	€ 558
3. Lehrjahr	€ 678
Doppellehre Koch/Restaurantfachmann/frau bzw. 4-jähriger Lehrberuf Gastronomiefachmann/frau	
1. Lehrjahr	€ 496
2. Lehrjahr	€ 558
3. Lehrjahr	€ 678
4. Lehrjahr	€ 734
Hotel- und Gastgewerbeassistent: kaufm. Lehrling	
1. Lehrjahr	€ 496
2. Lehrjahr	€ 566
3. Lehrjahr	€ 702
4. Lehrjahr (bei Doppellehre bzw. Gastronomiefachmann/frau)	€ 734

Nimmt der Lehrling die Verpflegung im Betrieb ein, so kann der Dienstgeber dafür von der Lehrlingsentschädigung einen Betrag von höchstens € 21,80 monatlich (täglich höchstens € 0,15 für Frühstück, € 0,29 für Mittagessen und € 0,29 für Abendessen) abziehen. Wird ein geringerer Verpflegungskostenbeitrag vereinbart, gilt für die Aufteilung auf Frühstück, Mittagessen und Abendessen der Schlüssel 20:40:40

In Betrieben, in denen das Garantielohnsystem Anwendung findet, können Restaurantfachmannlehrlinge auf Grund einer innerbetrieblichen Regelung mit der Betriebsvertretung im 2. Lehrjahr einen Punkt und im 3. Lehrjahr bis zu zwei Punkte zusätzlich zur Lehrlingsentschädigung aus den Überprozenten erhalten. In der Doppellehre kann der Lehrling auf Grund einer innerbetrieblichen Regelung mit der Betriebsvertretung ab dem 13. Verwendungsmonat als Restaurantfachmannlehrling einen Punkt und ab dem 25. Verwendungsmonat als Restaurantfachmannlehrling bis zu 3 Punkten zusätzlich zur Lehrlingsentschädigung aus den Überprozenten erhalten.

6. Angestellte

	Gehalt
1. Geschäftsführung, Geschäftsführer, Hoteldirektor	freie Vereinbarung
II. Abteilungsleitung wie zB Bilanzbuchhalter, Empfangschef, Hauptkassier, Lagerverwalter mit Einkaufsberechtigung, Sales- und Marketingmanager, Personaldirektor, Chefsteward, Food and Beverage Manager	€ 1.737
III. Abteilungsleiter-Stellvertreter und sonstige wichtige Positionen mit mehr als 3 Verwendungsjahren, Abteilungsleiter Stellvertreter, Buchhalter, Sekretärin, Rezeptionist, Kassier, Reservierungsangestellter, Sales- und Marketingassistent, Konferenz-, Seminar- und Bankettbetreuer, Hotelassistent, Food and Beverage Assistent	€ 1.366
IV. Abteilungsleiter-Stellvertreter und sonstige wichtige Positionen wie in Gruppe III bis zu 3 Verwendungsjahren, Telefonist mit Fremdsprachenkenntnissen	€ 1.200
V. Hilfsbuchhalter, Hotel- und Gastgewerbeassistent mit LAP ab dem 1. Verwendungsjahr, Absolvent allgemein bildender höherer oder berufsbildender mittlerer oder höherer Schulen mit keiner schwerpunktmäßigen berufsbildenden Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe (zB AHS, HAK, HASCH, HBLA) ab dem 1. Verwendungsjahr	€ 1.189
VI. Telefonist, Bürohilfpersonal, Hotel- und Gastgewerbeassistent mit LAP bis zum 1. Verwendungsjahr, Absolvent allgemein bildender höherer oder berufsbildender mittlerer oder höherer Schulen mit keiner schwerpunktmäßigen berufsbildenden Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe (zB AHS, HAK, HASCH, HBLA) bis zum 1. Verwendungsjahr	€ 1.136

Dienstzeitzulage für Angestellte:

Als Anerkennung für langjährige Dienste im selben Betrieb erhöht sich das kollektivvertragliche Mindestgehalt (mit Aufrundung auf den nächsten vollen 10-Cent Betrag)

nach 5jähriger ununterbrochener Dienstzeit auf 102,5 %
nach 10-jähriger ununterbrochener Dienstzeit auf 105,0 %
nach 15jähriger ununterbrochener Dienstzeit auf 107,5 %
nach 20jähriger ununterbrochener Dienstzeit auf 110,0 %

des Kollektivvertragsgehaltes.

