



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Basler Hotellerie: Starkes Halbjahr	3
Berufsbildung leidet unter zu hoher Gymnasialquote	6
Perlen aus dem Archiv: Prachtvolle Säle	7
Neue Eissorten: Gefrorene Kreativität	10
Parkplatzvernichtung geht weiter	10
Nein zur Fair-Food-Initiative: Grüne Marktabschottung	11
Baden-Württemberg: Tourismus ist Jobmotor	13
Gastkolumne: Bratwurst mit Zwiebelsauce	15

## Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser MitgliederMagazin baizer.ch erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

### Redaktion

Maurus Ebnetter  
Hans-Peter Fontana  
Dr. Alex Hediger

### Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel  
info@g-a-w.ch

### Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der  
schweiz

## Wirtverband erneuert Vorstand

**Die Präsidentenwahl des Wirtverbands Basel-Stadt war mit Spannung erwartet worden. Die Mitglieder haben sich mit grossem Mehr für Maurus Ebnetter entschieden. Der abtretende Josef Schüpfer wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt. Zudem wurde der Vorstand mit vier gastgewerblichen Unternehmerinnen und Unternehmern ergänzt.**

Die 137. ordentliche Generalversammlung im Restaurant Volkshaus stand ganz im Zeichen der Wahlgeschäfte. Die Mitglieder des Wirtverbands Basel-Stadt wählten den 54-jährigen Maurus Ebnetter mit klarem Ergebnis zum neuen Präsidenten.

Ebnetter ist Inhaber der Firma Avantgastro GmbH. Er betrieb in Basel verschiedene Lokale (unter anderem etcetera, null-8-fünfehn, Fifty-Fifty) und ist mit dem Gastgewerbe über Beratungs- und Verwaltungsratsmandate nach wie vor eng verbunden.

Die Mitglieder ergänzten und verjüngten den Vorstand mit Anna Götenstedt (50) von der Restauration zur Harmonie, Alexandre Kaden (48) von den Restaurants Safranzunft und Le Rhin Bleu, Vedat Kirmizitas (49) vom Restaurant Bundesbahnli und der Tapasbar L'Esquina sowie Carmela Petitjean-Guglielmino (46) von der Pasticceria Da Graziella.

Der abtretende Josef Schüpfer wurde von der Mitgliederversammlung mit grossem Applaus zum Ehrenpräsidenten ernannt. Er gehörte dem Vorstand des Wirtverbands seit 1992 an und präsidierte diesen seit 1994.

Der bisherige Vizepräsident André Zimmerli trat ebenfalls ab und wurde zum Ehrenmitglied ernannt. Als neuer Vizepräsident ist für eine Übergangszeit von zwei Jahren Hans-Peter Fontana vorgesehen. Diese Wahl obliegt dem neuen Vorstand.

Der denkwürdige Tag wurde mit einer rauschenden Gala-Veranstaltung im Festsaal des Volkshauses beschlossen. Zu den Gästen gehörten Grossratspräsident Remo Gallacchi, Ständerätin Anita Fetz, Nationalrat Sebastian Frehner, Regierungsrat Hans-Peter Wessels und zahlreiche Vertreter befreundeter Verbände.

GV-Impressionen: Seiten 2 bis 5



■ Geschäftsführer Dr. Alex Hediger (links) und der neue Vorstand des Wirtverbands: Alexandre Kaden, Carmela Petitjean, Ruedi Spillmann, Maurus Ebnetter, Hans-Peter Fontana, Anna Götenstedt und Vedat Kirmizitas.

## Zu Gast bei den Basler Wirten

**P**rominenz aus Politik, Verwaltung und Wirtschaft strömte in den Festsaal des Volkshauses, um bei der Verabschiedung des langjährigen Präsidenten Josef Schüpfer dabei zu sein. Hier ist eine kleine Auswahl.



■ Nicht immer gleicher Meinung, aber stets in gutem Kontakt: Regierungsrat Hans-Peter Wessels und Josef Schüpfer.



■ Ständerätin Anita Fetz und Marcel Schweizer, Präsident des Gewerbeverbands Basel-Stadt, lauschen einer Ansprache.



■ Gutgelaunte Geniesser: Lorenz Nägelin, Präsident der SVP Basel-Stadt, und Karin Rey.



■ Der höchste Basler: Grossratspräsident Remo Gallacchi mit seiner Frau Sylvia.



■ Wichtige Partner des Basler Gastgewerbes: Daniel Egloff und Dr. Carlo Conti, Direktor und Präsident von Basel Tourismus.



■ Krebsliga-Präsident Werner Schmid und Dr. Ruth Luwig-Hagemann, Vorstandsdelegierte der GGG Basel.

## Elektronische Klingel

**D**igitalisierung ganz praktisch: Die Restaurantkette Chick-fil-A testet in drei texanischen Filialen eine elektronische Serviceklingel. Da die Gäste so schneller bestellen können, haben sich Zusatzverkäufe wie Desserts oder Kaffee vervielfacht. Das Gerät an den Tischen heisst «Kallpod» und verfügt über drei Knöpfe – für Bestellungen, den Ruf nach der Servicekraft oder dem Filialeiter. Angeblich steigen nicht nur die Umsätze, sondern auch die Gästebewertungen.



## An neuem Ort

**D**as Schweizer Gastronomiemuseum hat an einem neuen Standort seine Tore wieder geöffnet. Das Museum, das sich bisher in Thun befand, hat sich in Hilterfingen am Thunersee eingerichtet. Im Schloss Hünegg präsentiert es eine neu konzipierte Dauerausstellung und dokumentiert die facettenreiche Geschichte der Gastwirtschaft in der Schweiz.

[www.gastronomiemuseum.ch](http://www.gastronomiemuseum.ch)



Gastronomiemuseum / Ronald Zurbuchen

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

# Das können Sie von mir erwarten!

Liebe Mitglieder, Sie haben mich zu Ihrem neuen Präsidenten gewählt. Für das grosse Vertrauen, dass Sie in mich setzen, danke ich bestens. Das klare Ergebnis motiviert mich und gibt mir den Rückhalt, den ich mir wünschte und den ich für meine Aufgabe benötige.

**«Nur ein Verband mit interessierten, aktiven Mitglieder ist wirklich stark.»**

Zudem haben Sie vier kompetente, dynamische Gastronominnen und Gastronomen neu in den verjüngten Vorstand gewählt, welcher nun die Breite unserer Branche besser abbildet. Zusammen mit Hans-Peter Fontana, der mich in den zwei verbleibenden Jahren seiner Amtszeit als Vizepräsident unterstützen wird, unserem Kassier Ruedi Spillmann und unserem Geschäftsführer Dr. Alex Hediger freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit den neuen Kolleginnen und Kollegen. Wir haben eine grossartige Mannschaft beisammen!

Um Erfolg zu haben, sind wir auch auf Sie angewiesen, denn nur ein Verband mit interessierten, aktiven Mitgliedern ist wirklich stark. Die Nähe zur Basis auszubauen, gehört deshalb zu den vorrangigen Zielen. Künftig werden wir neben der ordentlichen Mitgliederversammlung mindestens zwei kleinere Anlässe pro Jahr durchführen, die

Ihnen und uns Gelegenheit zum Austausch geben. Der Vorstand wird künftig nicht mehr an einem festen Ort tagen, sondern jedes Mal in einem anderen Mitgliederbetrieb. Das wird uns auch in die Landgemeinden und in die Quartiere bringen. Falls Sie einen kleinen Sitzungsraum haben und möchten, dass wir Sie besuchen, senden Sie bitte ein kurzes Mail an [ebneter@baizer.ch](mailto:ebneter@baizer.ch).

