



August 2020 • Ausgabe 97

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

«Dreidrittel-Rettungspaket» im Praxistest	2
Sinkende Gaspreise: KMU profitieren nicht	3
Fair-Preis-Initiative: Diskriminierung bei der Beschaffung beenden!	3
Online-Wirtekurs: Neues Angebot des Wirtverbandes	6
Gastro-Innovationen	10
Vision Zero: Zu welchem Preis?	11
Bekommt Basel einen «Stadtbelebungs-Fonds»?	12
Mitarbeiter-Sharing: Ab in die Berge!	13
Genusswoche Basel steht vor der Tür	14

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: 1500

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48, CH-4001 Basel
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Das Gastgewerbe hängt in der Luft

Betriebe mit einem hohen Anteil internationaler Gäste oder mit Tagungs- und Banketträumen sowie Bars und Clubs haben es nach wie vor besonders schwer. Ohne staatliche Hilfe werden die meisten von ihnen die Segel streichen. Die touristische Infrastruktur Basels ist bedroht.

Grosse Teile des Gastgewerbes befinden sich im Überlebenskampf. Von einer Normalisierung sind wir in den Städten noch weit entfernt. Während sich in den meisten alpinen Destinati-

nach Plan, doch durch die Corona-Krise ist die Geschäftsgrundlage weggebrochen. Ausgefallene Umsätze nachzuholen, ist unmöglich.

Es müssen neue Instrumente geschaffen werden, um die Ausfälle abzufedern.

onen ein guter Sommer abzeichnet, erreichen viele städtische Anbieter nicht einmal 60 Prozent des üblichen Umsatzes. Zum Teil sind es bedeutend weniger.

Besonders unter die Räder geraten Betriebe mit einem hohen Anteil internationaler Touristen, Geschäftsreisender und Bankette. Tagungsräume und Säle stehen leer. Bis Februar lief alles

Desolat ist die Lage in der Basler Hotellerie. Sie verliert jeden Tag eine halbe Million Franken Beherbergungsumsatz. Die Liquiditätsreserven sinken rasant und die Betriebe sind akut in ihrer Existenz bedroht. Bis die Menschen wieder tagen, Messen besuchen oder reisen wie früher, wird es lange gehen.

Den Tourismusbetrieben wird gerade das Rückgrat gebrochen. Um den für 2020 erwarteten Verlust aufzuholen, bräuchten sie mehr als zehn gute Jahre. Doch gute Jahre sind nicht in Sicht! Der Schuldenberg wirkt lähmend und schränkt die Investitionsfähigkeit stark ein.

weiter auf Seite 2



Die grossen Bankette fehlen: Saalbetriebe erzielen nur einen kleinen Bruchteil ihres früher üblichen Umsatzes.

Fortsetzung Die wenigsten stecken einen solchen Geschäftsgang über längere Zeit einfach weg. Viele Wirte und Hoteliers in den Städten wissen nicht, wie sie den Herbst und Winter überleben sollen. Wer keine weiteren Standbeine hat, ist in einer unerträglichen Lage. Das Aus droht auch denjenigen, die vor der Krise in einer guten Verfassung waren.

Sehr stark sind auch Clubs, Musik-Bars und Konzertlokale betroffen. Sie mussten am längsten im Lockdown bleiben und dürfen nur unter strengen und kürzlich sogar noch verschärften Auflagen wieder öffnen. Das Damoklesschwert erneuter Schliessungen schwebt über ihnen.

Die ausgefallenen Umsätze können nicht mehr aufgeholt werden.

Trotz Covid-Ausfallentschädigungen für Kulturunternehmen droht einem wichtigen Teil des urbanen Lebens der Kahlschlag. Das betrifft nicht nur junge Leute, die gern in den Ausgang gehen: Die ganze «night-time-economy» wird in den Abgrund gerissen. Dazu gehören auch viele Freizeitbetriebe, Pubs und Kneipen, Imbisslokale und Taxifahrer. Letztlich geht es um die Standortattraktivität: Die besten Talente aus der ganzen Welt werden nur dann in Basel arbeiten, wenn die Stadt eine attraktive Gastronomie und ein pulsierendes Nachtleben bietet.

Die Lage der Clubbetreiber ist zum Verzweifeln. Einige versuchen, Anlässe mit Masken-tragpflicht durchzuführen. In der Praxis erweist sich das als schwierig. Vor allem grössere Musik- und Tanzlokale werden zubleiben.

Viele Unterhaltungsbetriebe werden heute sehr professionell geführt. Es sind Unterneh-

men, die regelmässig hohe Summen investieren. Sie bieten viele Arbeitsplätze, die unter anderem bei Studentinnen und Studenten sehr begehrt sind.

Den Tourismusbetrieben wird gerade das Rückgrat gebrochen.

Zudem kann das Nachtleben in den Clubs in einem geschützten Rahmen stattfinden – ganz im Gegensatz zu Anlässen im Untergrund oder zu grossen Menschenansammlungen im öffentlichen Raum, z.B. am Rheinbord, im Hafengebiet oder neuerdings im Allschwilerwald.

Hoteliers, Restaurateure, Cateringunternehmer, Bar- und Clubbetreiber fahren mit einem leeren Tank auf der Autobahn, den Reservekanister haben sie aufgebraucht und die nächste Tankstelle ist unglaublich weit entfernt. Ihr Kerngeschäft funktioniert nicht mehr.

Dank Kurzarbeit, Rechnungsstundungen, privaten Reserven, vorübergehenden Mietzinsreduktionen, Covid-Notkrediten und einigen Leistungen der Epidemie-Versicherungen halten sich viele Betriebe noch knapp über Wasser.

Doch auch bei Kurzarbeit verbleiben namhafte Kosten bei den Arbeitgebern. Die wenigsten Vermieter sind zu dauerhaftem Entgegenkommen bereit. Die Versicherungsleistungen erfolgten meist im Rahmen eines Vergleichs und per Saldo aller Ansprüche. Gestundete Rechnungen werden irgendwann halt doch fällig. Und private Reserven sind aufgebraucht.

Die ausgefallenen Umsätze können nicht mehr aufgeholt werden, und der aktuelle Geschäftsverlauf führt zu weiteren Verlusten und Schulden. Die Verzweigung nimmt zu! Gegen Ende

Jahr droht eine Insolvenzwelle gewaltigen Ausmasses.

Geschäfts- und Luxushotels, Seminar- und Bankettbetriebe, Restaurants, Bars und Clubs: Sie alle benötigen rasche Unterstützung, um nicht unterzugehen. Das gilt im Übrigen auch für andere Unternehmen, die vom Tourismus und von Events abhängig sind, z.B. die Zulieferer des Gastgewerbes, Uhren- oder Souveniergehäfte, Taxidienste oder Veranstaltungstechniker.

Es müssen neue Instrumente geschaffen werden, um die Ausfälle abzufedern und stark betroffene Betriebe, die vor der Krise gesund waren, von den Fixkosten zu entlasten. Damit sich das Gastgewerbe erholen kann, braucht es Mietzinshilfen, eine Mehrwertsteuersenkung wie in Deutschland und Österreich oder hohe «Tax Credits» mit Rabatten auf den Mehrwertsteuern des laufenden und des kommenden Jahres.

Maurus Ebnetter

Krise ist nicht vorbei

Die Restaurationsbetriebe in Basel-Stadt erzielten im ersten Halbjahr 2020 durchschnittlich nur 44.4 Prozent des üblichen Umsatzes. Das Geschäft ist noch nicht wunschgemäß angelaufen. Im Juli wurde gut die Hälfte des Vergleichsmonats im Vorjahr erreicht. Das ergab eine Blitzumfrage des Wirtverbandes. Der Ertragseinbruch der Basler Gastronomie durch die Corona-Krise summiert sich auf fast 200 Millionen Franken. Zusammen mit den fehlenden Beherbergungserträgen verlor das heimische Gastgewerbe bisher an die 300 Millionen Franken Umsatz.

