



Dezember 2020 • Ausgabe 99

# baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

## Unsere Themen

|  |    |
|--|----|
| Gericht gewährt deutliche Mietzinsherabsetzung                 | 3  |
| Hoteliers gewinnen Preishoheit zurück                          | 4  |
| Corona-Massnahmen: Wie die Gäste sie wahrnehmen                | 5  |
| Die digitale Zukunft von McDonald's                            | 6  |
| Perlen aus dem Archiv: Im Niederdörfli                         | 7  |
| Aus der betreuten Spielgruppe: Alter schützt nicht vor Debatte | 8  |
| Wirtverband lanciert Geschenkkarte für Basler Restaurants      | 9  |
| 150 Jahre Schiesser!   | 10 |

## Jahr des Schreckens

**Es ist noch nicht lange her, da glaubten wir, der Kostendruck, der Fachkräftemangel und neue Konsumgewohnheiten seien unsere grössten Herausforderungen. Heute stellen sich weit existenziellere Fragen. Es ist ein Schrecken. Ob er ein Ende haben wird, hängt auch von der staatlichen Unterstützung ab. Aus eigener Kraft kann das Basler Gastgewerbe nicht aus der grössten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg herausfinden.**

Vorboten gab es bereits im Januar und Februar: Die Zahl der asiatischen Logiernächte ging rasant zurück. Für die meisten Destinationen war das, zumal im Winter, kein grobes Pro-

**Die Krise hat gezeigt, wie zäh und widerstandsfähig Gastronomen sind.**

blem. Doch dann überstürzten sich die Ereignisse: Grosse Veranstaltungen wurden verboten, die Fasnacht wurde kurzfristig abgesagt, das Aus für die Baselworld kündigte sich an, es kam zu einem zweimonatigen Lockdown.

«Lockdown» ist einer jener neudeutschen Begriffe, der wie Contact-Tracing, Social Distancing oder Superspreading kaum jemandem etwas sagten, die jetzt aber jedes Kind kennt. Unsere Branche wurde von der Corona-Pandemie und den Massnahmen dagegen brutal ge-

troffen. Besonders unter die Räder kamen die städtischen Betriebe.

Im September machte sich vorsichtiger Optimismus breit, obwohl uns bewusst war, dass der Weg zur Normalisierung lang und steinig wird. Im Oktober wurde diese dunkle Ahnung bestätigt. Zwar fuhr die Schweiz das Gastgewerbe nicht komplett herunter, doch strenge Auflagen wie die 4-Platz-Regel, die Sitzpflicht und die Sperrstunde fühlten sich beinahe an wie ein Lockdown. Die Angstmacherei vieler Medien und einiger Behördenvertreter trugen ihr Übriges dazu bei.

Dann kam die nächste Hiobsbotschaft. Der Kanton Basel-Stadt verkündete im Alleingang die behördliche Schliessung aller Restaurationsbetriebe während drei Wochen. Der Entscheid rief weitherum Unverständnis hervor und führt zu einem gewaltigen wirtschaftlichen Kollateralschaden.

## 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 Basler Gastgewerbe kämpft ums Überleben. Übernimmt der Kanton den Lockdown-Schaden, kann es gut ausgehen. Sonst werden wir unsere Stadt im Frühling nicht mehr wiedererkennen.

Der Spätherbst ist geprägt von einer nie dagewesenen Frustration bei Gastronomen und Hoteliers, die sich ideenreich den Vorgaben der Politik gestellt und wirksame Massnahmen zum Schutz von Gästen und Mitarbeitern entwickelt hatten. Das Gastgewerbe ist keine Gefahrenzone: Es ist die Verdrängung von Treffen und Feiern ins Private, in Wohnungen und stickige Partykeller, die eine ungleich grössere Gefahr darstellt!

Das wichtige Jahresendgeschäft geht weitgehend verloren. Hotels, Restaurants, Cafés und Bars sind schlecht ausgelastet. Die Clubs müssen zubleiben. Manche Unternehmer geben

**Die Gäste haben bewusst wahrgenommen, wie sehr sie ihre Lieblingslokale mögen und schätzen.**

auf, die anderen kämpfen ums Überleben. Mit den in diesem Kampf müssen wir Wege finden, um in Zukunft wettbewerbsfähig zu sein. Denn viele Veränderungen werden von Dauer sein.

War das Abhol-, Mitnahme- und Liefergeschäft schon vor Corona von wachsender Bedeutung, erlebte es dieses Jahr einen veritablen Schub. Viele Menschen, die vormals häufig im Restaurant essen gingen, bestellen nun ihre Leibgerichte nach Hause oder ins Büro. Sie scheinen daran Gefallen zu finden, vielleicht auch aufgrund der Masken- und Registrierungspflicht in den Gastbetrieben.

Seite an Seite mit dem Off-Premise-Trend geht die Digitalisierung. Homeoffice und Video-Meetings erlebten den Durchbruch und werden auch künftig einen Teil der Treffen und Reisen ersetzen. Auch in den Gastbetrieben selbst wird kräftig automatisiert und digitali-

siert – entlang der gesamten Dienstleistungskette.

Das verändert nicht nur die Prozesse im Betrieb, sondern auch den Wettbewerb. Die Pflege und Aktualisierung der suchmaschinenoptimierten und mobiltauglichen Webseite ist unentbehrlich, ebenso die Nutzung sozialer Kanäle wie Instagram und Facebook.