Ich verspreche Ihnen, mich kraftvoll für die Interessen unsere Branche einzusetzen. Dabei kenne ich keine Berührungängste. Unabhängig von ihrer politischen Färbung, werde ich mit allen zusammenarbeiten, die sich für ein attraktives, vielseitiges Gastgewerbe und eine lebendige Stadt en-

**«Ich werde mit allen zusammenarbeiten, die sich für ein attraktives Gastgewerbe engagieren.»**

gagieren. Der erneuerte Vorstand, Sie und ich: Wir alle gemeinsam werden unseren Verband weiter voranbringen. Ein gesunder Mix aus Kontinuität und Veränderung bestimmen dabei unseren Kurs.

Mein erstes Editorial als Präsident wäre nicht komplett, ohne zurückzublicken. Ich danke dem langjährigen Vizepräsidenten und neuen Ehrenmitglied Andreas Zimmerli für seine Unterstützung und Kameradschaft.

Unserem neuen Ehrenpräsidenten Josef Schüpfer danke ich von ganzem Herzen für alles, das ich hier aus Platzgründen nicht einzeln aufzählen kann. Ohne Seppi wäre ich nicht die Person, die ich heute bin. Seinen Rat auch künftig einholen zu dürfen, bedeutet mir viel.



Maurus Ebneter  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

## Starkes Halbjahr

**Ein Rekord-Juni mit 135'236 Logiernächten und einer Zimmerauslastung von 74.3 Prozent schloss für die Basler Hotellerie ein Semester mit erneutem Frequenzwachstum ab.**

Als Freizeit- und Geschäftsreiseziel wurde Basel in den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres insgesamt von 338'805 Hotelgästen (+4.2%) besucht, deren vielfältige Herkunft von den traditionellen europäischen Märkten bis zu den Fernmärkten reicht. Sie buchten insgesamt 653'706 Übernachtungen, was gegenüber dem ersten Halbjahr 2017 einem Zuwachs von 4.3% entspricht.

Im Mittel der ersten Jahreshälfte übernachteten in den baselstädtischen Hotels täglich 3612 Gäste; mit 6381 Hotelgästen eindeutiger Spitzenreiter war die Nacht auf den «Morgestraich». Der Zuwachs im ersten Halbjahr ist neben dem Anstieg der inländischen Übernachtungszahlen (+11.4%) auch auf die Zunahme ausländischer Märkte wie Deutschland (+2.8%), Frankreich (+6.3%) und Indien (+30.9%) zurückzuführen. Gegenläufig war der Trend insbesondere bei den Gästen aus Italien (-8.9%), China (-23.4%) und Brasilien (-26.8%).

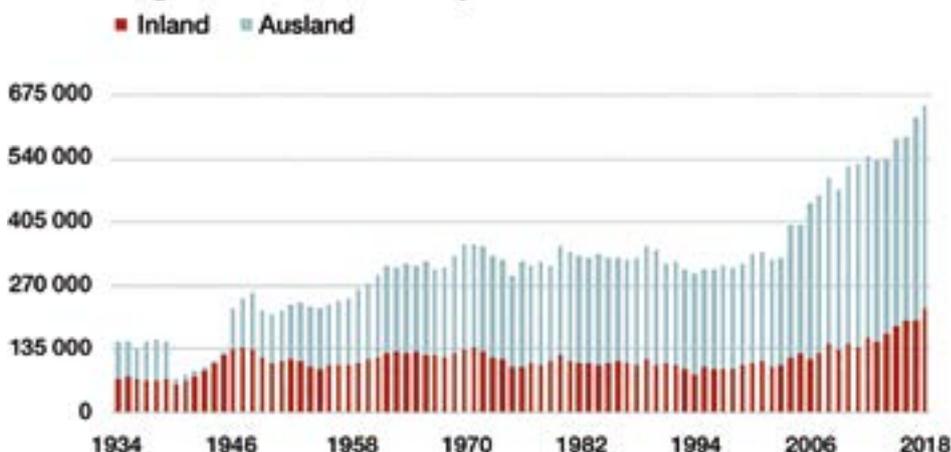
Das Beherbergungsangebot im Zeitraum von Januar bis Juni nahm im Vergleich zum Vorjahr zu: Durchschnittlich standen den Gästen im Kanton Basel-Stadt 64 Hotelbetriebe mit 4489 Zimmern (+67) und 9077 Gastbetten (+384) zur Verfügung.

Mit durchschnittlich 1.93 Tagen verweilten die Gäste genauso lange wie im Vorjahr.

Das erste Semester war mit Ausnahme des Tessins in der ganzen Schweiz gut. Die Hotels verzeichneten durchschnittlich 3.8% mehr Übernachtungen.

Ausländische Quellmärkte wie die USA (+5.2%), Deutschland (+3.9%), Frankreich (+4%), Spanien (+7.9%) und UK (+3.3%) erholten sich, während Zukunftsmärkte wie China (+5.5%), die Golfstaaten (+9%) und Indien (+10%) sich weiter entwickelten.

### Logiernächte im 1. Halbjahr seit 1934



# Impressionen

GV Wirteverband am 26. Juni 2018 im Volkshaus



Arton Krasniqi betreibt das Soho, eine angesagte Bar mit Club in der Steinen.



Genauere Zutritts- und Stimmkartenkontrolle: Madeleine Hediger.



Italo-American: Carmelo «Mel» D'Amelio vom Mel's Diner im St. Johann.



Kleinbasler Grössen: Bernie Thommen (Adler) und Jürg Erzer (Linde).



Fatma Acikgöz (Ahorntreff) im Gespräch mit Hüseyin Bal (Hotels Alfa Birsfelden, Rheinfelderhof und Alexander).



Anwar Frick betreibt mit seinem Bruder Karim die bekannte Fischerstube an der Rheingasse – noch bis Ende Jahr.



Auch Sanh Lam Kha vom China-Restaurant zum Goldenen Drachen geht bald neue Wege.



Bringt den Innenstadt-Beizen willkommenene Frequenz: Philipp Probst, Direktor Motel One.



Karin Hanser (The Point im M-Parc Dreispitz) reiste direkt von der Cafetier-GV an.



Adriano Giordano pflegt im Traditionslokal Mägd eine wunderbare italienische Küche.



Laurent de Coulon betreibt das Vinoptimum – mit Blick auf den Rhein.



Denise Röschle vom Grand Café Huguenin am Barfüsserplatz.

Bilder: Peter Grunder / Gastrojournal



Der abtretende Verbandspräsident Josef Schüpfer mit Martin Reinshaagen, dem Hausherrn im Volkshaus.



Vedat Kirmizitas & Co. Vedat Kirmizitas und Carmela Petitjean mit Beatrix Berchold vom Restaurant Aeschenplatz.



Renate Lustenberger von der Peanuts-Bar beim Barfüsserplatz und Harmonie-Wirtin Anna Göttenstedt.



Pierre Buess und Nora Dokhane vom Landgasthof Riehen mit dem abtretenden Vizepräsidenten Andreas Zimmerli.