«Dreidrittel-Paket» im Praxistest

Die Präsidien des Basler Mieterverbands, des HEV Basel-Stadt, des SVIT Basel und des Wirtverbandes trafen sich zu einem Debriefing über das Dreidrittel-Rettungspaket. Sie ziehen eine positive Zwischenbilanz und stehen weiterhin im Dialog miteinander.

Kurz vor Ostern haben sich die vier Sozialpartner auf ein «Dreidrittel-Rettungspaket» zur Unterstützung der von den Corona-Massnahmen hart getroffenen Geschäftsmieter geeinigt, was schon fast als historisch bezeichnet werden kann und über die Kantongrenze hinaus auf positive Reaktionen gestossen ist.

Zusätzlich unterstützt durch die Motion Beat Leuthardt und Andreas Zappalà betreffend Mietzinshilfen hat der Regierungsrat zügig einen Ratschlag für einen dringlichen Grossratsbeschluss ausgearbeitet, welcher kantonale Mietzinshilfen in der Grössenordnung von 18 Millionen Franken für die Monate April, Mai und Juni 2020 vorsah. Der Grosse Rat hat dies einstimmig gutgeheissen.

In der Folge wurde das Finanzdepartement mit der Umsetzung beauftragt und es darf er-

wähnt werden, dass dies auch sehr zügig an die Hand genommen worden ist. Ebenso wurden offene Fragen unbürokratisch beantwortet und man bekam bei Unklarheiten die notwendige Unterstützung. Dies verdient Respekt und Anerkennung.

Der ursprünglich vorgesehene monatlichen Maximalbetrag von 20'000 Franken wurde seitens Finanzdepartement nicht als Obergrenze verstanden. Somit können auch Betriebe mit einem darüberliegenden Mietzins von der Kantonsbeteiligung profitieren, wobei der Beitrag natürlich gedeckelt ist.

Mit Sorge stellen die Verbände fest, dass es immer noch viele Betriebe und Branchen gibt, die aufgrund der Einschränkungen Mühe haben, wirtschaftlich wieder auf Touren zu kommen. Die Geschäfte können zwar wieder Kundschaft empfangen, haben aber aufgrund der Ein-

schränkungen weiterhin grosse wirtschaftliche Einbussen hinzunehmen. Die vier Sozialpartner bleiben im Dialog und werden je nach weiterem Verlauf weitere Massnahmen vorschlagen.

Härtefall-Regelung

Der Basler Grosse Rat stimmte einem Ratschlag der Regierung einstimmig zu, in dem es um Fälle geht, bei denen die Mietzinshilfen des Kantons nicht greifen. Alle Fraktionen unterstützten den Ratschlag. Durch die Beschränkung des Beitrags auf 4000 Franken ist sichergestellt, dass das Dreidrittel-Modell seinen Anreiz behält und die Einigung zwischen Vermietern und Mietern im Vordergrund steht.

Endkonsumenten profitieren nicht

Die Grosshandelspreise von Erdgas befinden sich seit anfangs Jahr im freien Fall: An den Spotmärkten kostet das Gas nur noch einen Fünftel. Konsumenten und Gewerbetreibende merken davon nichts.

Jahrelang bewegten sich die Erdgas-Grosshandelspreise in einem Band von 15 von 25 Euro pro Megawattstunde. Im Juni waren es noch 5 Euro! Die Gründe liegen in der Kopplung zum Erdölpreis und bei einem Überangebot von Flüssigerdgas. Der Verbrauch in Europa stagniert nicht erst seit der Corona-Krise. Gaskraftwerke werden zurückgefahren, weil die Windkraft und die Photovoltaik ausgebaut wurden.

In der Schweiz profitieren vor allem die Grossabnehmer vom Preiszerfall. Die Stadtwerke preisen erneuerbare Energien und (angeblich) umweltfreundliche Fernwärme an. Ihr Geld verdienen sie jedoch mit dem Verkauf von Erdgas. Obwohl Erdgas auch als Energiequelle in

den Fernwärmenetzen eine Rolle spielen, gingen auch hier die Kosten für die Endverbraucher nicht zurück.

Einen Hoffnungsschimmer gibt es, weil sich die Weko kürzlich für die Öffnung des Gasmarktes eingesetzt hat. Sie hat einvernehmlich die Durchleitung über die Erdgasnetze der «Energie Wasser Luzern Holding AG» und der «Erdgas Zentralschweiz AG» veranlasst. Die beiden Firmen verweigerten zuvor die Belieferung über ihre Erdgasnetze an Endkunden durch Dritte.

Dem Weko-Sekretariat liegen weitere Anzeigen gegen Gasnetzbetreiber vor. Es ist möglich, dass die Weko zusätzliche Untersuchun-

gen in diesem Bereich eröffnen wird. Auch der Preisüberwacher prüft schon seit Jahren die Gaspreise. Er hat unter anderem Empfehlungen an den Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt abgegeben.



■ Die Erdgaspreise sanken ins Bodenlose. Die Endverbraucher merken davon nichts.

Schluss mit missbräuchlichen Schweiz-Zuschlägen!

Seit Jahrzehnten debattiert die Politik darüber, was gegen überhöhte Importpreise unternommen werden kann. Griffige Massnahmen sind längst überfällig – und nötiger denn je: Schweizer KMU sind enorm stark unter Druck. Der Gesetzgeber kann Ihnen auch ohne Geld wirksam und nachhaltig helfen, indem er die Diskriminierung auf dem Beschaffungsmarkt endlich beendet.

Schon bald wird sich der Ständerat mit der Fair-Preis-Initiative befassen. Nachdem der Nationalrat den Gegenvorschlag des Bundesrats entscheidend verbessert hat, besteht die Chance, den Kampf gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge endlich ernsthaft zu führen. Stimmt die Kleine Kammer zu, kommt es zur dringend nötigen Präzisierung des Kartellgesetzes: Dann geht es der Schweiz-Abzocke an den Kragen!

Die fehlende Beschaffungsfreiheit gefährdet unseren Arbeitsplatz und befeuert den Einkaufstourismus.

Der Bundesrat blieb bei seinem Vorschlag auf halbem Wege stecken. Er will das missbräuchliche Verhalten auf die Behinderung im Wettbewerb beschränken und klammert somit all jene Branchen aus, die nicht direkt mit ausländischen Unternehmen konkurrieren. Dazu zählen etwa der öffentliche Verkehr, der Bildungs- und Gesundheitssektor, der Detailhandel, die Landwirtschaft und viele KMU- und Dienstleistungsbetriebe, die nicht exportieren.

Der Schweizer Volkswirtschaft entgehen jedes Jahr Milliardenbeträge. Das zeigt eine Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz. Ausländische Hersteller und Händler schotten ihre Vertriebskanäle ab und verlangen hohe Schweiz-Zuschläge. Allein in den untersuchten Bereichen bezahlen Schweizer Nachfrager über

drei Milliarden Franken zu viel. Der ehemalige Preisüberwacher Rudolf Strahm schätzt den Verlust für die gesamte Volkswirtschaft auf rund 15 Milliarden Franken pro Jahr.

Nichts gegen Preisdifferenzierungen! Problematisch werden sie aber, wenn die Nachfrager nicht wählen können, wo sie einkaufen. Märkte haben eben zwei Seiten: Erlaubt man den Anbietern, ihre Preise zu differenzieren, so brauchen die Nachfrager die Freiheit, dort einzukaufen, wo es wirtschaftlich Sinn ergibt.

Schweizer KMU und Handelsfirmen sind darauf angewiesen, im Ausland nicht diskriminiert zu werden – vor allem bei Produkten, für

die es keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten gibt. Die fehlende Beschaffungsfreiheit gefährdet unseren Arbeitsplatz und befeuert den Einkaufstourismus. Missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» müssen verschwinden, damit die Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen steigt. Das sichert und schafft Arbeitsplätze!

Um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen: Wir wollen nicht dauerhaft im Ausland einkaufen. Liebend gern kaufen wir in der Schweiz ein, aber nur, wenn die Preise unter Wettbewerbsbedingungen zustande kommen. Das ist momentan leider sehr oft nicht der Fall!

fair-preis-initiative.ch



■ Die Fair-Preis-Initiative wurde im Dezember 2017 eingereicht. Nun biegt sie auf die Zielgerade: Folgt der Ständerat dem Nationalrat, sind die Hauptanliegen erfüllt.