Die Servicequalität, die Convenience für den Gast, die Hygienestandards und die Preiswürdigkeit werden matchentscheidend bleiben. Gleichzeitig fordern die Gäste Konzepte, die Geschichten erzählen und für Werte einstehen. Die Ökologie, das Tierwohl, die Herkunft und Qualität der Produkte werden wieder in den Fokus rücken, wenn die Dauerbeschäftigung mit Corona abklingt.

Leider bedingt all das Investitionen, für die das Geld fast überall fehlt. Die Krise hat gezeigt, wie zäh und unverwundlich viele Gastronomen sind, mit viel Flexibilität, Kreativität, Leidenschaft und Einsatz sie ihren Beruf ausüben.

**Selbst wenn der Kanton und der Bund ihre Hilfe noch ausbauen, werden viele von uns die Krise nur verletzt überstehen.**

Sie erschliessen neue Vertriebskanäle, digitalisieren in Windeseile, probieren neue Formate und Angebote aus. Da täten sich Chancen auf, doch viele sind am Ende ihrer Kräfte.

Motivierend ist die grosse Solidarität der Familie, der Gäste, der Freunde und Bekannten, die wir erleben dürfen. Nicht zuletzt zeigen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Verständnis: Sie leisten Übermenschliches, obwohl sie wegen Kurzarbeit, Arbeitsplatzunsicherheit und

geringeren Trinkgeldern unten durchmüssen. Wir sind es auch ihnen schuldig, zu überleben.

Der Wille zum Beisammensein mit unseren Lieben, Freunden und Geschäftspartnern steckt in unseren Genen. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben in diesem Jahr des Schreckens gemerkt, wie sehr sie Restaurants, Cafés, Kneipen, Bars, Pubs und Clubs brauchen. Sie haben bewusst wahrgenommen, wie sehr sie ihre Lieblingslokale mögen und schätzen. Ohne den Zuspruch ihrer Gäste hätten die meisten schon aufgegeben.

Letztlich kann uns aber nur eine ausreichende staatliche Unterstützung helfen. Kurzarbeits- und Erwerbsausfallentschädigungen, Covid-Kredite, das Dreidrittel-Rettungspaket für Geschäftsmieter und das rasche Aufgleisen eines kantonalen Unterstützungsprogramm waren und sind wertvoll. Durch den Lockdown auf 37 Quadratkilometern wird das alles leider nicht reichen. Der Kanton wird den angerichteten Schaden übernehmen müssen; sonst gibt es zu den Festtagen äusserst unschöne Bilder.

Wir kämpfen ums nackte Überleben. Selbst wenn die staatliche Hilfe rasch ausgebaut wird, überleben bei weitem nicht alle – und manche nur schwer verletzt. Wir alle werden noch lange unsere Wunden lecken.

Wenn wir uns auf unsere Stärken besinnen, offen, lebensbejahend und innovativ sind, wird das Gastgewerbe wieder zu dem werden, was es schon immer war: zu einem Ort des Geniessens, des Austauschs und der Geselligkeit, zu einem Jobmotor, zum Imageträger für unser Land, zur Leitbranche eines starken Tourismus, zum Kulturgut.



■ Maurus Ebnetter  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

## Die wichtigsten staatliche Hilfen

### Kurzarbeitsentschädigung

Gastgewerbliche Betriebe können Kurzarbeit anmelden. Dieses Instrument ist sehr wertvoll und es hat vielen geholfen, mit schwächerem Umsatz einigermaßen über die Runden zu kommen. Auf die Dauer fallen aber bei den Arbeitgebern enorme Kosten an, denn nicht alle Aufwände werden von der Arbeitslosenkasse übernommen, z.B. Ferien und Feiertage, Beiträge an die Familienausgleichskasse, Arbeitgeberbeiträge an die Pensionskasse oder der Karenztag. Auch für die Arbeitnehmer ist die Kurzarbeit mit empfindlichen Einbussen verbunden.

*awa.bs.ch*

### Corona-Erwerbssersatz

Selbständigerwerbende und Personen in Arbeitgeberähnlicher Position können bei der Ausgleichskasse eine Erwerbssersatzentschädigung beantragen, wenn ihr Betrieb behördlich geschlossen ist oder im Antragsmonat mehr als 55% Umsatzeinbusse verzeichnet. Es gibt zahlreiche Detailregelungen. Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrer Ausgleichskasse.

*gastrosocial.ch*

### Unterstützungspaket

Der Kanton Basel-Stadt hat ein Härtefall-Paket, das vorwiegend der Hotelle-

rie und Gastronomie zu gut kommt (zurzeit 12 Millionen Franken). Damit soll Betrieben geholfen werden, die das Loch, welches der Lockdown im Frühling geschlagen hatte, in der Sommerzeit nicht wieder auffüllen konnten.

*hilfe-hgt.bs.ch*

### Härtefallhilfe

Basel-Stadt war der erste Kanton, der das Härtefallprogramm des Bundes auf kantonaler Ebene konkret machte. Für Gesuche, die auch die Vorschriften des Bundes erfüllen, kann ein Zusatzbeitrag ausbezahlt werden. Zurzeit geht man von insgesamt 43.2 Millionen Franken aus, die zur Verfügung stehen werden. wobei rund 36 Millionen Franken an das Gastgewerbe fliessen dürften. Zuerst müssen aber noch die Eidgenössischen Räte dem Vorschlag des Bundesrats folgen. Die Schlussabstimmung findet am 18. Dezember statt.

