



Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
CH-4001 Basel

+41 61 271 30 10
info@baizer.ch
www.baizer.ch

Medienmitteilung

Basler Gastronomen rüsten sich für die Zukunft

Erfolgreiche Erstaussgabe der Veranstaltung «GastroPodium»

Am Dienstagabend, 9. Mai 2023 gaben sich Vertreter und Freunde des Basler Gastgewerbes ein Stelldichein im Restaurant zur Mägd. Beim «GastroPodium» wurde über den «Gast 2030» sowie die Erfolgskriterien der Gegenwart und Zukunft diskutiert.

Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt konnte 150 Mitglieder und Gäste im Saal der Mägd begrüßen. In seiner Ansprache ging er zunächst den Personalmangel ein. «Wir stehen im Wettbewerb mit anderen Branchen», so Ebnetter, «und die Privatwirtschaft steht im Wettbewerb mit öffentlichen und staatsnahen Betrieben.» Der Staat leiste es sich, vergleichsweise hohe Löhne zu bezahlen. «Wenn dann noch Ideen wie die 38-Stunden-Woche kursieren, können gewerbliche Branchen nicht mehr mithalten», kritisierte Ebnetter.

Eine wichtige Ursache des Arbeitskräftemangels sieht der Wirtpräsident in der Demographie. Der Kampf um gute Talente spitze sich zu und werde dadurch verschärft, dass «viele Eltern ihre Kinder ums Verrecken ins Gymnasium schicken wollen». Es brauche eine Stärkung der Berufsbildung, doch das werde nicht genügen. Potential sieht Ebnetter bei der Nachqualifizierung von Hilfskräften sowie bei Quer- und Wiedereinsteigern. «Wenn wir Leute mit der entsprechenden Ausbildung und Erfahrung nicht finden, müssen wir halt Mitarbeitende gewinnen, die wenigstens die richtige Einstellung haben.»

Es bestehe kein Zweifel, dass die Branche an Attraktivität gewinnen müsse, um gute Leute zu halten und anzuziehen. Neue Arbeitszeitmodelle seien ein möglicher Weg. «Wir brauchen eine Kultur, die geprägt ist von Wertschätzung, Sinnstiftung und gegenseitigem Vertrauen», so Ebnetter.

Um die Lücken auf dem Arbeitsmarkt zu füllen, brauche es die Zuwanderung. Der Präsident schränkte jedoch ein: «Statt Fachkräften wandern heute viele Menschen ein, die selbst wenig Potential haben, sondern im Gegenteil Fachkräfte benötigen, um betreut zu werden.» Ein grosses Fragezeichen setzt Ebnetter hinter die soziale Hängematte: «Es kann nicht sein, dass wir händeringend Personal suchen und das Gastgewerbe statistisch eine Branche mit hoher Arbeitslosigkeit ist. Was uns den Schikanen der Stellenmeldepflicht aussetzt.»

Umso wichtiger sei es, dass die Rahmenbedingungen stimmen: «Die Politik hat dem Wirtschafts- und Tourismusstandort Sorge zu tragen und darf die Anliegen der KMU und der Stadtnutzer nicht aus den Augen verlieren», so Ebnetter. Lobend hob er die Bemühungen hervor, die Willkommenskultur während der Art Basel auf breiter Ebene zu steigern.

Eine Talkrunde unter der Leitung von Susanne Hueber diskutierte über die Gäste der Zukunft. Letizia Elia von Basel Tourismus und Raphael Wyniger von der Wyniger-Gruppe waren sich einig, dass ökologische, tierethische, soziale und regionale Aspekte für die Konsumenten weiter an Bedeutung gewinnen. Maurus Ebnetter gab der Hoffnung Ausdruck, dass die entsprechenden Ziele «ideologiefrei, ohne planwirtschaftliche Instrumente und mit massvoller staatlicher Intervention erreicht werden».

Neben der Nachhaltigkeit spielen Megatrends wie die Digitalisierung oder die Gesundheit eine grosse Rolle. In der Branche sei eine starke Systematisierung, Spezialisierung und Automatisierung festzustellen. Der Detailhandel und alternative Vertriebskanäle schneiden sich grosse Stücke vom Kuchen ab.

Wo nicht Zeitersparnis das zentrale Motiv der Gäste sei, würden Werte wie Gastfreundschaft, Gemütlichkeit, Qualität und Preiswürdigkeit entscheidend bleiben. Raphael Wyniger brachte ein Erfolgskriterium auf den Punkt: «Wir müssen auf unsere Gäste hören.»

Entlang der Dienstleistungskette zeichne sich eine weitere Digitalisierung ab, meinte Ebnetter. Eine solche sei sinnvoll, wenn sie den Betreibern, Mitarbeitern und Gästen echten Nutzen bringe, zum Beispiel höhere Umsätze, tiefere Kosten, mehr Convenience, einen markanten Zeitgewinn oder ein grossartiges Erlebnis.

«Manche Trends wirken auf herkömmliche Betriebe bedrohlich. Dabei liegen in ihnen grosse Chancen. Es bedingt allerdings Offenheit und Beweglichkeit, um diese zu nutzen», lautete eine der Schlussfolgerungen. Essen und Trinken seien nur die Kernleistung. Zu stimmigen Konzepten gehörten Service, Unterhaltung und Design. Wichtiger als das Einsetzen der Teller von der richtigen Seite seien eine authentische Atmosphäre, Herzlichkeit und eine kompromisslose Kundenorientierung.

«Gastronomen müssen sich entscheiden, ob sie ein echtes Ausgeherlebnis oder reine Zweckverpflegung anbieten», hiess es auf dem Podium. Wer Erfolg haben wolle, brauche ein klares Konzept, einen geeigneten Standort und eine unternehmerische Mission. Demgegenüber sei der Misserfolg vorprogrammiert, wenn die Zeit, das Wissen, das Gespür oder die Leidenschaft fehlen.

Das GastroPodium wurde angereichert durch eine Comedy-Einlage von Marcel Dogor, Musik von Bluesax und Köstlichkeiten aus der Mägd-Küche. GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer überbrachte die Grüsse des Dachverbands. Dem Anlass wohnten auch Regierungsrätin Esther Keller, die Nationalräte von Falkenstein, Christ und Atici sowie Grossrätinnen und Grossräte aus allen sieben Fraktionen, Chefbeamte und zahlreiche Vertreter befreundeter Organisationen bei.

Im Vorfeld führte der Wirtverband Basel-Stadt seine 142. ordentliche Generalversammlung durch. Die statutarischen Geschäfte gingen rasch über die Bühne. Kassier Ruedi Spillmann wurde für eine weitere Amtsperiode bestätigt. Edi Stücheli und Bruno Müller wurden für 50 Jahre Mitgliedschaft geehrt.

Basel, 10. Mai 2023

5560 Zeichen inklusive Leerzeichen. Ab sofort zur Veröffentlichung frei.

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48, 4001 Basel
www.baizer.ch

Rückfragen

Maurus Ebnetter
T 076 328 92 92
ebnetter@baizer.ch