Wie internationale Konzerne Schweizer KMU abzocken

Spielwaren

Ein Schweizer Händler besucht die Spielwarenmesse in Nürnberg. Auf seiner Fachhändler-Legitimation steht in grossen Lettern «Schweiz». Resultat ist, dass ihm fast immer höhere Einkaufspreise zugehalten werden. Die Unterschiede belaufen sich nicht selten auf 50% und mehr. Wie will ein Schweizer Spielwarengeschäft unter diesen Umständen gegenüber seinen Konkurrenten im benachbarten Ausland konkurrenzfähig sein?

Markenschuhe

Ein Schuhhändler beklagt sich darüber, dass Generalimporteure auf vielen Markenschuhen einen ungerechtfertigten «Schweiz-Zuschlag» erheben. Der Direkteinkauf ist ihm verwehrt, so dass er nur ungenügend vom schwachen Euro profitieren kann. Eine einzelne Schuhmarke ist nicht marktbeherrschend. Ähnliche Beispiele gibt es bei Sportartikeln, Designermöbeln, Körperpflege- und Kosmetikprodukten, Markenkleidern und Gartenbedarf.

Druckmaschinen

Schweizer lassen für 1.5 Milliarden Franken Drucksachen im Ausland herstellen – dies bei einem Gesamtmarkt von 5 Milliarden. Versuchen nun heimische Druckereien, sich im Ausland mit günstigem Papier, mit Druckmaschinen oder Druckplatten einzudecken, werden sie auf die Schweizer Niederlassungen der Hersteller verwiesen, die absurd hohe Preise verlangen.

Fahrzeugbau

Schweizer Fahrzeugbauer können zahlreiche Teile, auf die sie wegen Kundenwünschen angewiesen sind, nicht dort einkaufen, wo sie wollen. Weil sie für Bremsen, Kupplungen, Achsen oder Pneus viel mehr bezahlen als ihre Konkurrenten im Ausland, können sie bei Offerten oft schlicht nicht mehr mithalten. Wie reagieren die Kunden? Sie kaufen einfach den ganzen Anhänger im Ausland. Missbräuchliche Schweiz-Zuschläge gefährden also unseren Werkplatz!

Holz

Der Kunde eines Schreiners verlangte ein Angebot für einen grossen Umbau und bestand dabei auf Vorarlberger Weisstanne. Als der Handwerker dieses Holz ennet der Grenze beschaffen wollte, verwies man ihn an den Schweizer Generalimporteur, der aber viel höhere Preise verlangte. Am Schluss verlor er das Wettrennen um den Auftrag gegen einen Handwerker aus Österreich. Dieser kaufte das Holz an seinem Standort und brachte es für den Umbau in die Schweiz mit.

Software

Bineine schon legendär sind Preise von Software-Updates. Nachfrager aus der Schweiz erhalten automatisch einen anderen Preis. Besonders tragisch ist das, wenn sie wegen eines früheren Systemscheids auf Updates angewiesen sind und deshalb nicht abweichen können. Es bleibt ihnen meist nichts anderes übrig, als zähneknirschend die hohen Preise zu bezahlen.

Haustechnik

Nachfrager aus der Schweiz bezahlen für importierte Lüftungen, Heizungen, Sanitär- und Kühlgeräte ungerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge». Dies nicht etwa, weil die jeweiligen Einkäufer nicht professionell verhandeln, sondern weil die Lieferanten ihre Marktmacht «unkontrolliert» missbräuchlich ausnutzen.

Getränke

Das Gastgewerbe ist bei Markengetränken vom faktischen Beschaffungszwang im Inland betroffen, aber auch bei Nonfood-Artikeln und Investitionsgütern. Hingegen haben die hohen Preise von Fleisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln nicht mit privaten Hürden zu tun, sondern mit politisch (leider) gewollten Schutzzöllen, Importkontingenten und Handelshemmnissen.

Online-Beschaffung

Wenn Schweizer Nachfrager online im Ausland bestellen, werden sie automatisch auf eine Schweizer Webseite des Anbieters umgeleitet. Dort sind die Waren und Dienstleistungen in der Regel deutlich teurer als in anderen Ländern. Mittels Geoblocking verunmöglichen Anbieter, dass Konsumenten im Online-Handel auf ausländischen Webseiten zu den dort üblichen Preisen einkaufen können. Von dieser Diskriminierung sind auch KMU stark betroffen, gewinnt doch die Online-Beschaffung auch für die Unternehmen an Bedeutung.

Auch Nachfrageseite betroffen

In der Diskussion um den Missbrauch von Marktmacht ist fast immer von Anbietern die Rede, die durch eine Abschottung ihrer Vertriebssysteme missbräuchliche Schweiz-Zuschläge durchsetzen. Wie wichtig der Einbezug der Nachfrageseite ist, zeigen die Anzeigen der Promarca gegen Coop und Migros.

Die Lieferanten werden gezwungen, unerwünschte Dienstleistungen einzukaufen.

Die beiden Grossverteiler versuchen, gewerbliche Lieferanten unter missbräuchlicher Ausübung ihrer Marktmacht zu grossen Preisnachlässen zu zwingen. Coop setzt dabei auf die Firma Markant, die bei den Herstellern schon lange als «Wegelagerer» verschrien ist.

Die Lieferanten werden gezwungen, mit einer Umsatzgebühr von durchschnittlich etwa 3% eigentlich unerwünschte Dienstleistungen zu objektiv überhöhten Preisen einzukaufen. Weigern sie sich, droht ihnen die Auslistung

von Produkten bei den angeschlossenen Handelshäusern.

Auch die Migros ist äusserst aggressiv. Sie setzt Lieferanten unter Druck, die stark von ihr abhängig sind. Weder Coop noch Migros sind

jedoch marktbeherrschend im engeren Sinne. Die Wettbewerbskommission tut sich bisher schwer damit, gegen die zunehmend erpresserische Methoden vorzugehen. Auch deshalb braucht es eine Umsetzung der Fair-Preis-Initiative!



Coop will seine Lieferanten zwingen, Pseudo-Dienstleistungen zu massiv überhöhten Preisen zu beziehen.

Weniger Geschäftsreisen

57 Prozent der deutschen Unternehmen halten es für wahrscheinlich, dass sie ihre Dienstreisen dauerhaft einschränken. Das geht aus einer Konjunkturumfrage des ifo-Instituts hervor. «Die Folgen der Corona-Krise werden manche Branchen noch sehr lange begleiten, so Fluggesellschaften, Bahnen, Hotels und Restaurants», sagt ifo-Forscher Stefan Sauer.

Unveränderte Mindestlöhne

Die Mindestlöhne im Gastgewerbe bleiben aufgrund der Corona-Pandemie für die Jahre 2020 und 2021 unverändert auf dem Stand von 2019. Im Jahr 2022 soll es wieder eine Erhöhung der Mindestlöhne um 0.2 Prozent geben. Dies haben die Sozialpartner im Gastgewerbe bekannt gegeben. Sie beantragen beim Bundesrat die Verlängerung der Allgemeinverbindlicherklärung des L-GAV bis Ende 2022.

Massnahmen für Kulturunternehmen

Kulturbetriebe sind stark von den Folgen der Corona-Pandemie betroffen. Um längerfristige Schäden am Kulturleben zu verhindern, haben Bund und Kantone ein Paket an Abfederungsmassnahmen geschlüsselt. Im Bereich der Konzertlokale und Clubs für aktuelle Musik können Betriebe mit einer künstlerischen Programmgestaltung berücksichtigt werden. kultur.bs.ch

Neuer Präsident

Die Mitglieder des Basler Hotelierversions haben Raphael Wyniger zum neuen Präsidenten ernannt. Er folgt auf Felix Hauser, der dieses Amt seit 2014 ausübte. Zudem wird der Vorstand mit Angela Lilienthal und Franz-Xaver Leonhardt weiter verstärkt.