*hilfe-hgt.bs.ch*

### Mietzinshilfe

Im Frühling legte Basel-Stadt ein Dreidrittel-Rettungspaket für Geschäftsmietende auf. Insgesamt wurden 5.5 Millionen ausbezahlt. Das Programm ist nicht mehr verfügbar. In einer Interpellation fragt Andreas Zappalà (FDP), es wieder aktiviert werden könnte.

### Kulturgelder

Seit Frühjahr 2020 und bis Ende 2021 stehen in Basel-Stadt gesamthaft 40 Millionen Franken für Unterstützungsmassnahmen im Kulturbereich zur Verfügung. Diese Abfederungsmassnahme kann für Konzertlokale und Clubs mit kuratiertem Musikprogramm besser sein als der Weg über das kantonale Unterstützungspaket und die Härtefallhilfe des Bundes.

*kultur.bs.ch*

### Solidarbürgschaften

Sowohl der Kanton als auch der Bund hatten in der ersten Phase der Krise «Kreditprogramme». Basel-Stadt war am schnellsten, doch in der Praxis setzte sich die Bundeslösung durch, da dort die Kredite unkompliziert beantragt werden konnten. Beim Kanton gibt es Überlegungen, das Programm zu reaktivieren, zumal die dafür vorgesehenen Beträge bei weitem nicht ausgeschöpft wurden.

## Ein solcher Lockdown ist falsch!

**In Basel verlaufen die Kantonsgrenzen mitten durch die Stadt. Basel-Stadt schliesst auf seinen 37 Quadratmetern alle Restaurants für drei Wochen, Basel-land und alle anderen Deutschschweizer Kantone lassen sie geöffnet: Das ist Unsinn im Quadrat.**

Entweder ist die Situation im Gesundheitswesen so ernst, dass die ganze Region mithelfen muss, sie zu bewältigen. Dann müsste man noch strengere Massnahmen ergreifen. Oder Baselland und die anderen haben Recht und die Zahlen werden sowieso sinken – weil jede Welle einmal abebbt.

Die Schliessung von Restaurationsbetrieben trifft auch den Detailhandel in Basel sehr empfindlich. Wie soll in der Vorweihnachtszeit Einkaufsstimmung entstehen, wenn nicht ein einziges Kaffeehaus offen hat? Die Frequenzen werden sich Richtung Pratteln, Liestal und Zürich verlagern. Ob es sinnvoll

ist, dort nun für zusätzliches Gedränge in den Shoppingzonen zu sorgen?

Das Vorgehen des Kantons Basel-Stadt zerstört jegliche Hoffnung, doch noch einen Teil des enorm wichtigen Jahresendgeschäfts zu tätigen. Der wirtschaftliche Schaden wächst und wächst. Und die Betriebe haben keine Reserven mehr!

Wir sind dem Kanton für die bisherigen Unterstützungsprogramme sehr dankbar. Leider zeichnet sich ab, dass die Mittel bei weitem nicht reichen werden, einen Kahlschlag zu verhindern. Der Lockdown muss separat entschädigt werden – und zwar rasch.

Das Gesundheitsdepartement hat den Kopf oder die Nerven verloren – oder beides. Die Schliessung der Restaurants muss aufgehoben werden, sobald sich abzeichnet, dass die befürchtete Überlastung der Spitäler ausbleibt.

## Deutliche Mietzinsherabsetzung

**Das Landgericht München hat einem Detailhändler eine deutliche Mietminderung aufgrund der Einschränkungen in der Corona-Pandemie gewährt. Zwar betrifft das Urteil einen Fall in Deutschland. Es gibt aber auch Geschäftsmietern in der Schweiz Hoffnung.**

Ein Möbelhändler hatte im März angekündigt, den Mietzins ab April wegen der Corona-Auflagen einzustellen. Daraufhin wurde er vom Vermieter verklagt. Zwar gibt das Gericht der Klage des Vermieters in Teilen statt. Das Gericht hat aber sowohl die «Mietminderung» als auch die «Störung der Geschäftsgrundlage» anerkannt.

Die Richter haben die Miete für den April um 80 Prozent reduziert, für den Mai um die Hälfte und für Juni um 15 Prozent. Der beklagte Händler konnte die Miete also nur teilweise und in Abstufungen mindern, nicht aber zu 100 Prozent. Deshalb wurde der Mieter verurteilt, an die Klägerin gut 117'805 Euro Mietrückstände nebst Zinsen zu zahlen. Er muss auch mehr als die Hälfte der Gerichtskosten übernehmen.

Interessant ist die Begründung des Gerichts für die Mietzinsherabsetzung: «Schriftlich festgelegter und überdies deutlich von den Parteien vorausgesetzter Mietzweck war der Betrieb zur Nutzung als Möbelgeschäft mit Wohnacces-

soires zum Zwecke des Einzelhandels», schreiben die Richter. «Dieser Mietzweck konnte nach den öffentlich-rechtlichen Beschränkungen infolge der Corona-Epidemie nicht mehr eingehalten werden.»