Pia Elia vom Restaurant Tapas del Mar, Markus Engeler von der Bar zum Kuss und Markthallen-Chefin Alexandra Dill.



GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer und der neu-gewählte basel-städtische Wirtpräsident Maurus Ebnetter.



Die Mitglieder tagten im gut besetzten Unionssaal des Volkshauses. Die statutarischen Geschäfte gingen reibungslos über die Bühne.



Andreas Zimmerli und Josef Schüpfer wurden von Dr. Alex Hediger mit Reimen und Karikaturen geehrt und verabschiedet.



Warten auf ihren Einsatz: Die Jodlerinnen Monika und Lisbeth mit der Alphornformation Bergflue aus Obwalden.



Carmela Petitjean (Da Graziella) und Verbandskassier Rue-di Spillmann (Weierhof) mit Torstübli-Wirtin Lotti Weber.



Ideale Wetterbedingungen und fröhliches Publikum: Dem Apéro im Volkshausgarten wohnten über 300 Personen bei.



Alles Gute, vielen Dank. Aisha Schreiner (Zem Alte Schluuch) verabschiedet sich auf ihre Weise von Seppi Schüpfer.

# Berufsbildung leidet unter einer zu hohen Gymnasialquote

**In diesem Sommer haben in Basel-Stadt rund 1800 Jugendliche die Lehrzeit erfolgreich abgeschlossen. Wer schon einmal die Atmosphäre an einer Schlussfeier miterlebt hat, vergisst diese nicht so schnell. Die Freude und der Stolz über das Erreichte sind fast mit den Händen greifbar. Während der Lehre haben sich die meist jungen Frauen und Männer theoretisches Wissen angeeignet und praktische Berufserfahrung gesammelt. Eine Mischung, die in der Wirtschaft sehr gefragt ist. Diese ist dringend auf gut qualifizierten Berufsnachwuchs angewiesen.**

Und so steht den Lehrabsolventinnen und -absolventen eine vielversprechende Zukunft offen. Sie können direkt in den Beruf einsteigen – mit guten Jobchancen. Die grosse Mehrheit findet gleich nach dem Lehrabschluss einen Arbeitsplatz, die Hälfte im Lehrbetrieb. Sechs Monate nach Lehrabschluss haben 96 Prozent der jungen Erwachsenen in der Arbeitswelt Fuss gefasst. Eine bemerkenswert hohe Zahl.

Wo die weitere berufliche Karriere hinführt, ist offen. Vielleicht auch an eine weiterführende Schule oder dank der Berufsmatur an die Fachhochschule? Oder mit einem Passerellen-Jahr an die Universität? Alle Bildungswege stehen offen. Und das mit einem Berufsabschluss in der Tasche, auf den die Jugendlichen bei Bedarf immer wieder zurückgreifen können. Auch in Sachen Verdienstmöglichkeiten steht die höhere Berufsbildung der akademischen Bildung in nichts nach.

Die Berufslehre ist eine Erfolgsgeschichte – aber es gibt auch dunkle Wolken am Horizont. Der Fachkräftemangel betrifft viele Branchen stark. Ebenso die Schwierigkeit, leistungsstarke Schü-

lerinnen und Schüler für die Berufslehre zu begeistern. Gerade in Basel wird das Thema derzeit heiss diskutiert, seit bekannt geworden ist, dass in diesem Jahr mit einem starken Anstieg der Gymnasialquote auf 45 Prozent gerechnet wird.

Damit ist klar: Die Schulreform hat ihr Ziel – nämlich die Stärkung der Berufsbildung – verfehlt. Und sogar das Gegenteil bewirkt. Positiv ist, dass Erziehungsdirektor Conradin Cramer und

**«Sechs Monate nach Lehrabschluss haben 96 Prozent der jungen Erwachsenen in der Arbeitswelt Fuss gefasst.»**

der Kanton Basel-Stadt das Problem erkannt und Massnahmen ergriffen haben. Unter anderem mit höheren schulischen Anforderungen für den Übertritt ans Gymnasium.

Dafür hagelt es Kritik. Eines ist dieser Kritik immer gemeinsam. Es fehlt an Alternativvorschlägen, wie das Problem sonst in den Griff gekriegt werden könnte. Denn eines ist sicher – auch wenn dies nicht alle sehen wollen: Eine derart hohe Gymnasialquote geht direkt zulasten der Berufsbildung. Sie führt dazu, dass auch Schülerinnen und Schüler ins Gymnasium gehen, für die eine Berufslehre eigentlich ideal wäre. Diese fehlen der Wirtschaft.

Kein Thema war bis jetzt erstaunlicherweise die Laufbahnverordnung, obwohl diese eine der Hauptursachen für die jetzige Fehlentwicklung ist. Die Laufbahnverordnung lässt quasi von allen Niveaus immer wieder Übertritte in weiterführende Schulen und das Gymnasium zu. Diese enorme Durchlässigkeit muss reduziert werden, weil sie

falsche Anreize setzt und falsche Erwartungen weckt.

Das jetzige System ist ein Kostentreiber, weil die notwendige Selektion zeitlich einfach nach hinten verlegt wird. Das heisst, die Schülerinnen und Schüler finden den Weg in die Berufsbildung über Umwege, zum Beispiel nach dem Ausscheiden aus einer weiterführenden Schule. Auch für die Bildungs- und Berufsbiographie der Jugendlichen sowie für das Selbstwertgefühl ist das nicht sinnvoll. 15 Prozent brechen heute das Gymnasium ab; ein hoher Wert, der noch steigen dürfte.

Es muss das Ziel sein, die Direktübertrittsquote in die Berufsbildung auf 30 Prozent zu erhöhen und die Gymnasialquote zu senken. Davon würden letztlich alle profitieren.



■ Reto Baumgartner  
Bereichsleiter Berufsbildung  
Gewerbeverband Basel-Stadt

## Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)



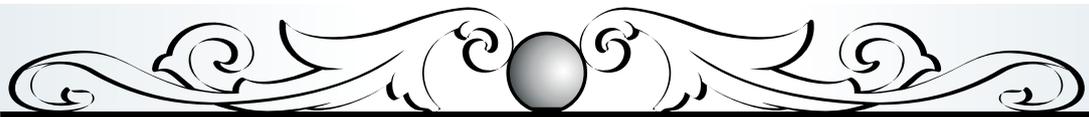
IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS



# PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Für Recherche-Aufträge wenden Sie sich an unseren Archivar Mario Nanni im Restaurant Pinguin, Telefon 061 261 35 13.

## TEIL 16: PRACHTVOLLE SÄLE

**K**önnten Saalwände sprechen, würden sie von ausgelassenen Feiern und Bällen, prunkvollen Banketten, spannenden Theateraufführungen und Konzerten erzählen. Ohne Säle käme das gesellschaftliche Leben einer Stadt zum Erliegen.



■ *Einzigartig: Der Saal des alten Guldendinger Casinos an der Tellstrasse (1903).*



■ *Das Variététheater Cardinal an der Freien Strasse bot Platz für 400 Gäste (1910).*



■ *Einer der grossen Säle im Kleinbasel: Schaller im Alten Warteck (1920).*



■ *Heute fast unverändert: Der Gartensaal im Restaurant Schützenhaus (1925).*



■ *Mit der Limousine zum Bankett: Restaurant Safran-Zunft (1933).*



■ *Der grosse Saal im ersten Stock des Restaurants Baselstab am Marktplatz (1910).*



E-MOBILITÄT

## Die Ladestation für Ihre Gäste.

Steigern Sie mit der Chargebox SHARE die Attraktivität Ihres Gastrobetriebes. Gerne beraten wir Sie unter T +41 61 275 51 11. [iwb.ch/chargebox](http://iwb.ch/chargebox)

Aus eigener Energie.

