



Juni 2021 • Ausgabe 101

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Food in der digitalen Welt: Die Revolution ist im Gange	3
25 Gespräche über Lockdown und Leidenschaft	4
Roboter bringt Pizza	5
Staatliche Mindestlöhne: Nichts ist umsonst	6
Machen Sie mit bei der Genusswoche Basel 2021!	9
Geschlossene Clubs: Dennoch mehr Lärmklagen!	10
Basel Tourismus mit neuem Markenauftritt	13
Schweiz-Zuschlägen geht es an den Kragen	14

**Am 13. Juni: 2 x NEIN
zum staatlichen Mindestlohn!**

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

Die Totengräber der Sozialpartnerschaft

Mitten in der der grössten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg will die Linke in Basel-Stadt den höchsten staatlichen Mindestlohn der Welt einführen. Das untergräbt die Sozialpartnerschaft, schwächt die Berufsbildung und gefährdet die Einstiegschancen von Geringqualifizierten.

Arbeitgeber- und Arbeitnehmervertreter setzen sich freiwillig an einen Tisch und verhandeln auf Augenhöhe die Arbeitsbedingungen in ihrem Wirtschaftszweig. Da sie einen Bezug zur Branche haben, können sie einschätzen, was realistisch ist und was nicht. Das Resultat ist ein Werk, das wertvoll ist und dennoch niemanden richtig begeistert: Erst wenn der Grad der mittleren Unzufriedenheit erreicht ist, handelt es sich nämlich um eine austarierte Lösung.

Den Fünfer und das Weggli gibt es im richtigen Leben nicht.

Was hier so nüchtern beschrieben ist, gehört zu den Erfolgsrezepten der Schweiz. Gesamtarbeitsverträge sichern den Arbeitsfrieden in unserem Land bei und sind ein klarer Standortvorteil. Im Gastgewerbe haben wir schon seit 1974 einen allgemeinverbindlich erklärten Landes-Gesamtarbeitsvertrag. In Basel gab es sogar schon 1947 einen «Städte-GAV».

Gewiss, Verhandlungen zwischen den Sozialpartnern sind kein Spaziergang. Der Schreibende war im innersten Zirkel des Verhandlungsteams

für den seit 2016 geltenden, vom Bundesrat für allgemeinverbindlich erklärten Landes-Gesamtarbeitsvertrags für das Gastgewerbe. Es brauchte zweieinhalb Jahre und 33 Verhandlungsrunden, bis endlich ein Ergebnis vorlag, mit dem fast alle in unserer Branche irgendwie leben können. Aber wir haben es geschafft. Einmal mehr.

Ein L-GAV regelt weit mehr als nur die Mindestlöhne. Es geht um Ferien, Feiertage, Arbeitszeiten, Vaterschaftsurlaub, die Ausgestaltung der Krankentaggeldversicherung oder der beruflichen Vorsorge und vieles mehr. Mit anderen Worten: Der Gesamtarbeitsvertrag ist ein austariertes Paket. Greift eine Partei ein wesentliches Element des Vertragswerks nachträglich heraus, um es gesetzlich zu übersteuern, so wie die Unia und die Syna es mit der Mindestlohn-Initiative tun, ist das eine fiese Doppelstrategie.

Den Fünfer und das Weggli gibt es im richtigen Leben nicht. Die Gewerkschaften müssen sich entscheiden, ob sie weiterhin an der Sozialpartnerschaft festhalten oder lieber alles gesetzlich regeln wollen.

weiter auf Seite 2



■ Die Mehrkosten durch hohe staatliche Mindestlöhne lassen sich nicht auf die Konsumenten überwälzen, ohne dass diese verstärkt in günstigere Betriebe ausweichen, die weniger personalintensiv sind – oder nicht in Basel liegen.

Das Weltbild vieler Linken ist zu simpel: Arbeitgeber sind eben in der Regel nicht einfach böse Ausbeuter, genauso wenig wie alle Angestellten fähig oder willens sind, hervorragende Leistungen zu erbringen. Letztlich hängt die Lohnhöhe von der Wertschöpfung ab – und diese lässt sich nicht beliebig steigern.

Staatliche Mindestlöhne sind aus prinzipiellen Überlegungen falsch. Missbräuche verhindern sie sowieso nicht: Asiatische Kochsklaven werden durch Kontrollen entdeckt – und nicht durch ein Mindestlohngesetz verhindert. Ausgebeutete Hilfskräfte, z.B. in Diplomatenhaushalten, werden wohl überhaupt nur zufällig entdeckt.

Geplagt werden wieder einmal einzig die kleinen Unternehmen, deren Inhaberinnen und Inhaber das unternehmerische Risiko tragen und dennoch – auf die Arbeitsstunde gerechnet – oft weniger verdienen als ihre Mitarbeitenden.