Die Beschränkungen würden deshalb nicht in den Risikobereich des beklagten Mieters fallen. In der vorliegenden Konstellation sei eine Störung der Geschäftsgrundlage gegeben, da die Parteien die Folgen einer eintretenden Corona-Pandemie und Infektionsschutzmass-

nahmen durch den Staat offenkundig nicht bedachten und so den Vertrag kaum geschlossen hätten.

Das Landgericht zieht als Vergleich ein Urteil des Reichsgerichts aus dem Jahr 1915 heran. Weil wegen des Ersten Weltkriegs Tanzanlässe stark eingeschränkt wurden, hatte sich das Gericht im Falle eines Restaurants mit Tanzbar dahingehend geäussert, das behördliche Tanzverbot habe «den Pachtgegenstand selbst» betroffen.



# Hoteliers gewinnen Preishoheit

Online-Buchungsplattformen soll es verboten werden, den Beherbergungsbetrieben Preisvorschriften zu machen. Der Bundesrat will das Verbot von Preisbindungsklauseln in einem neuen Artikel im Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) festschreiben.

Der Bundesrat setzt die 2017 angenommene Motion «Verbot von Knebelverträgen der Online-Buchungsplattformen gegen die Hotellerie» des Solothurner CVP-Ständerats Pirmin Bischof um. Er hat ein Vernehmlassungsverfahren zur Änderung des UWG eröffnet.

Mit einer neuen Regelung im UWG soll erreicht werden, dass die Hotels in ihrer Preisgestaltung frei sind. Es soll ihnen ermöglicht werden, den Direktvertrieb über die betriebseigenen Webseiten zu fördern. Ein Verbot der sogenannten «engen Paritätsklauseln» wird den bisher klaren Wettbewerbsnachteil gegenüber Mitbewerbern in Italien, Frankreich, Deutschland, Österreich und anderen Ländern beseitigen.

Der neue Gesetzesartikel betrifft nur Zivilrecht und ohne strafrechtliche Sanktion. Mit den im UWG vorgesehenen Klagen können sich die Klageberechtigten zur Wehr setzen. Dazu gehören primär die betroffenen Beherbergungsbetriebe, die Konkurrenten sowie Berufs- und Wirtschaftsverbände. Stehen Kollektivinteressen auf dem Spiel, kann auch der Bund klagen.



Bei «engen Preisparitätsklauseln» verpflichtet sich ein Hotel, auf seiner eigenen Webseite keinen tieferen Preis als auf der Buchungsplattform zu fordern. Solche Klauseln sollen jetzt auch in der Schweiz verboten werden.

## Corona-Erwerbsersatz

Viele Selbständigerwerbende und Personen in arbeitgeberähnlicher Stellung sind von den Massnahmen gegen das Coronavirus stark betroffen, auch wenn sie ihr Unternehmen nicht schliessen müssen. Sie können Corona-Erwerbsersatz beanspruchen, wenn sie im Antragsmonat einen Umsatzverlust von 55 Prozent nachweisen können.

[gastrosocial.ch/de/corona-update](https://gastrosocial.ch/de/corona-update)

## Verfassungsbeschwerde

Der Wirtverband Basel-Stadt hat zusammen mit 55 Gastronomiebetrieben eine Verfassungsbeschwerde beim Appellationsgericht gegen den Restaurant-Lockdown eingereicht. Im Zentrum steht die Frage, der Eingriff in die Wirtschaftsfreiheit verhältnismässig ist. «Die mögliche Wirkung des basel-städtischen Alleingangs auf den Pandemieverlauf steht in keinem Verhältnis zum gewaltigen wirtschaftlichen Kollateralschaden», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes. «Hunderte von Betrieben werden in den Ruin getrieben.» Das Appellationsgericht hat die aufschiebende Wirkung nicht gewährt und wird die Beschwerde im ordentlichen Verfahren behandeln.

## Gastronomie war grösste Nachfragerin

Die kantonale Corona-Mietzinshilfe an Basler Geschäfte entsprach einem grossen Bedürfnis. Per Gesuchsende wurden über 1500 Beitragsgesuche eingereicht. Davon wurden die meisten bereits genehmigt und ausbezahlt. Von allen Branchen hat die Gastronomie die Corona-Mietzinshilfe am meisten in Anspruch genommen. Ebenfalls stark vertreten sind der Einzelhandel und Betriebe mit persönlichen Dienstleistungen.

## Bettelverbot

Nach Prüfung einer Motion zur Wiedereinführung des Bettelverbots beantragt der Regierungsrat dem Grossen Rat, ihm die Motion zur Erfüllung zu überweisen. Die Regierung ist der Ansicht, dass eine grundsätzlich repressive Gesetzeslage, durch die Kantonspolizei aber pragmatisch umgesetzt, der richtige Weg darstellt. Gleichzeitig soll die durch Bettelerei verursachte Ausbeutung von Menschen vermehrt bekämpft werden.

# Wie Gäste die Corona-Massnahmen wahrnehmen

Seit diesem Frühling werden im Restaurant nicht mehr nur das Essen und der Service von Gästen bewertet. Auch in Hotels gibt es, nebst Kommentaren zu Zimmer und Lage, neu Feedback zu den Corona-Massnahmen. Auf was Gäste besonders achten und wie Gastgeber das für sich nutzen können, zeigt eine Studie.