## Branchenvergleich: Die Stärken und Schwächen erkennen.



**«Es wäre interessant zu wissen, wie mein Betrieb gegenüber den Mitbewerbern dasteht.»**

Wir werten jedes Jahr die Jahresabschlüsse von über 1'500 Gastrobetrieben aus. Dadurch erhalten wir ein repräsentatives Bild Ihrer Branche und wichtige Kennzahlen. Ihre Vorteile: Unser Branchenvergleich ermöglicht Ihnen, Ihr Unternehmen mit den Durchschnittswerten ähnlicher Betriebe zu vergleichen. Gemeinsam können wir Ihren Betrieb analysieren und Ihnen Optimierungsmöglichkeiten aufzeigen. Und Sie erhalten einen Jahresabschluss, der es in sich hat – verfeinert mit wertvollen Tipps, Hinweisen und Quervergleichen.

Vereinbaren Sie noch heute einen Termin für ein kostenloses Erstgespräch. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.



## Von schönen Bildern und vom «aus dem Rahmen fallen»

«**Wer aus dem Rahmen fällt, war zumindest mal im Bild**», heisst ein weiser Spruch. Bei der Abstimmungsanlage im Grossratssaal muss das bezweifelt werden; sie war einmal mehr fehlerhaft – dieses Mal war die grosse Anzeige über dem Platz des Präsidenten nicht im Bild. Die Zeitspanne zum Abgeben der Stimme wurde dann um einige Sekunden verlängert und im Hintergrund fieberhaft repariert – und siehe da: Nach einiger Zeit liess sich die Anlage zum klaglosen Betrieb animieren und fiel nicht wieder aus dem Rahmen.

Ein gutes Bild bei ihren «Gschpäänli» geben jeweils die Ratsmitglieder ab, die einen halben Tag lang die Kaffees im «Rootskäffeli» spendieren. Leonhardt Burckhardt nutzte die Gelegenheit zur Erhöhung seiner persönlichen Beliebtheit aus Anlass des 65. Wiegenfestes und spendierte am Morgen des ersten Juni-Sitzungstages den Kaffee, respektive investierte seine erste AHV in diese Tranksame unter dem Motto «Nicht mehr ganz knitterfrei, aber immer no e glatte Siech». Lacher und Applaus waren ihm sicher.

Die Juni-Sitzung begann mit der Ladenschluss-Debatte – und diese versank schon am Anfang im Chaos, da die Linke einen völlig unverständlichen Antrag über die Art der Beratung stellte. Da über Sinn und Unsinn niemand im Bild war, liess der Präsident auch nicht darüber abstimmen, was natürlich zu lautstarken Protesten führte – und zur auf bürgerlichen Seite geäusserten Vermutung, dass die Linke auf ein zusätzliches Sitzungsgeld dringend angewiesen sei. Präsident Gallacchi hatte nämlich in Aussicht gestellt, bei speditiver Beratung auf die Abhaltung des zweiten Sitzungstages zu verzichten, was neben einem freien Tag natürlich auch ein Loch im Geldbeutel bedeutet hätte.

Gallacchi beendete die Debatte über die Formalien schliesslich wie weiland der Sonnenkönig Louis XIV: «Ich leite die Sitzung und lasse Sie nicht über etwas abstimmen, an das ich mich dann nicht halte.»

Die inhaltliche Beratung zeigte vor allem eines: Der Berg hatte nicht einmal eine Maus geboren, sondern – um im zugegebenermassen schiefen Bild zu bleiben – höchstens eine Amöbe. Aus der Grundforderung, dass die Läden unter der Woche bis 22 Uhr und am Samstag bis 20 Uhr offenbleiben dürfen, blieben gerade noch die beiden Verlängerungsstunden am Samstag und eine Stunde länger am Gründonnerstag. Dies kam dann auch nach ellenlanger Debatte und dem meistgehörten Satz «Ich will nicht verlängern, aber...» durch.

Aber auch diese «Amöbe» war für Links-grün und die Gewerkschaften nicht zu schlucken: Sie kündigten ein Referendum an, «wenn auch nur ein Buchstabe am Gesetz geändert wird» – und das war nun der Fall. Damit dürfte der Souverän darüber zu bestimmen haben, ob die grossen Einkaufszentren in der Nachbarschaft ihren Wettbewerbsvorteil (sechsmal bis 22 Uhr offen) behalten und das «Lädelersterben» in der Basler Innenstadt weitergeht.

Sehr emotional verlief auch die Diskussion, ob Parteispenden in Zukunft ab einer gewissen Gröszenordnung offengelegt werden müssen. Motionär Tim Cuénod (SP) begründete dies bildhaft mit dem Argument, dass in der Schweiz ein Spendenskandal wie in Deutschland gar nicht möglich wäre, denn «das ist in der Schweiz alles legal». Auf die Frage von Patrick Messerli (SVP), ob er sich nicht vorstellen könne, dass ein Spender gerne anonym bleibe, kam aus der SP-Ecke die trockene Antwort «Als Spender an die SVP hätte ich dieses Bedürfnis auch.»

Der Nachmittag des ersten Sitzungstages dient traditionellerweise der Beantwortung von Interpellationen. Dies kann mündlich in derselben Sitzung oder schriftlich in der nächsten Sitzung geschehen, wobei im Juni die Problematik besteht, dass eine schriftliche Antwort wegen der Sommerpause erst im September erfolgt, und dann niemand mehr weiss, um was es überhaupt ging.

Regierungsrat Wessels schilderte das Dilemma bei einer Interpellation seiner Parteikollegin Toya Krummenacher wie folgt: «Ich kann nun verspätet schriftlich oder heute nichtssagend antworten.» Er entschied sich – auch angesichts des spärlich besetzten Saales – für die nichtssagende Variante.

Apropos «spärlich besetzt»: Verschiedene Interpellanten wie etwa der Grüne Michael Wüthrich waren gar nicht im Saal, als ihr Vorstoss an die Reihe kam – und konnten damit auch nicht begründen, was sie zum Einreichen bewogen hat (Geltungsdrang? Langeweile? Neugierde? Zutreffendes bitte ankreuzen.)

Im Saal und mit Recht sehr aufmerksam war dagegen Claudio Miozzari (SP), der in seiner Interpellation fragte, warum während der Fussball-WM nicht wie früher längere «Baizen»-Öffnungszeiten möglich sind, damit die Gäste die Spiele bis zum Schluss verfolgen können. Regierungsrat Wessels (ebenfalls SP) erklärte frank und frei, und zur allgemeinen Überraschung im Saal, dass der Verwaltung ein Irrtum unterlaufen sei. Man korrigiere dies und ermögliche selbstverständlich das Match-Schauen bis zum (bitteren?) Ende.