Es ist nicht so, dass nur die Löhne derjenigen Mitarbeitenden betroffen sind, die weniger als 23 Franken (Initiative) oder 21 Franken (Gegenvorschlag) verdienen. Da Arbeitsleistung, Qualifikation und Betriebstreue belohnt wer-

den müssen, wird das ganze Lohngefüge nach oben gedrückt. Jugendliche werden sich sonst fragen, wozu sie überhaupt noch eine Berufslehre absolvieren sollen!

Ein staatlicher Mindestlohn schadet denjenigen am meisten, die er zu schützen vorgibt.

Grosse Unternehmen werden das Heil in einer weiteren Automatisierung suchen. Die technischen Möglichkeiten gibt es schon. Mit den höchsten Mindestlöhnen der Welt rechnen sich Investitionen in rationellere Abläufe noch schneller. Für kleine und mittlere Betriebe ist das nicht so einfach: Sie werden gezwungen sein, ihre Öffnungszeiten zu reduzieren oder die Preise zu erhöhen.

Doch die Konkurrenzsituation im Dreiland führt dazu, dass Preiserhöhungen am Markt nicht durchzusetzen sind. Bei Lichte betrachtet, sind die Betriebe in der Schweiz preislich schon heute nicht mehr konkurrenzfähig. Werden die Preise mit der Brechstange erhöht, wird eine weitere Abwanderung der Kaufkraft die Folge sein: nach Deutschland (Mindestlohn

9.50 Euro) und Frankreich (Mindestlohn 10.25 Euro), in benachbarte Kantone (ohne staatliche Lohndiktate) und nicht zuletzt zu weniger personalintensiven Konzepten.

Ein staatlicher Mindestlohn schadet denjenigen am meisten, die er zu schützen vorgibt. Gering qualifizierte Menschen werden aus dem Arbeitsmarkt gedrängt, weil ihre Produktivität nicht ausreicht, den eigenen Lohn zu erwirtschaften. Welcher Arbeitgeber kann und will einem unerfahrenen Menschen, der vielleicht nicht einmal eine Landessprache beherrscht, noch eine Chance geben? Teure staatliche Beschäftigungsprogramme werden es richten müssen!

Die Befürworter eines staatlichen Lohndiktats haben nicht begriffen, dass nur eine rundlaufende Wirtschaft unseren Sozialstaat nachhaltig finanzieren kann. Klassenkampf-Polemik zielt ins Leere. Die beste Sozialpolitik ist noch immer eine gute Wirtschaftspolitik. Inmitten einer Krise weltrekordhohe staatliche Mindestlöhne einzuführen, ist das Gegenteil von guter Wirtschaftspolitik. Und deshalb auch nicht sozial!

Maurus Ebnetter

Die Revolution ist im Gange

«Food Code» – unter diesem Titel schildern zwei Autoren aus Deutschland die technologischen Entwicklungen in der Landwirtschaft, der Lebensmittelproduktion, dem Handel und der Gastronomie. Ein Blick in eine Zukunft, die schon begonnen hat.

Olaf Deininger ist Wirtschaftsjournalist und Digitalexperte. Er schreibt unter anderem über Food, Medien und Künstliche Intelligenz. Hendrik Haase ist Publizist, «Food-Aktivist» und leidenschaftlicher Geniesser. Die beiden befassen sich in ihrem Buch «Food Code» mit den Chancen neuer Technologien und den Möglichkeiten, die Kontrolle über unser Essen zu behalten. Auf 300 Seiten schildern sie die Zukunft der Lebensmittelherzeugung und Esskultur.

Laut den Autoren befinden wir uns mitten in einem umfassenden technologischen Wandel, der beispielsweise geprägt ist durch Künstliche Intelligenz, maschinelles Lernen, Big Data und das Internet of Things. Diese Technologien führen dazu, dass sich digital gesteuerte und vernetzte Abläufe und Analysensysteme in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelherzeugung und Gastronomie etablieren.

So scannt das Startup-Unternehmen «Taste-wise» alle online verfügbaren Speisekarten einer Stadt sowie die sozialen Medien. Daraus errechnen sie heutige und künftige Bedarflagen. Andere Startups wie «Dynamic Yield» und «Apprente» spezialisieren sich auf die Gesichtserkennung von Gästen. Grosse Restaurantketten wie McDonald's übernehmen junge Techfirmen, um mitzuhalten.

Auch in Einzelbetrieben ist die Revolution schon im Gange. In professionellen Küchen sind die Geräte zunehmend verbunden mit dem Warenwirtschaftssystem und der Kasse. Die Systeme im Betrieb wiederum sind verbunden mit den Systemen der Lieferanten. Alle Geräte denken mit.