Mit steigenden Fallzahlen steigen auch die Bewertungen von Schutzkonzepten in Restaurants, Hotels und auf Campingplätzen. Gäste schauen ganz genau hin und haben zeitweise in fast jeder zehnten Online-Bewertung Feedback zu den Schutzmassnahmen gegeben.

Neben dem Einhalten der Schutzmassnahmen im Ganzen beurteilen Gäste vor allem das Einhalten der Abstandsregeln, das Desinfektionsmittel und die Schutzmasken beim Personal. In Restaurants schauen Gäste vor allem bei den

Es ist zentral, die Schutzkonzepte auf der eigenen Website transparent zu kommunizieren.

Abständen zwischen den Tischen sehr genau hin und beurteilen grosse Abstände positiver als Trennelemente. Restaurants erhalten zudem im Verhältnis mehr Rückmeldung zu ihren Schutzkonzepten als Hotels.

In Hotels und auf Campingplätzen können naturgemäss Abstände besser eingehalten werden und neben den allgemeinen Schutzmassnahmen, gibt es am häufigsten Feedback zum Desinfektionsmittel.

Wenn es zu Beginn der Pandemie Feedback zu Desinfektionsmittel und Masken gab, war das

meistens, weil sie vorhanden waren oder eben nicht. Seit Herbst gibt es für diese zwei Themen vermehrt spezifischeres Feedback, konkret, ob die Maske korrekt getragen wird und ob das Desinfektionsmittel gut riecht.

Die Wahrnehmung der umgesetzten Corona-Massnahmen beeinflusst das Gesamterlebnis von Gästen und somit die Bewertung massiv. Wichtig dabei ist, sowohl positiv wie auch negativ. Je knapp 44% der Bewertungen zum Schutzkonzept hatten eine Verbesserung oder Verschlechterung der Gesamtbewertung zur Folge.

Auch Stammgäste planen einen Restaurantbesuch oder Hotelaufenthalt wieder intensiver. Dabei vertrauen sie einerseits anderen Gästen und lesen Bewertungen online, andererseits informieren sie sich über die konkreten Schutzkonzepte vor Ort.

Für Gastgeber ist es daher zentral, ihre Schutzkonzepte auf der eigenen Website transparent zu kommunizieren und auch Kanäle wie Google und Tripadvisor dafür zu nutzen. Ausserdem können mit einem gut geschulten Team und klarer Kommunikation vor Ort, Missverständnisse und Unklarheiten vorgebeugt werden.

[respondelligent.com](https://respondelligent.com)



Das Desinfektionsmittel muss gut riechen – sonst gibt es negative Kommentare.

## WIRTEKURS

E-Learning!



## Super-Leistung zum Top-Preis!

### Online-Kurse

Ab 500 Franken. Die Module sind einzeln oder zusammen buchbar. Sie erhalten während sechs Monaten Zugriff auf eine erprobte Lernplattform, die Ihnen hervorragende digitale Lehrmittel und interaktive Lernkontrollen bietet. Kompetente Fachreferenten stehen Ihnen via Frageforum zur Verfügung.

### Mehr Infos

[www.baizer.ch/wirtekurs](http://www.baizer.ch/wirtekurs)



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



Bereiten Sie sich bequem von daheim aus auf die Wirtfachprüfungen vor!

Mit Weiterbildungsmöglichkeit G1-Grundseminar.



# Die digitale Zukunft

McDonald's will noch stärker auf das Liefer- und Mitnahmegeschäft setzen. Eine wichtige Rolle spielen digitale Innovationen wie Sprachassistenten und künstliche Intelligenz.

Anlässlich einer Präsentation in Chicago stellte das weltweite tätige Schnellverpflegungs-Unternehmen eine Reihe von Zukunftsplänen vor, die das Potenzial haben, die Art und Weise, wie Restaurants mit ihren Kunden agieren, nachhaltig zu verändern.

Technologie spielt bei der Weiterentwicklung der Konzepte eine entscheidende Rolle. Die digitalen Bestellmöglichkeiten werden ausgebaut. Wo immer möglich, gibt es leistungsfähigere Drive-Thrus und bequemere Abholmöglichkeiten, nicht zuletzt für Kunden, die per App oder Internet vorausbestellt und bezahlt haben.

Die nächste Person, die Ihre Bestellung entgegennimmt, ist möglicherweise keine Person mehr.

Neue US-amerikanische Filialen zeigen, wohin die Reise geht. Die Innenplätze werden verringert oder verschwinden ganz, dafür gibt es spezielle Parkplätze für Abholungen und ein drittes Drive-Thru-Fenster. Bereits wird eifrig mit der automatisierten Bestellannahme experimentiert. Geschwindigkeit und Genauigkeit sollen dadurch verbessert werden. Die nächste Person, die Ihre Bestellung beim Drive-Thru entgegennimmt, ist möglicherweise keine Person mehr.

Einfacher, effizienter, schneller: Die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie das geht. Durch verkleinerte Sortimente sowie tageszeiten- und wetterabhängige Anzeigen konnte die durchschnittliche Durchfahrzeit bei den Drive-Thrus um 30 Sekunden verkürzt werden.