Rettungspaket

In Deutschland profitiert das Gastgewerbe von der Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen in Restaurants von 19 auf 5 Prozent. Baden-Württemberg geht darüber hinaus und schüttet 330 Millionen Euro nicht rückzahlbare «Stabilisierungshilfe» an Hotels und Gaststätten aus. Die Betriebe erhalten für einen Zeitraum von drei Monaten eine einmalige Liquiditätshilfe in Höhe von bis zu 3000 Euro zuzüglich 2000 Euro für jeden Beschäftigten (Vollzeitäquivalente). Auf eine Deckelung der Betriebsgrösse wird verzichtet.

Gastgewerbe braucht ein sicheres Umfeld

Mit Kameras an sogenannten Hotspots soll die Sicherheit in Basel verbessert werden. Die Aufnahmen werden aber nur zu Rate gezogen, wenn im Kamerabereich eine schwere Straftat begangen wird; ansonsten werden sie automatisiert gelöscht. Dies will die kantonale Volksinitiative «Mehr Sicherheit durch Sichtbarkeit», die von einem überparteilichen Komitee lanciert wurde. Das Thema ist auch für die Gastronomie von grosser Bedeutung.

Der Gast kommt nur dann, wenn er entspannt konsumieren kann, weil er sich sicher fühlt.

Leider muss man fast täglich in den Medien von schweren Straftaten lesen, seien es Angriffe auf Leib und Leben oder Eigentumsdelikte. Diese geschehen mittlerweile beinahe in allen Teilen der Stadt, aber es haben sich auch spezielle Hotspots gebildet. Mit Videokameras zur Überwachung solcher Hotspots wird den Strafverfolgungsbehörden ein geeignetes Instrument an die Hand gegeben.

Natürlich ist es gerade für die Gastronomie sehr wichtig, dass in ihrem Umfeld Sicherheit herrscht und Sicherheit auch subjektiv empfunden wird. Der Gast kommt nur dann, wenn er entspannt konsumieren kann, weil er sich sicher fühlt. Auch die Mitarbeitenden sind darauf angewiesen, sich an der Arbeitsstelle und auf dem Arbeitsweg sicher zu fühlen.

Mit der Volksinitiative «Mehr Sicherheit durch Sichtbarkeit» soll dazu ein neues Instrument geschaffen werden. Die Initiative verlangt einen neuen Paragraphen im kantonalen Polizeigesetz, nach dem die Polizei «zur Verhinderung und Ahndung von Straftaten sowie zur Beweissicherung an öffentlichen Orten dauerhaft Bild- und Tonaufzeichnungsgeräte installieren» kann. Anzahl und Standort der Kameras werden vom Regierungsrat auf Antrag der Polizei genehmigt.

Die Kameras werden nicht in Echtzeit überwacht. Vielmehr erfolgt eine Auswertung der

Aufnahmen durch die Staatsanwaltschaft nur dann, wenn konkrete Verdachtsgründe für Verbrechen oder schwere Vergehen im Aufnahmebereich vorliegen. Aufzeichnungen, die nicht für Ermittlungen beigezogen wurden, werden nach acht Tagen mittels eines automatisierten Verfahrens gelöscht.

Das Anliegen, auf diese Weise für mehr Sicherheit zu sorgen, wurde mit diversen parlamentarischen Vorstössen schon früher verfolgt. Diese scheiterten im Grosse Rat aber immer am Widerstand von Links-Grün. Weil das Anliegen immer grössere Berechtigung habe, soll nun das Volk entscheiden, ob es mehr Sicherheit mittels Kameras will. Sie als Wirt können mithelfen, dass es zu dieser Volksbefragung kommt. Legen Sie den Unterschriftenbogen in Ihrem Lokal auf. Für zusätzliche Bögen senden Sie einfach eine Mail.

audersetbasel@gmail.com



■ André Auderset
Co-Präsident des Initiativkomitees
«Mehr Sicherheit durch Sichtbarkeit»

Städte leiden besonders stark

Die Corona-Krise trifft die Tourismuswirtschaft bis ins Mark. Mit einem erwarteten schweizweiten Rückgang der Wirtschaftsleistung im Jahr 2020 von minus 34 Prozent in der Beherbergung und minus 24 Prozent in der Gastronomie rechnet BAK Economics mit

einem historischen Rückgang. Dabei sind die regionalen Unterschiede von sehr unterschiedlichem Ausmass: Die kantonalen Rückgänge in der Beherbergung für das Jahr 2020 variieren zwischen minus 14 und minus 49 Prozent. Besonders stark sind die Städte betroffen.

Mit E-Learning zum Wirtepatent

Jetzt kommt der Online-Wirtekurs! GastroSuisse, der Wirteverband Basel-Stadt und andere Kantonalsektionen lancieren ein E-Learning-Angebot mit unschlagbarem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wer einen allseits anerkannten Fähigkeitsausweis erwerben will, kann sich nach wie vor im bewährten Präsenzzununterricht vorbereiten. Nun gibt es eine Alternative: Neuerdings gibt es alle Module des G1-Gastro-Grundseminars auch im E-Learning.

Zur Vorbereitung auf die kantonalen Wirtefachprüfungen in Basel, Luzern oder im Thurgau eignen sich die Module 1 und 4 zum Gesamtpreis von 1000 Franken. In Baselland, im

sechs Monaten Zugriff auf eine moderne Lernplattform mit hervorragenden digitalen Lehrmitteln und interaktiven Lernkontrollen. Kompetente Fachreferenten stehen via Frageforum zur Verfügung.

Als Weiterbildung nach dem Erwerb des «Wirtepatents» stehen weitere Module wie Betriebsführung, Service und Küche zur Verfügung. Danach ist der Weg frei zu den Ausbildungen G2 (Gastro-Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis) und G3 (Gastro-Unternehmer mit eidgenössischem Diplom).

Die Ausbildung in drei Stufen steht unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation. Seit 2003 ist sie Eduqua-zertifiziert. Dank Beiträgen aus dem L-GAV und Bundessubventionen ist die branchenweit angesehene Weiterbildung erschwinglich.

baizer.ch/wirtekurs

Kompetente Fachreferenten stehen via Frageforum zur Verfügung.

Aargau und anderen Kantonen, die mehr Wissen im Bereich Rechnungswesen verlangen, empfiehlt es sich, zusätzlich das Modul 3 für 400 Franken zu buchen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bereiten sich bequem von zu Hause aus mit E-Learning auf die Wirtefachprüfungen vor. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie den Fähigkeitsausweis des entsprechenden Kantons und sind berechtigt, mit behördlicher Bewilligung einen gastgewerblichen Betrieb zu führen.

Die Module sind einzeln oder zusammen buchbar. Die Teilnehmenden erhalten während



► WIRTEKURS

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



Die ideale Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung.

Entspricht den Modulen 1 und 4 der Gastro-Unternehmerausbildung von GastroSuisse.



Kurz und preisgünstig

14 spannende Kurstage vom 12. September bis 1. Oktober 2020. Kursgebühr 2470 Franken. Alle Lehrmittel sowie das Arbeitssicherheitszertifikat im Wert von 290 Franken sind inbegriffen.

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos

www.baizer.ch/wirtekurs



Wirteverband Basel-Stadt
Gerbergasse 48
Postfach, 4001 Basel
Telefon 061 271 30 10
info@baizer.ch

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 und Gastrohistoriker Mario Nanni, Telefon 061 261 81 18.

TEIL 28: Z'RIECHE

Zusammen mit Kleinhüningen und Bettingen blieb die Gemeinde Riehen 1833 bei der Kantonstrennung bei Basel-Stadt. Damals zählte das Dorf gut tausend Seelen, heute ist Riehen eine Stadt mit über 20'000 Einwohnern.



■ Am Bischoffweg 50 entstand 1913 das Hotel Belvedere, später Bischoffhöhe. Der Betrieb wurde 1944 eingestellt.



■ Das Restaurant Lindenhof befand sich an der Baselstrasse 11 in Riehen. Der Lindenhof war ursprünglich eine Brauereiwirtschaft und wurde 1840 gegründet.