Der verblüffte Miozzari erklärte sich überaus befriedigt und hat seinen «Bock» aus der Mai-Sitzung damit wieder gutgemacht (siehe letztes «Aus der betreuten Spielgruppe»), als er die Fasnächtler mit einem Votum vergrault hatte. Denn eben, um wiedergewählt zu werden, ist es für einen Grossrat in Basel wichtig, drei Anspruchsgruppen nicht zu verärgern: die Hündeler, die Fasnächtler und die Fussballfans.

*\* Diese Definition verwendete alt Grossrat Giovanni Nanni jeweils für den Grossen Rat, ähneln die Sitzungen doch oft den Sandkastenkämpfen um «Schüüfeli und Kesseli». In dieser Rubrik berichtet ein nicht ganz unbekannter Volksvertreter regelmässig und nicht ganz humorfrei aus den Debatten des Basler Parlaments.*

# Gefrorene Kreativität

**Gefrorene Desserts werden immer kreativer. In den USA enthalten neue Eissorten oft Gemüse – und manchmal sogar Zutaten wie Bier oder Fleisch. Bunte Toppings und Saucen dürfen nicht fehlen, damit die Kreationen Instagram-tauglich sind.**

Bereits in der Antike gab es Speiseeis, das aus Schnee und Zutaten wie Früchten, Sirup, Honig oder Rosenwasser hergestellt wurde. Das Café Procope in Paris war 1686 vermutlich das erste Gastlokal, das regelmässig Eis servierte. Francesco Procopio di Cultelli, vormals ein Koch des Sonnenkönigs Louis XIV, brachte die Rezepturen aus Italien mit.

**«Neben süssen werden auch salzige Noten ausprobiert.»**

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich gefrorene Leckereien weiterentwickelt, wobei die Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde 1876 und die durch August Gaulin entwickelte Milch-Homogenisierung 1899 eine bedeutende Rolle spielten.

Gefrorenes ist für Kreative ein dankbares Tummelfeld, locken doch neue Geschmacksrichtungen. Spielarten des kulinarischen Evergreens entstehen durch Experimente mit Texturen, Zutaten und Farben.

Angesagt sind handwerklich hergestellte Eiscremen, für die natürliche, nach Möglichkeit regionale und saisonale Zutaten verwendet werden. Die Verbreitung über Social-Media-Plattformen wie Instagram sorgt zudem für einen stärkeren Fokus auf das Optische.

Neben süssen werden auch salzige Noten ausprobiert. Selbst mit Gemüse, Kräutern, Blumen, Alkohol und Fleisch wird experimentiert. So kreierte Helen Yung von «Sweet Republic» in Arizona Eis mit Zutaten von Mais über Speck bis Blauschimmelkäse. Auch Aktivkohle kommt bei ihr zum Einsatz. Die beliebteste Sorte im Sortiment: Salted Butter Caramel Swirl.

Ebenso experimentierfreudig ist «Oddfellows» in New York. Inhaber Mohan Kumar setzt auf Eis mit Rüben, Maisbrot, Chorizo, Popcorn und Bier. Bei den Gästen besonders beliebt ist «odd-fogato», eine Kombination von Eis mit frischem Espresso.

Immer öfters sieht man Eis in Backwaren – und zwar nicht nur in Waffeln. Die Eisdielen-Kette «Afters Ice Cream» in Südkalifornien kreierte eigens das «Milky Bun». Eine Kugel Eis und Zutaten nach Wahl werden in ein warmes Donut-ähnliches Brötchen gelegt. Die Aromen reichen von French Toast Churro bis Peanut Butter. Den Gästen scheint es zu schmecken, machen die Milky Buns doch 40 Prozent des Umsatzes aus.

«Churned Creamery», ebenfalls in Kalifornien, hat Erfolg mit butterigen Croissants, die mit Eiscreme, Toppings und Saucen gestopft sind. Unter dem Namen «CroCream» hat sich diese Kombination

zum beliebtesten Produkt des Unternehmens entwickelt.



■ In den USA auf dem Vormarsch: Eiscreme in warmem Gebäck. Instagram schreit nach kunterbunten Toppings!

## Parkplatzvernichtung geht weiter

**In der Hardstrasse, Burgfelderstrasse und Missionsstrasse sollen 140 Parkplätze abgebaut werden, obwohl das Basler Stimmvolk 2015 die Anti-Strassen-Initiative des VCS wuchtig abgelehnt hatte.**

2015 erteilte eine überwältigende Mehrheit von 73 Prozent der Basler Stimmbevölkerung der VCS-Strasseninitiative eine wuchtige Abfuhr. Selbst der Gegenvorschlag fand beim Volk keine Gnade: 54 Prozent der Basler lehnten diesen ab.

**«Seit dem Volksentscheid sind über 500 Parkplätze auf Allmend verschwunden.»**

Trotz dieser deutlichen Volksentscheide nimmt der Parkplatzabbau nicht etwa ab, wie beispielsweise die Grossratsbeschlüsse zur «Umgestaltung» der Freiburgerstrasse, der Gundeldingerstrasse oder der St. Alban-Anlage zeigen. Gesamthaft sind in Basel seit dem Volksentscheid über 500 Parkplätze auf Allmend verschwunden.

Nun sollen in der Hardstrasse zwischen St. Alban-Anlage und Karl-Barth-Platz zwecks «Erhöhung der Verkehrssicherheit» fünfzig Parkplätze ersatzlos gestrichen werden. Nur kurz nach Be-

kanntgabe dieses Projekts doppelte der Regierungsrat mit der Ankündigung nach, in der Achse

Burgfelderstrasse-Missionsstrasse weitere 90 Parkplätze abbauen zu wollen.



■ Unter dem Deckmantel der «Verkehrssicherheit» werden in Basel regelmässig Parkplätze abgebaut.

# Nein zur Fair-Food-Initiative

## Grüne Marktabschottung

**Die Fair-Food-Initiative der Grünen will die Herstellung und den Verkauf von Lebensmitteln noch stärker regulieren. Zusätzliche staatliche Produktionsvorschriften sollen die Wahlfreiheit der Konsumenten einschränken und den Import von Lebensmitteln, die nicht den Vorstellungen der Grünen entsprechen, verbieten. Die Initiative führt zu einer rigorosen Marktabschottung, bricht internationale Verpflichtungen und gefährdet Freihandelsabkommen.**

Die Volksinitiative «Für gesunde sowie umweltfreundliche und fair hergestellte Lebensmittel (Fair-Food-Initiative)» der Grünen will Herrn und Frau Schweizer vorschreiben, was künftig auf ihren Teller kommen soll. In Zukunft dürften nur noch Lebensmittel, die «fair» hergestellt sind, in die Schweiz importiert werden.

### 1. Kaum umsetzbar

Die Volksinitiative verpflichtet den Staat, einen umfangreichen Kontrollapparat aufzubauen. Zusätzliche Beamte müssen im In- und Ausland die Lieferketten überprüfen und sicherstellen, dass die staatlichen Anforderungen bei der Lebensmittelproduktion eingehalten werden. Die Kosten der Bürokratie würden auf die Konsumentenpreise überwälzt.

### 2. Jobs gefährdet

Die Lebensmittelindustrie wird unter den teuren Kontrollen und Importbeschränkungen an Wettbewerbsfähigkeit einbüßen. Insbesondere kleine Familienunternehmen können sich nicht mehr mit der ausländischen Lebensmittelindustrie messen. Es droht ein KMU-Sterben.