7. Taglohn, Stundenlohn, Überstundenlohn

Der Taglohn beträgt bei Arbeitern ein Zweiundzwanzigstel des Monatslohnes.
Teilzeitbeschäftigung:

- Werden Arbeitnehmer kürzer als die tägliche oder wöchentliche Normalarbeitszeit beschäftigt, liegt Teilzeitbeschäftigung vor.
- Wird Teilzeitbeschäftigung für eine kürzere Zeit als einen Kalendermonat vereinbart, gebührt dem Arbeitnehmer für einen Arbeitstag ein Lohn von mindestens € 26,81
- Bedienerinnen, Abwäscherinnen, Wäscherinnen, Büglerinnen und Näherinnen können auch stundenweise, mindestens nach der Lohntabelle, entlohnt werden.
- Im Falle einer Teilzeitbeschäftigung bleibt die Anwendung des von den kollektivvertragsschließenden Parteien jeweils vereinbarten Lohnabkommens jedenfalls unberührt.

Der Stundenlohn beträgt 1/173 des Monatslohnes für Arbeiter bzw. des Gehaltes für Angestellte. Für jede geleistete Überstunde gebührt ein 50%iger Zuschlag zum Normallohn. Bei Überstundenarbeit der Garantielohnempfänger tritt eine Erhöhung des Garantielohnes um die für die geleisteten Überstunden gebührende Überstundenentlohnung ein. Überstundenzuschläge dürfen nicht dem Tronc entnommen werden.

Dienstzeitzulage für Arbeiter:

Als Anerkennung für langjährige Dienste im selben Betrieb erhöht sich der kollektivvertragliche Mindestlohn

nach 3jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 101,50 %
nach 6jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 103,00 %
nach 9jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 104,50 %
nach 12jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 106,00 %
nach 15jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 107,50 %
nach 18jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 109,00 %
nach 21 jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 110,50 %
nach 24jähriger ununterbrochenen Dienstzeit auf 112,00 %

des Kollektivvertragslohnes.

In die ununterbrochene Dienstzeit ist die Lehrzeit einzubeziehen. Zeiten eines Lehrverhältnisses einschließlich der Behaltefrist gemäß § 18(1) BAG alleine begründen keinen Anspruch auf Lohnerhöhung infolge längerer Betriebszugehörigkeit. Die übrigen Bestimmungen des Punktes 10 des KV bleiben unverändert.

8. Aufteilung der Überschüsse aus den Umsatzprozenten

Unter Überschüssen werden jene Restbeträge verstanden, die sich aus den Umsatzprozenten ergeben, nachdem sämtliche **Garantielöhne und Überstundengrundlöhne (ohne Zuschläge!)** ausbezahlt wurden. Die Aufteilung ist nach folgendem Punktesystem vorzunehmen.

Maitre d'hôtel Der Betriebsinhaber teilt (nach Anhörung des Betriebsrates, sofern ein solcher besteht) den Punkteanteil zu	6-7 Punkte
Maitre -d'hotel- Stellvertreter Oberkellner, Chef de rang, Chef d'etage, Barmixer, Restaurantfachmann mit Inkasso (gelernt bzw. mind. 4jährige fachlich einschlägige Praxis), Sommelier, Barchef	6 Punkte
Demi-Chef, Chef de rang-Stellvertreter	5 Punkte
Commis de rang, Restaurantfachmann mit LAP ohne Inkasso, Restaurantfachmann ohne LAP bzw. abgeschlossener Lehrzeit mit Inkasso	4 Punkte
Restaurantfachmannlehrling ohne LAP bzw. abgeschlossener Lehrzeit ohne Inkasso	3 Punkte
Restaurantfachmannlehrling im 2. Lehrjahr (Kannbestimmung)	1 Punkt
Lehrlinge in der Doppellehre ab dem 13. bis zum 25. Verwendungsmonat als Restaurantfachmannlehrling (Kannbestimmung)	1 Punkt
Restaurantfachmannlehrling im 3. Lehrjahr (Kannbestimmung)	2 Punkte
Lehrlinge in der Doppellehre ab dem 25. Verwendungsmonat als Restaurantfachmannlehrling (Kannbestimmung)	3 Punkte