■ Dieser Gastbetrieb an der Äusseren Baslerstrasse 260 hiess ursprünglich «Zum Rheinischen Hof» und erst ab 1944 «Niederholz»



Den «Landgasthof» in Riehen gibt es seit 1951. Zuvor stand dort seit 1860 eine Pintenwirtschaft. Als 1908 die Strassenbahn ihren Betrieb aufnahm, erhielt diese den Namen «Tramstübli».



■ Das Restaurant Winter an der Baselstrasse 48 im Jahr 1927. Der Betrieb wurde 1875 als Gambrinus eröffnet und hiess ab 1957 Feldschlösschen. Das Haus wurde 1964 durch eine Bankfiliale ersetzt.



Wenn alles gesagt ist – aber noch nicht von allen

Kurz vor den Sommerferien findet – neben der ordentlichen Juni-Sitzung – jeweils die «Bündelidaag»-Sitzung des Grossen Rats statt. Diese dient der Verabschiedung der Vorjahresrechnung und dem Abarbeiten der Pendenzenliste. Wobei diese derart lang ist, dass ein Rattenschwanz an Geschäften in den Herbst mitgeschleppt wird.

Seit Jahren ist die Basler Staatsrechnung tief-schwarz und meistens deutlich besser als budgetiert. «Ich kann mich an rote Zahlen gar nicht erinnern», meinte denn auch SVP-Sprecher Alexander Gröflin. «Der ist ja auch noch sehr jung», motzte sein Fraktionskollege (und Rats-Methusalem) Roland Linder. Der ist ohnehin «not amused», weil er seine Reden nicht mehr mit «Ich, der einzige Architekt im Rat» beginnen kann. Bei der SP ist nämlich Stefan Wittlin nachgerückt, der auch in dieser Berufssparte tätig ist.

Trotz den guten Zahlen wurde über das längst ausgegebene Geld ausgiebig parliert. Alle Fraktions-sprecher lobten die Rechnung, die Finanzministerin (die im 2019 noch gar nicht im Amt war...), die Arbeit der Finanzkommission usw. – und so dauerte die Debatte fast einen ganzen Vormittag.

Damit es nicht ganz gleichförmig tönt, versuchten einige, noch ein Härchen in der klaren Suppe zu finden, so David Wüest-Rudin (GLP), der beklagte, dem Rat seiner Grossmutter würde im Finanzdepartement nicht nachgelebt werde: «Spare in der Zeit, so hast Du in der Not.»

An Worthülsen hatte Patrick Hafner als Präsident der Finanzkommission dann noch einiges in Petto: «Ich begeben mich nicht aufs politische Glatteis, sondern erzähle einfach Tatsachen: Nur Unternehmen schaffen Werte – der Staat gibt einfach Geld aus.»

Als Kommunikatorin der besonderen Art versuchte sich Ratspräsidentin Salome Hofer nach einem «Duell» zwischen Baudirektor Hans-Peter Wessels und CVP-Präsident Balz Herter: «Herr Wessels, ich vermittele aufgrund meiner Sitzposition zwischen Ihnen und Herrn Herter. Bei Ihrer ersten Aussage hat er lebhaft genickt, bei der zweiten ebenso heftig den Kopf geschüttelt.» Wenn diese «Vermittlung» Schule macht, könnten die Debatten massiv verkürzt werden.

Nicht zu vermitteln vermochte die Präsidentin bei einem Rededuell zur Zonenplan-Revision. Beat

Leuthardt (GB) stellte einen Antrag nach dem anderen, was Kommissionssprecher Jeremy Stephenson (LDP) zum stöhnenden Votum bewog: «Bin ich froh, dass Leuthardt nicht Kommissionsmitglied ist!» Hofer rügte: «Das ist aber keine nette Aussage», was Stephenson konterte: «Dies ist die einzige Sprache, die der versteht.» Leuthardt nahm es sportlich: «Da hat er Recht!»

Egal, um was es geht, irgendjemand hat immer eine «kurrilige» Idee. Spezialist ist dabei oft Heiner Überwasser (SVP) der auch schon spezielle Grabsteine für FCB-Fans forderte. Bei der Beratung eines Ersatzneubaus des Robinson-Spielplatzes Bachgraben wollte er wohl seine Literaturkenntnisse beweisen, dies mit einem Kurzreferat über «Robinson und Freitag» – was aber nur Kopfschütteln erntete.

Dann konnte sich Sarah Wyss (SP) beim Thema «Entsiegelung» nicht mehr beherrschen. Regierungsrat Wessels erklärte lang und breit, dass man doch schon sehr viel tue, die Erlennmatt sei ein gutes Beispiel. «Nein, das ist ein ganz schlechtes Beispiel», entfuhr es seiner Parteikollegin.

Darauf empfahl René Häfliger (LDP) einen Ausflug der besonderen Art: «Göhn Sii uf dr Rocheturm. Vo dört gsehn Sii, wie heerligg grien Basel isch.» Das bestritt Oliver Bolliger (GB), was wiederum Patrick Hafner auf den Plan rief: «Glauben Sie noch an den Weihnachtsmann?» Bolliger dazu: «Ich habe Kinder, ja ich glaube an ihn.» Ratspräsidentin Hofer beschloss diese Diskussion: «Bei mir kam immer nur der Santiglaus.» Statthalter David Jenny raufte sich derweil geistig das nicht mehr vorhandene Haar...

Zum Schluss nahmen nochmals Hofer und Stephenson Hauptrollen ein. Zuerst demonstrierte Danielle Kaufmann (SP), wie man eine Sitzung ebenso unnötig wie sinnlos in die Länge ziehen kann. Es ging «nur» um die Amtszeit-Verlängerung einer RichterIn. Kaufmann brachte es fertig, ihren an die Grenze des Verständlichen gehenden schriftlichen Bericht mündlich so «zusammenzufassen», dass endgültig alle, welche der Schlaf noch nicht übermannt hatte, ein grosses Fragezeichen in jedem Auge hatten.

Die Ratspräsidentin fasste es treffend zusammen: «Es ist kompliziert.» Und ex-Gerichtspräsident Jeremy Stephenson empfahl lakonisch: «Ich verstehe alle, die das jetzt nicht verstanden haben. Vertrau-

en Sie einfach und stimmen Sie ja.» Das tat der Rat denn auch.

Immer wieder für ein «träfes» Votum gut ist Joel Thüning (SVP). So beantwortete er die Frage von David Wüest-Rudin (GLP), ob er ein Velo habe, wie folgt: «Ja, sogar ein Neues, das alte habe ich Sarah Wyss geschenkt.» Die wohlthätige Gabe an die SP-Grossrätin quittierte der Rat mit Gelächter, was Thüning zur Ergänzung motivierte: «Ich kann eben auch nett sein.» Immerhin zählte er sich (noch?) nicht zu den «Linken und Netten».

Und als der neue BVB-Chef Bruno Stehrenberger bei der Debatte, ob die Drämmli wieder in die staatliche Verwaltung eingegliedert werden sollen, nahezu als Messias gelobt wurde, wollte Thüning nicht in die Heldenverehrung einstimmen: «Wir werden auch in Zukunft nicht händchenhaltend über blühende Wiesen wandeln.»

Der Morgen des letzten Juni-Sitzungstag verlangte den Räten einige Fingerübungen ab: Über dreissig Einzelabstimmungen für die Revision des Zonenplans waren notwendig. Eine betraf die Frage, ob es weiter sogenannte Gewerbe-Schraffierungen im Plan bleiben sollen. Baudirektor Wessels war es egal: «Es hat keine Bedeutung, Sie können auch rosa Elefanten in den Plan zeichnen.» Darauf wurde verzichtet, aber auch auf die Streichung der Schraffierungen.

Vier Tage tagte der Rat im Juni – und keinen Satz hörte man so oft wie «Ich werde mich kurz fassen». Als Regierungsrat Wessels sich dieses Anfangs bediente, erntete er höhnisches Gelächter, was ihn erstaunte: «Das war doch noch gar kein Witz!» Auf dem zweiten Platz der meistgehörtesten Phrasen landete der Satz «Ich möchte ja nicht verlängern, aber...».