### 3. Verteuert Lebensmittel

Die Preise für Lebensmittel werden in der Schweiz steigen, obwohl sie bereits heute im Schnitt 70 Prozent höher sind als in Europa. Parallel dazu wird die Wahlfreiheit der Konsumenten durch neue Vorschriften eingeschränkt. Das faktische Importverbot für viele Produkte bevormundet den Konsumenten und schränkt seine Auswahl stark ein.

### 4. Bricht internationale Abkommen

Die Volksinitiative verletzt internationale Vereinbarungen, darunter das Landwirtschaftsabkommen mit der EU, und WTO-Regeln. Die dirigistischen Importvorschriften führen zu einer unerlaubten Marktabschottung. Konflikte mit der

nationalen und internationalen Handelspolitik sind unvermeidbar und erschweren den Abschluss neuer Freihandelsabkommen.

### 5. Schädlich für Handel und Gastronomie

Die Initiative schadet dem Schweizer Detailhandel: Bereits heute werden jährlich für drei Milliarden Franken Lebensmittel im grenznahen Ausland eingekauft. Durch den unvermeidlichen Preisanstieg wird der Einkaufstourismus weiter angekurbelt. Das Gleiche gilt für die Gastronomie und Hotellerie, welche durch teurere Lebensmittel an Wettbewerbsfähigkeit einbüßen wird.

### 6. Schädlich für die Landwirte

Wenn die Lebensmittelindustrie international weniger wettbewerbsfähig ist, können die Bauern auch weniger Agrarrohstoffe an die Industrie verkaufen. Die Nachfrage nach Schweizer Gemüse, Fleisch und Milch wird zusätzlich sinken, weil die einheimischen Produzenten sich nicht mehr über «Swissness» von der ausländischen Konkurrenz abheben, wenn alle Lebensmittel – egal ob aus der Schweiz oder importiert – den gleichen Anforderungen genügen müssen.

### 7. Im Inland überflüssig

Im Inland ist die Initiative unnötig, weil Schweizer Lebensmittel bereits fair und umweltschonend produziert werden. Käfighaltung ist beispielsweise verboten. Die Umweltstandards sind im internationalen Vergleich hoch und werden durch den Bund mit wirksamen Instrumenten kontrolliert. Doch im Gegensatz zur radikalen Abschottungsinitiative der Grünen verfolgt der Bund eine ausgeglichene und langfristige Strategie, welche die Gesamtinteressen des Landes berücksichtigt.

### 8. Im Ausland kontraproduktiv

Die Vorstellung der Grünen ist illusorisch: Schweizer Importvorschriften werden die Produktions-

methoden im Ausland nicht beeinflussen. Gerade kleine Produzenten aus Schwellen- und Entwicklungsländern werden nicht mehr in die Schweiz exportieren können oder dürfen. Das Ziel, fairere Bedingungen im Ausland zu schaffen, wird nicht erreicht.

## In Kürze

**Die Fair-Food-Initiative zwingt Staat und Hersteller zum Aufbau eines enormen Kontrollapparats im In- und Ausland. Das verteuert Lebensmittel und verringert das Angebot durch zusätzliche Vorschriften.**

Es befeuert den Einkaufstourismus und schadet der Wettbewerbsfähigkeit entlang der ganzen Wertschöpfungskette – von der Lebensmittelindustrie bis zum Einzelhandel und Gastgewerbe. Der grüne Zwang bringt aber auch Bauern in Bedrängnis. Er verletzt internationale Verpflichtungen und Abkommen. Es drohen Vergeltungsmassnahmen, welche die Exportindustrie gefährden. Für Importgüter aus dem Ausland ist die Initiative praktisch nicht umsetzbar.

[www.agrarinitiativen-nein.ch](http://www.agrarinitiativen-nein.ch)



## Planwirtschaft!

Völlig rückwärtsgewandt sind die Forderungen der Bauerngewerkschaft Uniterre: Die Volksinitiative für Ernährungssouveränität, die ebenfalls am 23. September 2018 zur Abstimmung gelangt, fordert radikale Eingriffe in die Landwirtschaft – von Preisfestsetzungen über Stellenausbau in der Landwirtschaft bis hin zu neuen Zöllen. Die Folgen für Konsumenten, Lebensmittelindustrie, Detailhandel, Gastgewerbe und Exportunternehmen wären gravierend.

**Am 23. September 2018:  
Nein zur Fair-Food-Initiative  
Nein zur «Ernährungssouveränität»**



Joachim Kohler, Bremen

Nicht mit internationalen Verträgen vereinbar: Auch der Bundesrat lehnt die Fair-Food-Initiative der Grünen ab.

## Restaurant Revenue Management **Umsatz und Marge steigern!**

Kostenlos  
für Mitglieder!



Genauso wichtig wie ein striktes Kostenmanagement ist ein strukturiertes «Ertragsmanagement», denn mit schwachen Umsätzen bringen auch gut eingespielte Abläufe und optimierte Kosten nichts. Wirklich neu ist diese Idee für professionelle Gastronomen nicht, doch lohnt es sich, besser zu werden. Der Wirtverband Basel-Stadt liefert seinen Mitgliedern hierzu wertvolle Inputs.

## **Mittwoch, 19. September 2018, ab 15 Uhr**

Gasthof zum Goldenen Sternen, St. Alban-Rheinweg 70, Basel  
Parkplätze beschränkt, 2 Gehminuten von der Haltestelle Kunstmuseum

### **Ablauf**

14.45 Uhr	Türöffnung
15.00 Uhr	Begrüssung und Einleitung durch Maurus Ebnetter, Wirtverband Basel-Stadt
15.10 Uhr	Referat von Gianluca Marongiu, SHS Swiss Hospitality Solutions AG
15.50 Uhr	Fragen und Diskussion
16.10 Uhr	Kurzer Umtrunk
16.45 Uhr	Ende der Veranstaltung

### **Inhalt**

Wieso Revenue-Management zu modernem Restaurant-Management gehört. Wieso die Preisfindung die vielleicht wichtigste betriebswirtschaftliche Entscheidung ist. Wie Sie die Performance Ihres Betriebs überwachen. Wie Yield Management dazu beiträgt, Ihre Umsätze zu optimieren. Wie Sie Ihr Angebot dynamisch gestalten. Welche Chancen entlang der gesamten Servicekette bestehen. Wie Sie Ihre Verkäufe ankurbeln.

### **Zielpublikum**

Betriebsinhaber, Geschäftsführer, F&B-Manager, Marketingverantwortliche

### **Anmeldung**

Ein kurzes Mail an [ebnetter@baizer.ch](mailto:ebnetter@baizer.ch) genügt. Melden Sie sich rasch an, spätestens bis zum 15. September 2018. Für Mitglieder ist die Teilnahme kostenlos. Mitglieder anderer Gastro-Suisse-Sektionen sind ebenfalls willkommen!

# Motor für Beschäftigung und Entwicklung

**Der Tourismus in Baden-Württemberg boomt. Er stärkt den ländlichen Raum und das Image des ganzen Bundeslandes. Umsätze, Gäste- und Beschäftigtenzahlen steigen rasant.**

Gemäss einer Studie des Wirtschaftswissenschaftlichen Instituts für Fremdenverkehr an der Universität München» (dwif) hat der Tourismus in Baden-Württemberg bei allen Kenngrössen gegenüber 2015, dem Bezugsjahr der letzten Erhebung, enorm zugelegt. «Die Tourismusbranche ist eine Leitökonomie», so der baden-württembergische Tourismusminister Guido Wolf.