Die Höhe eines Punktes errechnet sich aus der Division des Überschussbetrages durch die Gesamtzahl der zur Vergebung gelangenden Punkte. Arbeitnehmer, die über Fremdsprachenkenntnisse in einem Ausmaß verfügen, das den betrieblichen Notwendigkeiten entspricht, erhalten um 1 Punkt mehr.

9. Abzüge

- a) Bereitstellung von Quartier pro Monat 2,91 Euro
b) Reinigung der Berufswäsche (ab 1. Juli 1985 für Lehrlinge kostenlos) 0,36 Euro

10. Vergütungssätze

- | | Arbeiter | Angestellte |
|--|--------------------------|-------------|
| a) Fremdsprachenzulage (Voraussetzung siehe KV) | 29 Euro | 29 Euro |
| b) Nachtarbeitszuschlag | 19 Euro | 19 Euro |
| c) Kleiderpauschale (nur für Lehrlinge)
Doppellehre, Gastronomiefachmann/frau | 33,50 Euro
50,25 Euro | |
| Kleiderpauschale Lehrlinge im Angestelltenverhältnis (HGA):
Diese Pauschale gebührt jedoch nur, wenn eine typische Berufsberkleidung im Zuge der Lehrlingsausbildung benötigt wird, jedoch nicht vom Dienstgeber zur Verfügung gestellt wird. | | 18 EURO |
| d) Fehlgeldentschädigung | | 29 Euro |

11. Betriebsfremde Fachkräfte

Professionisten, Maschinisten, geprüfte Heizer, gelernte Handwerker und Chauffeure werden nach den geltenden Tariflöhnen ihrer Berufsgruppe entlohnt.

12. Schlichtungsstelle

Alle Streitigkeiten aus diesem Kollektivvertrag sollen vor Anrufung der Arbeitsgerichte einer Kommission, die sich aus Vertretern der Fachverbände bzw. Fachgruppen und der zuständigen Gewerkschaft paritätisch zusammensetzt, zu einem Einigungsversuch vorgelegt werden.

13. Dieses Lohnabkommen fußt auf § 8 der Lohnordnung des Kollektivvertrages für Arbeiter im Gastgewerbe vom 1. September 2007 i. d. g. F. Sämtliche in diesem Lohnabkommen enthaltenen Lohn- und Gehaltssätze sind Bruttolöhne. Es kommen daher davon jeweils in Abzug: die vom Arbeitnehmer zu leistenden Abgaben, Steuern und Sozialversicherungsbeiträge sowie die Vergütungssätze für Quartier und Reinigung der Berufswäsche.

14. Die Lohn- beziehungsweise Gehaltsabkommen vom 1. Mai 2007 treten außer Kraft.

Für die Fachgruppen der Gastronomie und der Hotellerie:

Der Obmann der Fachgruppe Gastronomie:
Maximilian Nöhhammer e.h.

Der Fachgruppengeschäftsführer:
Mag. Markus Hofmann e.h.

Der Obmann der Fachgruppe Hotellerie:
Peter Hettegger e.h.

Die Fachgruppengeschäftsführerin
Mag. Nina Rauchenschwandtner e.h.

Für den Österreichischen Gewerkschaftsbund, Gewerkschaft vida:

Der Vorsitzende:
Rudolf Kaske e.h.

Der Landesvorsitzende:
Vizepräsident Walter Androschin e.h.

Die Bundessektionssekretärin:
Renate Lehner e.h.

Der Landessekretär:
Thomas Berger e.h.