Und wenn jeweils die Hälfte von 100 Räten «nicht verlängern» wollen, dann verlängert sich die Pendenzenliste eben nicht unbeträchtlich. Darum auch das resignierte Schlusswort des altgedienten FDP-Kämpfers Christophe Haller: «Den Rest behandeln wir dann in der Weihnachtssitzung.» Er sagte nicht, in welchem Jahr er meinte...

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



Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

Prodega-Markt

Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

Gastro-Innovationen

Das Innovations-Karussell dreht sich immer schneller. Die Digitalisierung und moderne Technik verändern die ganze Dienstleistungskette. Dazu gehören auch Dinge, die auf den ersten Blick überraschen, so etwa Sanitärräume, Geschirrspüler, Mitarbeiterbekleidung, Biergärten und vieles mehr.

Internet of Toilet

Beim neuen Papierspender von Hagleitner gelangen die Betriebsdaten via Bluetooth zum Smartphone und von da aus weiter in eine Online-Cloud. Das Reinigungspersonal hat so Füllstand, Verbrauch und Servicebedarf stets im Blick und muss nicht Spender für Spender kontrollieren. Das Papierhandtuch kann berührungslos mit Sensor ausgegeben werden und mechanisch von Hand. Wird das Blatt manuell abgezogen, setzt sich ein Generator in Gang: So entsteht hinreichend Energie für ein Funksignal an das Reinigungspersonal, sollte der Spender leer sein. Das Gerät lässt sich einstellen, ohne am Gehäuse herumzuhantieren. Über eine App wird gesteuert, ob unten Papier herausragt, wie lang es mindestens bis zum nächsten Blatt dauern soll und wie nah die Hand am Spender sein muss, damit er das Papier aushändigt.



Spüle der Zukunft

Moderne Technik hilft dabei, die Produktivität zu erhöhen, Energie und Platz zu sparen – auch beim Geschirrspülen. Ein Roboterarm, der unterschiedliches Geschirr erkennt, bestückt oder entlädt die Spülmaschine selbständig. Sensoren und Kameras erfassen die Umwelt. Mittels künstlicher Intelligenz und Neuroinformatik erkennt der Roboter Zusammenhänge wie ähnliche Formen, Materialien und Ausprägungen. Eine höhere Kapazität pro Durchgang, einen geringeren Platz- und Energieverbrauch versprechen neue Bandspülmaschinen, die eine zusätzliche Wäschekammer auf einer zweiten Etage haben. «Two-Level-Washer» nennt sich diese Innovation des Herstellers Hobart. Mit einer Kombination aus Abwasserwärmerückgewinnung und moderner Wärmepumpentechnologie werden bis zu 70 Prozent der Energie aus dem Abwasser und bis zu 100 Prozent der Energie aus der Abluft wieder dem Spülprozess zugeführt. Bei herkömmlichen Systemen geht diese Energie verloren.



Kasse erkennt Speisen

Die Auvisus GmbH in Karlsruhe hat einen automatisierten Bezahlvorgang entwickelt, der Mitarbeiter einspart und lange Schlangen an der Kasse von Systemgastronomen oder Betriebsrestaurants vermeidet. Bei der Lösung stellen Gäste ihr Tablett unter eine Kamera, das System erkennt Speisen und Getränke, der Gast bestätigt und zahlt mit seiner Karte. Die durch Bilderkennung gestützte Lösung kommt im Idealfall ohne Mitarbeiter aus.



Mitarbeiterkleidung aus PET

Das Kölner Unternehmen Kaya & Kato wertet für seine «Clean Ocean Linie» aus dem Meer gefischtes Plastik und stellt daraus modische Berufskleidung für Köche und Kellner her. Die Produkte bestehen aus einem Polyester-Baumwollgemisch, für das recycelter Plastikmüll aus dem Meer verwendet wird. In jedem Meter des verwendeten Stoffs wird eine Plastikmüllmenge von 12,5 PET-Flaschen wiederverwendet. Damit werden 21 Prozent CO₂ und 20 Prozent Energie gespart.



Autonome Warmhalteplatte

Das Zürcher Unternehmen Gastros Switzerland AG hat eine autonome Batterie-Induktions-Warmhalteplatte für Caterings entwickelt. «Induct Warm» ist das erste batteriebetriebene Induktionsmodul seiner Art und eröffnet neue Möglichkeiten bei Mobilität und Design-Flexibilität. Das Modul lässt sich praktisch unsichtbar in Speisenausgabesysteme integrieren, also zum Beispiel in Ausgabewagen und Buffets. Abgedeckt werden kann es durch Buffettheken aus den verschiedensten Materialien. Durch die Induktion werden die Speisen in den Gefäßen auf dem mobilen Buffet konstant für bis zu vier Stunden warmgehalten – mit nur einer Batterieladung.



Digitaler Biergarten

In Münster haben Wirte gemeinsam mit der Software-Firma Tobit eine innovative Aussen-gastronomie geschaffen. Der Kontakt zum Service ist auf ein Minimum beschränkt. Die Gäste bestellen digital auf dem eigenen Smartphone. Im «digitalen Biergarten» gibt es kein Bargeld. Die Location in einem Park wird von einem guten Dutzend Restaurants bespielt, die die Fläche mit ihren Lieferangeboten nutzen. Über eine Tischnummer, die bei der Bestellung mit angegeben wird, weiss der Service, wohin die Speisen und Getränke geliefert werden sollen.



Intelligenter Kühlschrank

«Hello Fresh» bot bisher hochwertige Kochboxen für Endverbraucher an. Dann wurde die Berliner Startup-Firma auch zum Lieferanten in der Gemeinschaftsgastronomie. Im Vending-Bereich der Kunden stehen intelligente Kühlschränke mit frischen Gerichten, Snacks und Getränken. Die Geräte registrieren die Entnahmen, erledigen den Bezahlprozess und bestellen die Produkte automatisch nach.



Algen-Burger

Die Firma UmaMeats stellt einen Burger aus 78% Fleisch und 15% Algen her. Durch den Algenanteil braucht es in der Rezeptur weniger Salz. Algenfasern speichern Wasser, das Protein in den Algen ersetzt einen Teil des Fleischproteins. Das Produkt entspricht dem Plantarismus-Trend zu einer insgesamt mehr pflanzenorientierten Ernährungsweise.



UmaMeats

Backen mit Insekten

Die Firma Brento im schwäbischen Herlikon stellt Brotbackmischungen mit einem Insektenanteil von rund 10 Prozent und hoch-

wertigen alten Getreidesorten wie Urkorn, Einkorn und Hanfmehl her. Das Brot schmeckt normal. Neu ist die Idee, eine zusätzliche wertvolle Eiweissquelle hinzuzufügen und diese mit altem Urgetreide zu kombinieren. Damit stützt das Startup-Unternehmen den aktuellen Trend gegen die umweltschädliche Massenproduktion von Fleisch.



Brento

Serviceroboter

«Jeeves» heisst ein Serviceroboter, den die junge Firma Robotis für die Hotellerie entwickelt hat. Er ersetzt die Minibar und den Etagenservice – und ermöglicht sogar «Roomshopping». Rufen lässt er sich über die Hotel-App oder das

Zimmertelefon. Es gibt noch Kinderkrankheiten, beispielsweise bei Brandschutztüren und Aufzügen. Einmal beim Gast angekommen, läuft der Service jedoch einwandfrei. Jeeves kommuniziert per eingblendeter Schrift auf einem Touchscreen. Nach erfolgter Auslieferung kehrt Jeeves zu seiner Ladestation zurück und informiert das Front-Office per E-Mail über die Bezüge der Gäste. In verschiedenen Münchner Hotels ist der Roboter bereits im Einsatz.



Robotis

Vision Zero – zu welchem Preis?