Weltweit verfügen fast zwei von drei McDonald's-Filialen über einen Drive-Thru. Das Unternehmen wird bei der Expansion verstärkt auf solche Standorte setzen. Dabei wird es auch Express-Spuren für Kunden geben, die per App oder online vorbestellen. Je nach Situation werden Förderbänder die bestellten Speisen und Getränke auf eine zusätzliche Fahrspur bringen.

Unter der Bezeichnung «MyMcDonald's» entwickelt der Burger-Gigant kundenorientierte Technologien. Dazu gehören verbesserte Bestellkioske, digitale Angebotstafeln und flexible Zahlungssysteme. Herzstück wird ein Treueprogramm sein, das momentan in Arizona getestet wird. Die Kunden sollen eine Identifikationsmöglichkeit haben, wenn sie bestellen und danach am Tisch oder im Auto auf die Speisen und Getränke warten.

Digitale Bestellungen haben während der Pandemie an Bedeutung gewonnen. Rund 20 Prozent des systemweiten Umsatzes wird bereits so erzielt. Und das Off-Premise-Geschäft wird wohl nicht nur bei McDonald's stärker wachsen als der Verzehr vor Ort.



McDonald's testet Express-Parkplätze für Abholer, die per App oder online vorbestellt haben.



Neue Restaurantformate kommen mit wenigen oder gar keinen Sitzplätzen im Innenbereich aus. Sie konzentrieren sich auf das Abhol- und Liefergeschäft.

## 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 30: IM DÖRFLI

Lange war das Niederdorf in Zürich das wichtigste Ausgehviertel der Schweiz. Heute geht es im «Dörfli» weniger verrückt, beinahe idyllisch zu und her. Manche Institutionen und Kultlokale sind verschwunden: Der legendäre Jazzschuppen Casa-Bar, die Schwulenbar «Barfüsser», Cabarets wie das Moulin Rouge und «Zum Schwarzen Chessel», das Schlagerlokal «Pigalle», das «Malatesta» oder das Sexkino Stüssihof. Stattdessen gibt es schicke Touristenlokale, Take-Aways, Boutiquen und Schuhläden.



Das Restaurant Franziskaner in den 1920er Jahren. Es schloss im Jahr 2005, einige Jahre danach wurde auch der Hotelbetrieb eingestellt. Das Lokal wurde umgebaut und als Café Henrici neu eröffnet.



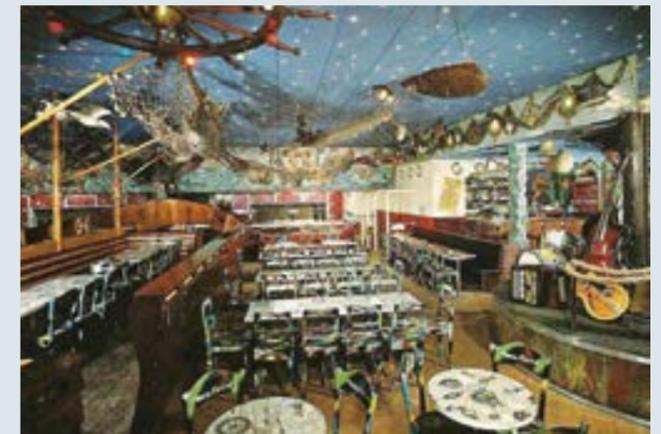
Das Restaurant Henne an der Schoffelgasse wurde später zum Cabaret Maxim.



Jubel, Trubel, Heiterkeit: Die Bierhalle Wolf in den 1970er Jahren.



Das Café Dézaley der Römergasse 7 war als «Cave Vaudoise» konzipiert. Das Lokal bietet noch heute Waadtländer Spezialitäten an. Bild aus dem Jahr 1931.



Stimmungslokal zwischen Limmatquai und Niederdorf: Käpten Jo's Haifisch-Bar



Im Erdgeschoss des Hotels Hirschen gab es ab den 1960er Jahren einen Musik-Club, der bei Rockfans eine feste Grösse war.



Folgen Sie uns auf Facebook!  
[www.facebook.com/wirteverband](http://www.facebook.com/wirteverband)



## Alter schützt nicht vor Debatte

«Alter schützt vor Torheit nicht», heisst es bei Shakespeare. Alter und längst verlorene Aktualität schützen im Basler Grossen Rat Vorstösse nicht davor, umfassend behandelt zu werden.

Weltbewegende Geschäfte standen in der November-Sitzung nämlich nicht an, so dass man Zeit und Musse hatte, sich dem Abarbeiten von Motionen, Anzügen und Interpellationen zu widmen. Gerade bei Letzteren war dieses «Abarbeiten» nun wirklich nötig, wurden diese doch seit Monaten immer am Schluss der Traktandenliste aufgeführt, aber jedes Mal aus Zeitgründen verschoben.

Entsprechend litt doch etwas die Aktualität. Etwa bei der Interpellation von Michaela Seggiani (SP) mit Datum Dezember 2019. Sie wollte im Zusammenhang mit der Nietzsche-Ausstellung – erinnert sich noch jemand daran? – wissen, «ob Sexismus unter künstlerische Freiheit» zu zählen sei. Die Frage wurde grundsätzlich verneint.