Dabei werden nicht nur Daten ausgetauscht, sondern auch permanent im Hintergrund analysiert und verarbeitet. Das löst Prozesse und Funktionen wie ein automatisiertes Bestellwesen oder optimierte Abläufe beim Kochen aus. Auch das Kunden- und Gästeverhalten wird effizienter erfasst, was Verkauf und Marketing beflügelt.

Die Digitalisierung bietet jedoch nicht nur Chancen, sondern auch Gefahren. Kleinbauern werden es künftig nicht einfach haben. Wer digital nicht darstellen kann, wo er was bezieht, wie er arbeitet und nach welchen Standards, wird es schwer haben. Nachhaltigkeit, die Lieferanten- und Erzeugertransparenz bezeichnen die Autoren als Grundvoraussetzung. Das Smartphone sei zu einem mächtigen Instrument geworden, mit dem die Konsumenten jede Information sofort abrufen und vor allem nachprüfen können.

Die konventionelle Landwirtschaft wird durch neue Verfahren wie das digitalisierte Einzeltiermanagement zur Weiterentwicklung gezwungen. Sie hat die Chance, nachhaltiger, ressourcensparender und ökologischer zu werden.

Der Gegensatz zwischen Bio und Konventionell löse sich dann irgendwann auf.

Gleichzeitig gibt es ein Zusammenwachsen von Gastronomie und Einzelhandel oder von Gastronomie und Lebensmittelhandwerk. Als Beispiele dafür nennen die Autoren unter anderem das Eatly-Konzept oder die Markthalle Neun in Berlin. «Wir sehen, dass Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronomen auch digital kooperieren, sich erfolgreich vernetzen, digitale Food-Communities bilden – und zwar auch direkt mit ihren Kunden», so Hendrik Haase.

Dennoch wird der Markt weiterhin beherrscht von grossen Lebensmittelkonzernen, die sich an einem globalen Markt orientieren. Was wird aus den Food- und Getränkemarken und den grossen Vertriebsstrukturen werden, wenn sich Erzeuger immer mehr mit den Kunden vernetzen und dadurch die Margen für den Grosshandel wegfallen? Oder wenn sich dadurch auch kleinere Mengen wirtschaftlich lohnend produzieren und verkaufen lassen?

«Wer künftig digital nicht darstellen kann, wo er was bezieht und wie er arbeitet, wird es schwer haben.»

Auch mit solchen Fragestellungen beschäftigt sich das Buch. Bei Werbung und Marketing deutet sich bereits an, dass digitales Empfehlungsmarketing und der Online-Community-Gedanke immer mehr in den Fokus rücken.

Was bedeuten die Veränderungen für die Gastronomie? Die klassischen Mahlzeiten verlieren an Bedeutung. Es wird spontaner gegessen, unregelmässiger, flexibler – und oft auch billiger. Der Lebensstil wird zunehmend mobiler.

Ausserdem erwarten die Gäste immer stärker auf sie zugeschnittene Produkte und Gerichte. Die «Bowl» ist so gesehen das perfekte digitale Gericht, denn sie lässt sich einerseits für den Kunden bereits bei der Bestellung ganz einfach individualisieren – und andererseits lassen sich diese individuellen Wünsche bei der Produktion mit minimalem Aufwand umsetzen. Für den Burger gilt Ähnliches.

Wir sind mit neuen Technologien konfrontiert, die sehr weitreichend in unser Leben und in unsere Gesellschaft eingreifen. Sie bieten einerseits Chancen, etwa auf mehr Nachhaltigkeit, weniger Ressourceneinsatz, mehr Genuss und Gesundheit, ja sogar auf mehr Gerechtigkeit.

Auf der anderen Seite steht die Gefahr, dass unsere Lebensmittelvielfalt verarmt, weil etwa bestimmte Produkte in einer automatisierten Lieferkette nicht mehr vorkommen. Algorithmen können unser aller Ernährungsverhalten

beeinflussen und manipulieren. Vor diesem Hintergrund erhält der Untertitel des Buches Sinn: «Wie behalten wir die Kontrolle über unser Essen?»