«Liberty is the ability to do as one pleases.» Diese Freiheitsdefinition steht im renommierten Merriam-Webster Lexikon. Als Gesellschaft sind wir heute weit weg von der puren Freiheit und niemand fordert ernsthaft, dass er uneingeschränkt immer genau das tun kann, was einem gerade gefällt. Heute geht es in eine andere Richtung und es ist zu befürchten, dass durch die Coronakrise die Tendenz noch zunimmt und uns noch vermehrt gesagt wird, was wir zu tun und zu lassen haben.

Wir müssen eine Diskussion darüber führen, was die Konsequenzen weiterer Einschränkungen sind.

Im Frühling wurde der Notstand ausgerufen und es war verständlich, dass Entscheide rasch und zentral getroffen werden mussten. Man wollte sicherstellen, dass es zu keiner Panik kam und dass die Spitäler den Ansturm bewältigen konnten. Beides ist geglückt.

Der Notstand und auch die ausserordentliche Lage sind aber vorüber. Im Moment, wo ich diese Zeilen schreibe, blicken wir in Basel auf Wochen zurück, bei denen im Schnitt ein bis zwei neue positive Fälle pro Tag vermeldet wurden.

Das ist mehr als Null und für viele Experten muss die Null stehen. Gesundheit geht vor Freiheit. Natürlich wäre es schön, wenn wir

gar keine neuen Fälle mehr haben, aber wir müssen uns auch fragen, was das für uns bedeutet, wenn wir alles dem Primat «Zero Cases» unterordnen. Das Ziel würde bedeuten, dass es nach der Maskenpflicht im ÖV und an anderen Orten weitere Massnahmen braucht, um die Null zu erreichen.

Nur, was für Zahlen braucht es denn, damit neue vorsorgliche Massnahmen in Basel zur weiteren Einschränkung der Freiheitsrechte gerechtfertigt sind? Sind es 5, 10 oder gar 20 neue positive Fälle pro Tag? Und aufgrund welcher Zahlenlage oder welcher anderen Basis wurden die Einschränkung des Versammlungsverbot von mehr als 300 auf 100 Personen verfügt?

Ich bin kein Virologe oder sonstiger Experte, und es ist sicher nicht einfach für die Verantwortlichen zu entscheiden, wann es schärfere Massnahmen braucht, aber wir müssen als Gesellschaft eine Diskussion darüber führen, was die Konsequenzen und auch Kosten für weitere Einschränkungen sind.

Die Krise darf kein Dauerzustand sein, unsere demokratischen und dezentralen Systeme müssen wieder funktionieren. Entscheide müssen schlüssig und transparent kommuniziert und auch im Parlament diskutiert werden, sonst führt das zu Vertrauensverlust und Verunsicherung.

Die Konsequenzen der Verunsicherung sind klar. Menschen verändern das Konsumverhal-

ten und die Wirtschaft schiebt Investitionen auf. Mit Angst verdient nur die Sicherheitsindustrie Geld. Es geht heute schon um die Existenz vieler Menschen, wir müssen uns also gut überlegen, ob die Null wirklich an erster Stelle stehen sollte oder ob wir nicht bald einen anderen Umgang mit diesem Virus finden müssen.

Ich wünsche allen Unternehmerinnen und Unternehmern im Gastgewerbe viel Kraft, Durchhaltewille und die notwendige Unterstützung, damit die Krise erfolgreich bewältigt werden kann.



■ Daniel Seiler
Präsident FDP Kleinbasel
Initiant Basler Freieitspodium

UVEK schlägt dem Grossen Rat einen «Stadtbelebungs-Fonds» vor

Die Umwelt-, Verkehrs- und Energiekommission (UVEK) des Grossen Rates stellt der Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» einen Gegenvorschlag gegenüber.

Die Initiative fordert, dass in Basel-Stadt in der Nacht (von 20 bis 8 Uhr) und an Sonntagen auf öffentlichem Grund auf Parkgebühren verzichtet wird. Weiter sollen die Gebühren in Parkhäusern mit mehrheitlich staatlicher Beteiligung und auf öffentlichem Grund die durchschnittlichen Tarife der Nachbarstädte im Dreiland nicht übersteigen dürfen.

Ziel ist es, die Innenstadt als Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort zu stärken.

Die UVEK lehnt – wie der Regierungsrat – eine Senkung von Parkgebühren als falschen Ansatz ab. Mit einem Gegenvorschlag beantragt sie stattdessen die Einrichtung eines «Stadtbelebungs-fonds». Dieser soll aus 4% der Bruttoeinnahmen der Parkgebühren der vier staatlichen Parkhäuser gespeisen werden, aber maximal 600'000 Franken pro Jahr.

Der Fondsrat soll vom Regierungsrat gewählt werden und mehrheitlich aus verwaltungsexternen Fachleuten bestehen. Er entscheidet abschliessend, wie und welche Projekte und Aktionen zur Belebung der Innenstadt unterstützt werden. Ziel ist es, die Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort zu stärken.

Das Initiativkomitee hat angekündigt, die Initiative zurückzuziehen, wenn das Parlament dem Vorschlag der UVEK folgt. «Parkgebühren halten wir nach wie vor für ein wichtiges Element. Mit dem Fonds können wir aber unser Ziel, die Belebung der Innenstadt, ebenfalls erreichen», sagt Maurus Ebnetter, Sprecher des Initiativkomitees und Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. Der Grosse Rat behandelt die Vorlage in der Septembersitzung.



Pro Innenstadt Basel

Ihre Expertin in Treuhand für Gastronomie und Hotellerie – seit 1921

Wir erleichtern Ihren Alltag.



Wir führen Ihre Finanz- und Lohnbuchhaltung



Wir erstellen Branchenvergleiche und Betriebsanalysen



Wir erstellen Ihre Steuererklärung



Wir stellen Ihnen verschiedene Softwaretools zu Verfügung



Wir erstellen Ihnen ein Gutachten, unterstützen Sie bei Ihrem Businessplan und der Entwicklung Ihres Unternehmens oder Ihrer Nachfolgeregelung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

Gastroconsult AG Olten
Telefon 062 296 77 30, www.gastroconsult.ch

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Mitarbeiter-Sharing: Gemeinsam der Krise trotzen!

Schweizer Hoteliers und Gastronomen sind seit jeher gefordert. Das Coronavirus stellt die Branche dieses Jahr vor neue, ungeahnte Herausforderungen. Um einer anderen Herausforderung zu trotzen, haben sich Bündner und Tessiner Betriebe zusammengetan und mittels «Mitarbeiter-Sharing» eine Lösung gefunden. Dies könnte auch ein Mittel für aktuelle Situation in den städtischen Betrieben sein.

Die Idee des «Mitarbeiter-Sharing» stammt ursprünglich aus dem Saisontourismus. Hotels und Gastronomiebetriebe in klassischen Winter- bzw. Sommerdestinationen tun sich schwer, gute Mitarbeitende langfristig zu binden, da eine Perspektive über das ganze Jahr fehlt.

Aus diesem Grund haben sich Bündner und Tessiner Betriebe zusammengetan und sich den gegenläufigen Saisonverlauf zu Nutze zu

Stadtbetriebe können ihre Mitarbeitenden mit Bergbetrieben 'sharen' und so den Winter überbrücken.

machen. Im kooperativen Austausch wechseln die Mitarbeitenden getreu dem Motto «Im Sommer am See, im Winter im Schnee» zwischen Graubünden und Tessin.

Die passenden Stellen finden die Mitarbeitenden auf dem Portal jobs2share.ch. Dies steht seit August 2018 allen Schweizer Betrieben für ihre Suche nach Saisonmitarbeitenden offen. Entsprechend hat sich die Ursprungsidee weiterentwickelt: Im Winter im Service in einer Berghütte, im Sommer in der Badi im Unterland, oder im Winter als Haustechniker im Hotel und im Sommer als Handwerker am gleichen Ort. Bereits jetzt findet der Austausch zwischen, Berg bzw. See und Stadt statt.

Das Coronavirus stellt aktuell die Branche auf den Kopf: in den Städten fehlen die Gäste wegen abgesagter Geschäftsreisen, Messen und Veranstaltungen, vielen melden Kurzarbeit an; die Bergregionen werden von Gästen überannt und suchen händeringend nach Unterstützung. Die Prognosen für den Winter sehen ähnlich aus.