Daniela Stumpf (SVP) wollte zu einer Obdachlosen-Studie vom Frühjahr 2019 (!) eine Vertiefung – und zwar sehr tief, mit nicht weniger als 21 Fragen. «Das kann ich auch», dachte sich vergangenen Februar wohl Joel Thüring (SVP) mit Erkundigungen zu Fehlentscheidungen des Messe-Verwaltungsrates. Er nummeriert seine Fragen zwar nur bis Punkt 11, fügt aber bei fast jeder noch 2 bis 5 Unterfragen an. Diesen November erhielt er nun endlich Auskünfte – und zwar (uns alle) erschöpfende.

Unfreiwillig komisch war dann eine von Beatrice Isler (CVP) eingereichte Interpellation mit dem Titel «Rathaus: Haus des Parlaments». Die Interpellantin konnte vergangenen März ja auch nicht ahnen, dass das Parlament seither nie mehr im Rathaus tagte.

Manchmal kann man bei einer Interpellation auch viel über sich selbst verraten. So beschwerte sich Parlaments-Methusalem Roland Linder (SVP), dass er nach einer ärztlichen Untersuchung altershalber den Führerschein abgeben – und dafür nebst den Arztkosten auch noch eine Gebühr von 150 Franken bezahlen musste. Polizeidirektor Baschi Dürr belehrte ihn, dass der Entzug aus Altersgründen kostenfrei geschehe, die Gebühr falle nur an, wenn dieser Entzug aufgrund eines Vorkommnis-

ses im Verkehr stattfinde. Nun rätseln im Rat einige, was dem Senior denn da widerfahren sei.

Linders Fraktionskollege Heinrich Ueberwasser outet sich gerne und bei jeder mehr oder weniger passenden Gelegenheit als FCB-Fan und lässt keine Gelegenheit aus, dies in einem Vorstoss zu untermalen. Zum Beispiel forderte er mal spezielle Grabsteine für FCB-Anhänger. Corona war für Ueberwasser da natürlich ein Steilpass: In einer Interpellation fragte er den Regierungsrat, wie er mithelfen wolle, «den FCB über Wasser zu halten». Nicht nur das Bild war schief (der FCB hat keine Wasserball-Sektion), auch der Vorstoss stand schief in der Landschaft, wie der Interpellant zugab. Nicht nur hat der Bund bereits Hilfe für notleidende Clubs beschlossen, der FCB veröffentlichte eine Rechnung ohne rote Zahlen.

### Fragen Sie doch einfach: Sehen Sie das auch so?

Als Statthalter des Grossen Rates hat man keine weltbewegende Aufgaben. Man vertritt die Präsidentin im Bedarfsfall (etwa bei ihren Toilettenpausen) und wartet ab, bis man im Folgejahr dann selbst das Präsidium übernehmen kann. Patrick Hafner überbrückte diese Zeit mit Sudokus. Der aktuelle Statthalter David Jenny hat immerhin eine Aufgabe: Da im Messe-Exil keine Einrichtung zur Verfügung steht, die das Ende der Redezeit anzeigt, muss Jenny mittels Stoppuhr ausufernde Referenten zum Schlussmachen mahnen. Er tut dies jeweils mit unheilswangerer Stimme: «Noch 30 Sekunden!» So auch bei Regierungsrat Engelberger – um gleich zu korrigieren: «Hoppla, ich vergass zu drücken – Sie haben also 5 Minuten und 30 Sekunden.» «Da muss ich mir aber noch was überlegen», meinte der mit Sonderzeit Beschenkte, beendete seine Ausführungen aber deutlich früher.

Kein Thema zu gering, um nicht Thema einer Interpellation zu werden. So stellte Michelle Lachenmeier (GB) überrascht fest, dass unter den Bäumen an der Rheinpromenade Rasenstücke verschwunden sind respektive durch Büsche ersetzt wurden. Dies sei dramatisch, da Männlein wie Weiblein (und auch alle des LGBTusw Buchstabensalats) die Schattenplätze gerne genutzt hätten. Die Sache scheint kompliziert zu sein, denn der Regierungsrat wird die Fragen erst im Dezember und dann

schriftlich beantworten. Wir warten gespannt...

«Wenn Sie diese Interpellation lesen, werden Ihnen die Haare zu Berge stehen», begann danach Patrick Hafner (SVP), was dem danebensitzenden Joel Thüring (Frisur: Billiardkugel) nur ein müdes Lächeln entlockte. Auch sonst dürften die Frisuren der Räte in Form geblieben sein, denn Hafners Text nahm mehr als eine A4-Seite in Anspruch – das Thema war eine Baustelle im Gundeli.

Schon wesentlich mehr Emotionen rief eine Motion von Lorenz Amiet (SVP) hervor, mit der ein Übernachtungsverbot im öffentlichen Raum eingeführt werden sollte. Dies zielte natürlich auf die rumänischen Bettlerbanden, die nachts die Parkanlagen der Stadt verunstalten. Regierungsrat Wessels fand den Vorstoss absurd und lachte in gewohnter Manier alle Einwände weg, was wiederum auf Empörung im Rat stiess, namentlich beim Motionär, der sich sarkastisch dankbar zeigte, für die gute Laune des abtretenden Regierungsmitglieds gesorgt zu haben.