**«Das Tourismusgewerbe schafft ortsgebundene Arbeitsplätze für Menschen mit ganz unterschiedlichen Berufsqualifikationen.»**

2017 gaben die Touristen in Baden-Württemberg 24.8 Milliarden Euro aus. Das sogenannte Bruttoumsatzvolumen ist damit im Vergleich zu 2015 um mehr als 22 Prozent gewachsen. Davon profitieren auch die Beschäftigten im Tourismusgewerbe, die Löhne und Gehälter in Höhe von 11.6 Milliarden Euro erarbeitet haben. Gegenüber dem

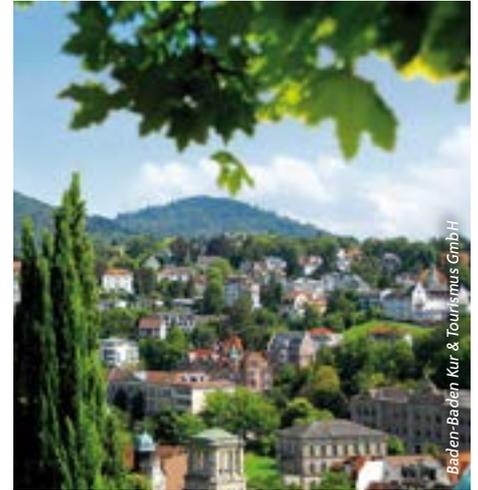
Jahr 2015 bedeutet das einen Zuwachs um rund 22 Prozent.

Für den Arbeitsmarkt hat das starke Wachstum des Tourismusgewerbes positive Auswirkungen. Guido Wolf: «Die rechnerische Zahl der Vollzeitarbeitsplätze ist von 326'000 im Jahr 2015 auf 390'000 im Jahr 2017 und damit um fast 20 Prozent gestiegen. Das Tourismusgewerbe ist damit ein Jobmotor, der ortsgebundene Arbeitsplätze für Menschen mit ganz unterschiedlichen Berufsqualifikationen schafft.»

Der Tourismus stärkt gerade auch den ländlichen Raum und geht mit grossen Investitionen in die Infrastruktur einher. «Die so entstandenen Schwimmbäder, Uferpromenaden und Museen kommen auch den ortsansässigen Bürgerinnen und Bürgern zugute», so Minister Wolf.

Die Ergebnisse der Studie werden durch aktuelle Beherbergungsstatistiken bestätigt. 2018 liegen die Gästeankünfte und Übernachtungen schon wieder

rund fünf Prozent im Plus. Der Anteil der Auslandsgäste beträgt ein gutes Fünftel. Mit Abstand wichtigster ausländischer Quellmarkt ist die Schweiz.



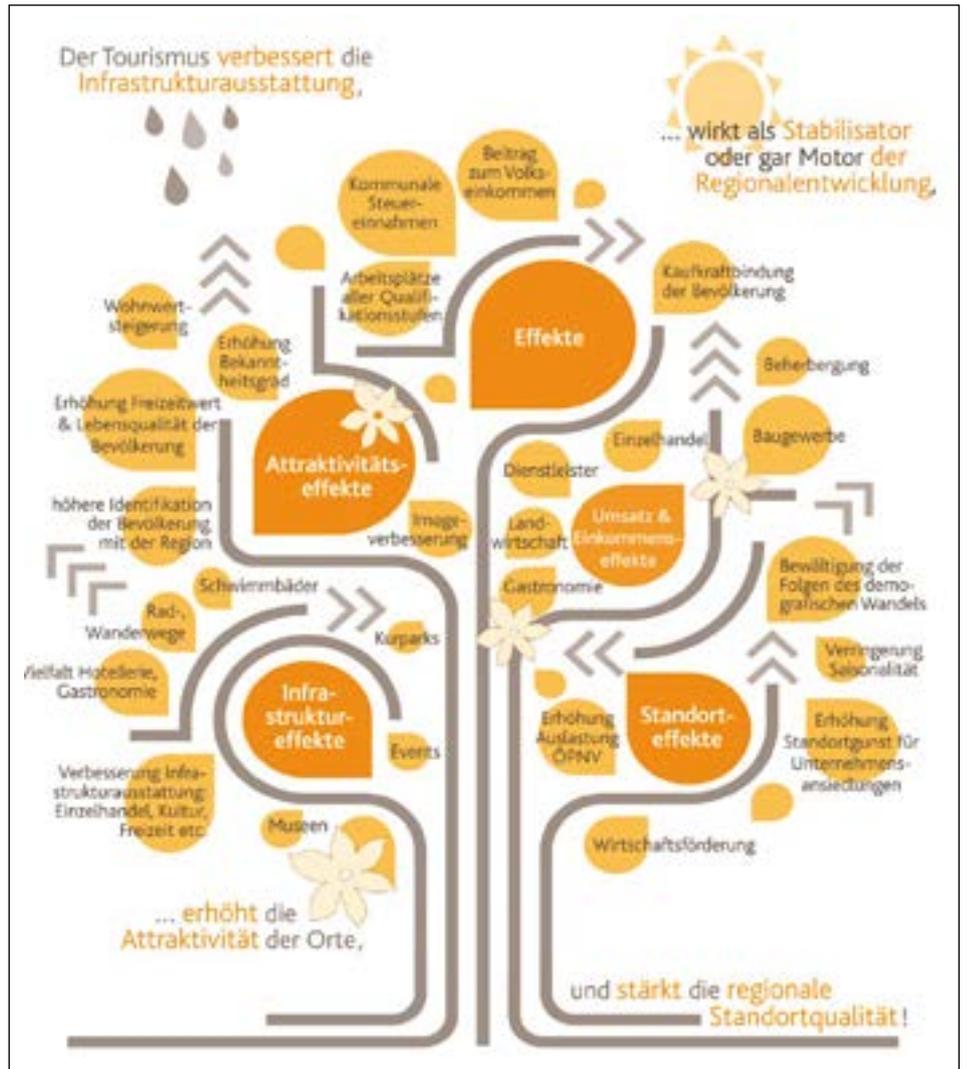
Stadtsicht von Baden-Baden, einem traditionsreichen Kur- und Erholungsort am Fusse des Nördlichen Schwarzwalds.

## Starke Städte in BW

Ein Vergleich der grossen Städte in Baden-Württemberg (grün), Österreich (blau) und der Deutschschweiz (rot) zeigt, wie hiesige Destinationen in den letzten zehn Jahren trotz Wachstum Marktanteile verloren. Von den Schweizer Städten vermag nur Basel mitzuhalten!

Stadt	LN 2007	LN 2017	+%
Mannheim	833'784	1'396'845	67.5
Wien	9'675'208	15'512'730	60.3
Graz	738'295	1'161'095	57.3
Heidelberg	963'513	1'435'705	49.0
Stuttgart	2'586'240	3'781'564	46.2
Karlsruhe	817'286	1'168'584	43.0
Basel	933'517	1'328'047	42.3
Salzburg	2'152'945	3'043'552	41.4
Freiburg	1'130'407	1'551'862	37.3
Innsbruck	1'143'373	1'457'773	27.5
Zürich	2'582'876	3'194'598	23.7
Luzern	1'087'935	1'343'229	23.5
Bern	665'584	753'910	13.3

Quellen: offizielle Statistiken © Wirtverband Basel-Stadt





Carole Schenkel,  
Fachspezialistin Gemüse  
Growa Bellach.

