vinetur

Brasiliens kürzere Arbeitswoche zwingt Bars und Restaurants ohne Sonderregeln zur Anpassung

Abrasel zufolge könnten die Personalkosten ab dem 16. Dezember um mindestens 20 Prozent steigen und Speisekartenpreise um mehr als 10 Prozent zulegen

Freitag, 20. November 2026



Brasiliens neue Regeln zur kürzeren Arbeitswoche sehen für Bars und Restaurants keine branchenspezifischen Arbeitszeitregelungen vor. Wie der Restaurant- und Barverband Abrasel erklärte, zwingt diese Änderung die Betriebe dazu, ihre Personalplanung anzupassen, und könnte die Speisekartenpreise in die Höhe treiben.

Abrasel zufolge regelt das am Donnerstag, dem 19. November, von Präsident Luiz Inácio Lula da Silva unterzeichnete Dekret 13,173 die Verfassungsänderung 141/2026, enthält jedoch keine Sonderregelungen für Gastronomiebetriebe. Bars und Restaurants müssten sich demnach ab dem 16. Dezember auf eine 42-Stunden-Woche einstellen, obwohl die Branche häufig eine durchgehende Besetzung während der Stoßzeiten zu den Mahlzeiten und am Abend benötigt.

Das Dekret legt die neue Grundlage für die Berechnung des Stundenlohns fest und enthält außerdem Regelungen zu Arbeitszeitmodellen mit zwölf Stunden Arbeit und 36 Stunden Ruhezeit, die in Brasilien als 12x36-Schichten bekannt sind. Abrasel zufolge befasst sich keiner der Artikel des Textes konkret mit dem Betriebsmodell von Bars und Restaurants, deren Personalbedarf je nach Wochentag und Uhrzeit stark schwanken kann.

Paulo Solmucci, geschäftsführender Präsident von Abrasel, sagte, das Dekret mindere nicht die Auswirkungen des Endes des 6x1-Modells, bei dem Beschäftigte sechs Tage arbeiten und einen Tag frei haben. Der Verband rechne mit einem deutlichen Anstieg der Personalkosten, da die Betriebe versuchten, den Service mit weniger Wochenarbeitsstunden pro Beschäftigtem aufrechtzuerhalten.

Abrasel schätzt, dass die Personalkosten allein um mindestens 20 Prozent steigen werden, wenn die Betriebe nach dem 16. Dezember das gleiche Maß an Besetzung beibehalten wollen. Solmucci sagte, der Anstieg sei darauf zurückzuführen, dass ein zusätzlicher Arbeitstag abgedeckt werden müsse. Er könne noch schwieriger zu bewältigen sein, wenn Arbeitgeber Probleme hätten, zusätzliches Personal zu finden.

Auf Grundlage dieser Annahmen könnten die Speisekartenpreise laut Abrasel um mehr als 10 Prozent steigen. Sieben bis acht Prozentpunkte davon entfielen direkt auf höhere Personalkosten, erklärte der Verband. Der Rest ergebe sich aus ausgelagerten Dienstleistungen sowie höheren Preisen von Waren- und Dienstleistungsanbietern, die

ebenfalls mit steigenden Arbeitskosten konfrontiert seien. Abrasel stellte diese Zahlen als Prognosen dar, nicht als bereits in der gesamten Branche angefallene Kosten.

Der Verband erklärte, die Änderung der Arbeitszeitregelungen treffe die Betriebe zu einem schwierigen Zeitpunkt. Unter Berufung auf seine landesweite Umfrage vom Oktober teilte Abrasel mit, dass 37 Prozent der Unternehmen ihre Preise in den vorangegangenen zwölf Monaten nicht hätten erhöhen können, 26 Prozent Verluste machten und bei 37 Prozent Zahlungen überfällig seien. Mit diesen Zahlen begründete der Verband seine Einschätzung, dass viele Betreiber kaum Spielraum hätten, einen Anstieg der Arbeitskosten aufzufangen, ohne die Preise zu erhöhen, ihre Margen zu senken oder die Öffnungszeiten zu ändern.

Abrasel erklärte außerdem, einige Betriebe reagierten bereits auf unterschiedliche Weise, legte jedoch keine umfassenderen Zahlen für den Markt vor. Solmucci sagte, manche Betriebe hätten begonnen, ihre Preise zu erhöhen, während andere beschlossen hätten, einen Tag pro Woche zu schließen. Viele Unternehmer seien zudem weiterhin unsicher, wie sie die Dienstpläne angesichts der neuen Obergrenze umorganisieren sollten.

Der Streit ist Teil einer breiteren Debatte in Brasilien darüber, wie die kürzere Arbeitswoche in Branchen umgesetzt werden soll, die auf lange Öffnungszeiten und wechselnde Teams angewiesen sind. Für Gastronomiebetriebe geht es nicht nur um die gesetzliche Verringerung der Wochenarbeitszeit, sondern auch darum, die Besetzung zur Mittagszeit, am Abend und in den späten Nachtstunden sicherzustellen, ohne zu viele zusätzliche Beschäftigte einzustellen oder die Servicequalität zu beeinträchtigen.

Abrasel zufolge kritisierte Solmucci außerdem Äußerungen, die er Lula zuschrieb: Das Dekret werde Kontroversen auslösen, und manche Unternehmer könnten sich möglicherweise nicht an das Gesetz halten. Solmucci sagte, die Regierung habe ohne ausreichenden Dialog mit den Arbeitgebern gehandelt und die wirtschaftlichen Folgen für personalintensive Dienstleistungsbetriebe nicht umfassend abgewogen. Abrasel zufolge hatte der Verband erwartet, dass das Dekret einen Mechanismus zur Erleichterung des Übergangs für Bars und Restaurants enthalten würde; eine solche Maßnahme sei jedoch im endgültigen Text nicht vorgesehen.