Zum Schluss wurde es dann geradezu skurril: «Gushti» von Wartburg (SP) stellte Amiet eine Zwischenfrage – und zwar so langfädig, dass Ratspräsidentin Salome Hofer mahnte, eine Zwischenfrage habe kurz und knapp zu sein. «Es ist aber kompliziert!» entgegnete der Fragesteller, was bei Hofer erst einen Lach-Flash und dann den Vorschlag auslöste: «Fragen Sie doch einfach: Sehen Sie das auch so?» Amiet versuchte dann eine kurze und knappe Antwort zu einer Frage, die er nicht verstanden hatte. Zusammengefasst: Er sah es nicht so.

Und dann diskutierte der Rat doch tatsächlich auf Antrag von Raffaella Hanauer (GB) darüber, ob der Staat in Zukunft Tampons und Binden gratis abgeben sollte (diskriminierungsverdächtig war von Rasierschaum und -klingen nicht die Rede). Da fehlten selbst dem Berichterstatter die Worte... und er zog sich zum entspannenden Feierabendbier zurück.

\* 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.

# Geschenk für jeden Geschmack

Der Wirtverband Basel-Stadt hat in Zusammenarbeit mit Lunch Check eine Geschenkkarte für Basler Restaurants kreiert. Die Karte kann über einen Webshop bestellt und in 510 Lokalen eingesetzt werden.

Der Wirtverband Basel-Stadt hat in Zusammenarbeit mit Lunch Check eine Geschenkkarte für Basler Restaurants kreiert. Die Karte kann über einen Webshop bestellt und in 510 Lokalen eingesetzt werden.

«In letzter Zeit hatten wir sehr viele Anfragen betreffend einer Geschenkkarte, die ausschliesslich in Basler Restaurants eingesetzt werden kann. Diesem Bedürfnis kommen wir nun entgegen», freut sich Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Gemeinsam mit der Genossenschaft «Lunch Check» lanciert der Wirtverband eine schön gestaltete, beliebig aufladbare Karte, mit der aktuell in 510 Restaurants im Kanton Basel-Stadt bezahlt werden kann. Die Liste der Lokale kann auf [lunch-check.ch](http://lunch-check.ch) eingesehen werden.

Die Karte kann ab sofort auf [lunch-check.ch/webshop](http://lunch-check.ch/webshop) bestellt werden. Die Guthaben haben kein Verfalldatum. Der Saldo kann jederzeit online, per QR-Code, SMS oder App abgefragt werden.

Der Versand ist kostenlos; die Lieferzeit beträgt 3 bis 4 Tage.

[lunch-check.ch](http://lunch-check.ch)



# 150 Jahre Schiesser

Die Confiserie Schiesser feiert das 150. Jahr ihres Bestehens. Das allein ist schon beeindruckend. Absolut einmalig ist jedoch, dass das ganze Haus samt Innenausstattung und Produktionsräumen seit über hundert Jahren weitgehend original erhalten geblieben ist.

Ein Jubiläumsbuch zeigt auf, wie der Dreiklang von Kaffeestube, Tea-Room und Confiserie

entstand. Während die dunkel gehaltenen Cafés lange eine Männerdomäne blieben, eroberte sich die Damenwelt mit den heiter-wohnlischen Tea-Rooms ein Stück des öffentlichen Raums. Abgerundet mit einer süssen Welt, die Erwachsene wie Kinder freut, setzten sich die Betriebe am Markt durch – nicht zuletzt dank ausgewanderten Schweizer Zuckerbäckern.

*confiserie-schiesser.ch*



## Weiterhin mehr Platz

Da die Basler Gastronomen nach wie vor von den Massnahmen zur Eindämmung der Coronavirus-Pandemie betroffen sind, verlängert das Tiefbauamt die vorübergehende Ausdehnung von bestehenden Aussenflächen. Die Regelung ist bis zum 30. Juni 2021 befristet. Ausgenommen bleibt die Steinvorstadt.

## Basel-Stadt hilft

Das kantonale Unterstützungsprogramm für das Gastgewerbe ist angelaufen. Gesuche müssen in digitaler Form über ein Internetportal eingereicht werden. Insgesamt stehen 15 Millionen Franken zur Verfügung, um Arbeitsplätze im Gastgewerbe zu retten und die touristische Infrastruktur zu sichern. Beitragsberechtigt sind Betriebe, die vor der Corona-Krise überlebensfähig waren und noch nicht in einem Liquidationsverfahren stecken. Die Härtefallhilfen des Bundes werden später eintreffen, wohl aber nur Betrieben zur Verfügung stehen, die 40 Prozent Umsatzeinbussen erlitten haben.

*hilfe-hgt.bs.ch*

## 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](http://www.gastroconsult.ch)

**Gastroconsult**  
nahe. kompetent.



## Geschenkkarte für Basler Restaurants

- über 500 Akzeptanzstellen in Basel-Stadt
- mit beliebigem Betrag aufladbar
- Saldoabfrage jederzeit online oder per SMS
- kostenloser Versand innert 3 Tagen



[www.lunch-check.ch/webshop](http://www.lunch-check.ch/webshop)



# Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

## Prodega-Markt

Transgourmet Schweiz AG  
Singerstrasse 12  
4052 Basel

[transgourmet.ch](http://transgourmet.ch)  
[webshop.transgourmet.ch](http://webshop.transgourmet.ch)