Pranee Cayegh, Geschäftsführerin  
Restaurant Thai Sunshine Solothurn  
und Growa-Koordin.

## Maximale Frische.

Von regionalem Gemüse bis zu internationalen Spezialitäten:  
In unserem begehbaren Kühlschrank finden Sie nur  
die frischesten Produkte.

Sie und wir – das passt.  
[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

Prodega Markt  
Transgourmet Schweiz AG  
4052 Basel

 **PRODEGA**  
**GROWA**  
**TRANSGOURMET**

# Bratwurst mit Zwiebelsauce

**Alle streben nach dem Grossen. Oft muss es exotisch sein, einen Hauch von extraordinär haben. Dabei orientieren wir uns vielmals an anderen, doch verliert man dabei oft seine eigene Einzigartigkeit.**

Zu den Zeiten unserer Grosseitern hiess es: «Schuster bleib bei Deinen Leisten». Ein einfacher Spruch, über den man lachen kann. Doch gerade wenn wir Biografien von Menschen lesen, die Spezielles erreicht haben, spürt man genau diese Worte heraus.

Meistens erfordert eine grosse Leistung, zuerst seine eigene Identität und Einzigartigkeit zu finden, diese Tag für Tag zu leben, nicht mehr und nicht weniger. Mit viel Fleiss und Freude die Arbeit verrichten. Was man tut, richtig tun – wenn manchmal auch weniger mehr ist.

Dazu fällt mir ein, authentisch zu sein. Ein weiteres Modewort. Doch was heisst eigentlich «authentisch sein»? Ganz einfach – sich selbst und seinen Werten treu bleiben. Es muss nicht immer molekulare 6-Gang-Gastronomie sein. Die Menschen sehnen sich nach den altbekannten Gerüchen: Der Braten im Ofen, der Geruch von frisch

gebackenem Zopf oder einer Bratwurst an Zwiebelsauce.

Nur zu oft sind die Gerüche nicht mehr wie früher oder so wie zu Grossmutterns Zeit. Viel zu häufig entdecke ich ein Gericht auf der Speisekarte – beim Lesen rieche ich schon einen angenehmen Duft – und dann folgt die Enttäuschung. Der Koch wollte es ganz gut machen, oder besser gesagt spezieller als sein Konkurrent. Spezieller schon,

**«Die Menschen sehnen sich nach den altbekannten Gerüchen.»**

aber nicht besser, denn eine Bratwurst an Zwiebelsauce ist und bleibt eine Bratwurst mit Zwiebelsauce.

Werden wir uns doch wieder bewusst, wer wir sind, woher wir kommen und was wir besonders können. Jeder hat seine eigenen Begabungen und Talente. Grosses und Spezielles erreichen wir nur über unsere Grundwerte und unsere innere Einstellung. Und diesen müssen wir treu bleiben.

Und klar, den Mut dürfen wir nicht vergessen. Den Mut, den auch unsere grossen Patriarchen

und Fabrikanten hatten. Doch haben wir den Mut uns selbst zu sein? Das zu tun, was uns liegt, und vielleicht noch ein wenig mehr? Genau dies macht uns einzigartig und in der Folge auch erfolgreich!



Fabienne Ballmer  
Vizepräsidentin GastroBaselland

## Airbnb wächst mit Geschäftsreisen

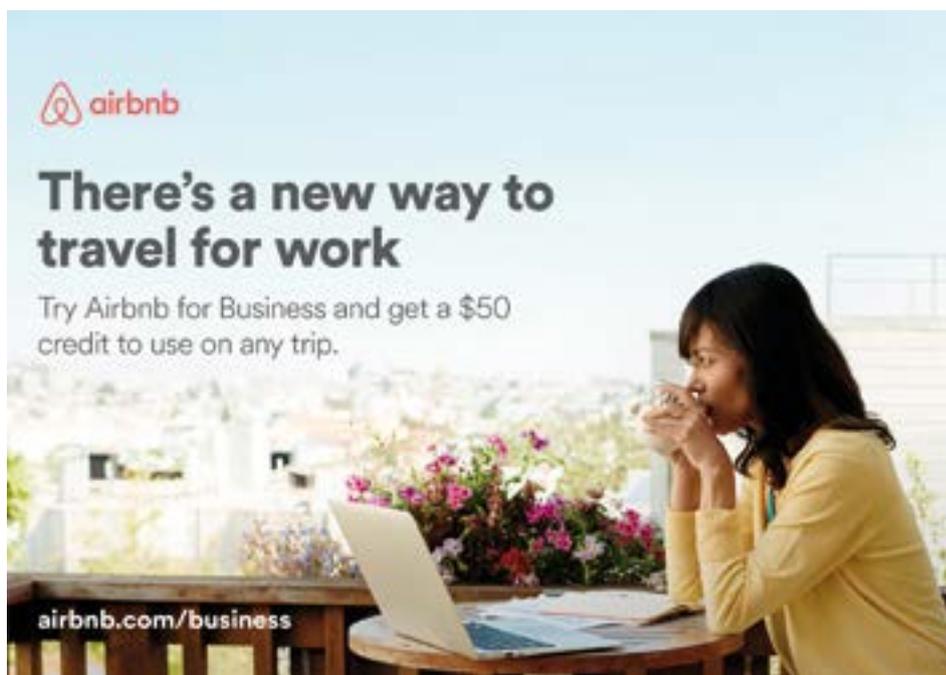
**Weltweit nutzen mehr als 700'000 Firmenkunden den Dienst «Airbnb for Work». Die Zahl der über die Plattform gebuchten Geschäftsreisen hat sich innert Jahresfrist fast verdreifacht. Business-Touristen nutzen Airbnb zunehmend auch für kürzere Reisen, für die sie in der Vergangenheit Hotels gebucht haben.**

Airbnb stellt diverse Trends bei geschäftlich bedingten Reisen fest. Das Unternehmen nennt in einer Medienmitteilung eine Kombination aus Geschäfts- und Freizeitreise («Bleisure»). Fast jeder dritte Geschäftsreisende buchte mindestens eine Übernachtung am Wochenende.

**«Am schnellsten wachsen Geschäftsreisen mit ein bis drei Übernachtungen.»**

Ein weiterer Trend ist die «Gemeinschaft»: Fast 60 Prozent der Geschäftsreisen werden bei Airbnb für mehr als einen Gast gebucht. Teams reisen zusammen, um unterwegs gemeinsam zu arbeiten.

Zwar sank die durchschnittliche Reisedauer von Airbnb-Geschäftsreisen von sechs auf fünf Tage, doch Langzeitaufenthalte nehmen ebenfalls stark zu. Am schnellsten wachsen jedoch Geschäftsreisen mit ein bis drei Übernachtungen. Um den Unternehmen das Buchen über Airbnb zu erleichtern, forciert das Portal Partnerschaften mit Systemen wie SAP Concur.



Starke Konkurrenz für die herkömmliche Hotellerie: So wirbt Airbnb um Geschäftsreisende.

# Weniger Auswahl, steigende Preise!



**2 x NEIN**

Fair-Food-Initiative und Ernährungssouveränität

[agrar-initiativen-nein.ch](http://agrar-initiativen-nein.ch)