Mittels «Mitarbeiter-Sharing» könnten Betriebe aus dem städtischen Raum, ihre Mitarbeitenden mit Betrieben in den Alpen «sharen» und so den Winter überbrücken. Dadurch pro-

fitieren die Betriebe in den Bergen im Winter von den Fachkräften, die Mitarbeitenden können arbeiten und Erfahrungen sammeln und im Frühling stehen sie wieder in der Stadt zur Verfügung. Eine Win-Win-Situation, die zudem die Sozialkassen schont.

Im Rahmen eines Seco-Pilotversuchs werden aktuell Lösungen für die Zwischensaison mit erleichtertem Zugang zu ALV-Leistungen erprobt. Holen Sie sich ausführliche Informationen zum Saisonstellenportal und den Bedingungen! jobs2share.ch



Folgen Sie uns auf Facebook!
www.facebook.com/wirteverband

Genusswoche Basel

Entdecken, mitmachen, geniessen

Vom 17. bis 27. September dreht sich in Basel alles um die Freude am Essen und Trinken. Die zweite Ausgabe der Genusswoche Basel macht die kulinarische Vielfalt der Stadt erlebbar.

Die Genusswoche fördert den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen. Sie bietet dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne. Während elf Tagen können die Besucherinnen und Besucher an zahlreichen Veranstaltungen Neues entdecken, mitmachen oder einfach geniessen.

Trotz der aktuellen Krise ist es gelungen, ein abwechslungsreiches Angebot mit vielen Highlights zusammenzustellen. Es stammt von Produzenten, Händlern, Gastronomen und Kulturschaffenden. Die heimische Lebensmittelbranche zeigt sich innovativ und verbunden mit regionalen Produkten.

Verschiedene Restaurants in der Stadt haben während der Genusswoche spezielle Angebote, unter anderem die Lokale Klingeli, Weiherhof, Café Spitz, Ufer 7, Fischerstube, Brasserie

Steiger, Besenstiel, Silo, Rhyschänzli, Linde, Volkshaus, Goldenes Fass, Matt & Elly, Kräft, Safranunft, Brauerei, Taverne Johann, Wilde Maa und Rollerhof.

Die Genusswoche Basel wird unterstützt von den Schweizer Salinen und vom Swisslos-Fonds. In die Arbeitsgruppe und das Qualitätskomitee sind zahlreiche Organisationen und Personen eingebunden: Pro Innerstadt, Wirtverband, Gewerbeverband, Kultur & Gastronomie, Slow Food Basel, Gsünder Basel, die Markthalle, der Kochbuchautor Claudio del Principe, die Künstlerin Sandra Knecht, das Amt für Umwelt und Energie sowie die Kantons- und Stadtentwicklung.

Auch dank dieser breiten Abstützung ist es gelungen, viele regionale Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln zum Mitmachen zu bewegen. Für die teilnehmenden Betriebe ist

die Genusswoche eine hervorragende Gelegenheit, sich noch stärker zu profilieren.

genusswochebasel.ch



■ Auch in diesem Jahr ist während der gesamten Genusswoche in allen Filialen von Sutter Begg das «Genussweggli» erhältlich.

Manufakturführung

Tauchen Sie bei «Jakob's Basler Leckerly» in die spannende Welt der ältesten Biskuit-Manufaktur der Schweiz ein. Sie erhalten einen Einblick in die Geschichte des Basler Läckerlis und insbesondere in die über 260-jährige Unternehmensgeschichte.



Picknick am Rhein

Das Restaurant Goldener Stern stellt auf Vorbestellung Picknickkörbe mit allerhand Leckereien zusammen: Wein, Aufschnitt, Früchte, Käse, Baguette und herrliches, hausgemachtes Pesto. Auch eine Picknickdecke ist mit dabei. Jeder sucht sich seinen Lieblingsort am Rhein selber aus!



Spitzengastronomie für Jugendliche

Jeweils von Dienstag bis Samstag können Jugendliche zwischen 18 und 25 Jahren während der Genusswoche mittags für 60 Franken ein Drei-Gänge-Menü mit 2 dl Wein oder einer hausgemachten Saftbegleitung im Restaurant Stucki geniessen.



Hefe-Crashkurs

Unter dem Motto «Eine Bier-Hefe kommt selten allein» bietet die «Fischerstube» einen Kurs mit kulinarischer Begleitung an. Beim Bier-Tasting in den historischen Mauern der Brauerei lernen Sie die unbekannteste und geheimnisvollste «Arbeiterin» kennen.



Zero Waste

Am 17. und 18. September spannt das Café Spurlos mit dem Zero-Waste-Koch Max von «Maurice et Michel» zusammen. Unter seiner Anleitung verarbeiten die Teilnehmenden Gemüse, das für das Supermarkt-Regal zu klein, zu dick oder zu krumm ist.



The Cocktail Experience

In der Bar «Les Trois Rois» erleben Sie in ganz neuer Weise, wie Cocktails mit kulinarischen Leckerbissen kombiniert werden. Der Anlass ist weder als Schulung noch als geführtes Tasting zu verstehen: Schon eher müsste man es als «Afternoon Tea» am Abend bezeichnen.



Esslokal

Während der Genusswoche wird das «Lokal» an der Feldbergstrasse zum Esslokal. Vier Abende, vier verschiedene Köche, jeweils zehn Gäste. Die Themen reichen von «Vegipfanne» über «Japanischer Suppentopf» und «Raviolimanufaktur» bis zu «Fermentationslabor».



LOKAL

Schokolade und Wein

Im Café Brändli erwartet Sie die Degustation eines genussvollen Duos: Feinste Brändli-Schokolade trifft dabei auf erlesene Weine von «Musik & Wein». In der Confiserie gibt es weitere Termine: eine Führung, den Kinder-Workshop «Bunter Herbst» und einen Pralinen-Workshop.



Confiserie Brändli

Herbstlicher Genussbrunch

Im Café 13 am Totentanz wird alles hausgemacht. Stéphanie produziert mit viel Herzblut feine Leckerbissen. Es gibt Köstlichkeiten wie «Charlotte», ein traditionelles Dessert aus Frankreich. Oder die feinsten Sablés Bretons der Stadt. Ein guter Start in den Tag ist garantiert!



Café 13

Capuns

Das Restaurant zum Tell an der Spalenvorstadt veranstaltet einen Capuns-Workshop. Die Teilnehmer lernen, wie man die Mangoldblätter füllt und wickelt – und wie man das typische Bündner Gericht vollendet und genießt.



Restaurant zum Tell

Nacht der offenen Backstube

Die Bäckerei Kult führt durch ihre Backstube und präsentiert stolz ihr Handwerk. Wie geht's dem Teig mitten in der Nacht? Die Luft ist warm und süß. Zöpfe werden schneller geflochten, als du «Butterzopf mit Honig» sagen kannst.



Bäckerei Kult

Soirée Vigneron

Im VinOptimum stillen Gäste ihren Hunger nach Baselbieter Fleisch- und Käseplättli. Den Höhepunkt bildet die «Soirée Vigneron» am 26. September. Serviert wird ein 5-Gänge-Menu, kombiniert mit regionalen Weinen.



VinOptimum



iwb

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

Aus eigener Energie.

Mit dem Förderprogramm «Wirtschaft unter Strom» können Unternehmen in Basel-Stadt E-Fahrzeuge eine Woche lang kostenlos testen. Beim Kauf eines E-Fahrzeugs profitieren Sie von bis zu 5000 Franken Förderbeitrag pro Fahrzeug und 15% Rabatt auf unsere Ladestationen. «Wirtschaft unter Strom» ist ein gemeinsames Projekt des Gewerbeverbandes Basel-Stadt, dem Amt für Umwelt und Energie und IWB. Weitere Informationen unter wirtschaft-strom.ch

WIRTSCHAFT UNTER STROM

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration



*Wir haben
Euch auch
vermisst*



#wemissedyoutoo

Für alle Ihre Schweizer Gastgeberinnen und Gastgeber: Patricia Martinez und Christian Oswald, Luzern