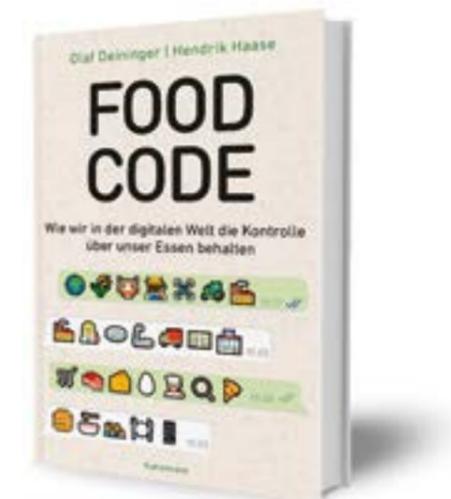
Für die klassische, stationäre Gastronomie geht es um Nachhaltigkeit, Lieferanten-Transparenz, Individualisierbarkeit, Erlebnis und eine gewisse digitale Sichtbarkeit. Bei Delivery zählen hohe und schnelle Verfügbarkeit und ein bequemer Bestellprozess. Was die Kundenkommunikation angeht, gewinnt Marketingautomatisierung und Targeting an Bedeutung. Das Produkt wird digital zum Helden gemacht.

Dem Megatrend Digitalisierung kann sich niemand entziehen. Funktionsbereiche trennen sich – etwa der Gastraum und die Küche. Die «Geisterküchen», mit denen Kochen zur reinen Dienstleistung wird, lassen grüssen. «Das Restaurant löst sich sozusagen digital auf», wie das die Autoren beschreiben.

Der Bereich Marketing und Kommunikation spielt sich zunehmend online ab: mit digitalem Empfehlungsmanagement, automatisiertem Marketing, Targeting, Prognosetools und Kunden-Management.

Daten werden ein entscheidender Rohstoff sein – und ihre Aktualität, Verfügbarkeit und Aufbereitung ein wichtiger Erfolgsfaktor für alle Unternehmer. So macht Künstliche Intelligenz mit Verkaufs- und Wetterdaten der Vergangenheit auf Basis der heutigen Wettervorhersage sowie weiterer Parameter sehr präzise Empfehlungen, welche Gerichte wie gut laufen werden.

Olaf Deininger und Hendrik Haase:
Food-Code
Verlag Antje Kunstmann, 25 Euro



Das Buch «Food Code» beschäftigt sich mit der Zukunft Lebensmittelherzeugung und Esskultur.

Argumente der Befürworter im Fakten-Check

Der Mindestlohn schütze vor Armut. Das ist falsch.

Eine Arbeitsstelle ist der beste Schutz vor Armut. Arbeitslosigkeit ist mit Abstand der häufigste Grund für Sozialhilfeabhängigkeit. Deshalb müssen möglichst viele Menschen die Chance auf ein Erwerbseinkommen haben.

Der Mindestlohn führe nicht zu einem Arbeitsplatz-Abbau. Das ist falsch.

Diese Aussage ist fahrlässig. Die Befürworter beziehen sich auf einzelne Studien aus den USA und Deutschland mit staatlichen Mindestlöhnen unter 10 Euro. Diese sind nicht auf doppelt so hohe Mindestlöhne übertragbar. Zahlreiche andere Studien kommen zudem zu gegenteiligen Schlüssen.

In Neuenburg sei die Arbeitslosigkeit auf Grund des Mindestlohns gesunken. Das ist falsch.

Es gibt keine Untersuchung, welche diese Aussagen stützt. Zudem fehlen Studien zur Entwicklung der niederschweligen Jobs. Und niemand weiss, wie viele Gelegenheitsjobs weggefallen sind, denn das sind Betroffene, die sich nicht auf den Arbeitsämtern melden. In Neuenburg wurde ein tieferer Mindestlohn eingeführt in einer gesamtwirtschaftlich sehr guten Phase. Die Arbeitslosigkeit ist nicht wegen, sondern trotz des Mindestlohnes gesunken.

Die Wissenschaft warnt

«Der Niedriglohnsektor ist von den erheblichen negativen wirtschaftlichen Folgen der Corona-Krise überproportional betroffen. In einer solchen Situation einen Mindestlohn einzuführen, der die Lohnkosten noch erhöht, wäre schlichtweg unverantwortlich.»

«Negative Beschäftigungseffekte treffen immer diejenigen, die eigentlich von den Mindestlöhnen profitieren sollten. Dies kann dazu führen, dass die Zielgruppe von Mindestlöhnen am Ende schlechter gestellt ist als ohne Mindestlöhne.»

Prof. Dr. Conny Wunsch
Professorin für Arbeitsökonomie,
Quelle: Stellungnahme für den Grossen Rat

2 x NEIN zum staatlichen Mindestlohn!

«Die Gastronomie leidet schon genug unter Corona. Es kann doch nicht sein, dass man uns jetzt noch mehr Lasten aufbürdet. Viele von uns in der Branche werden die Löhne nicht mehr bezahlen können und wohl Stellen abbauen müssen.»

Gilmara Rüedi
Wirtin Klybeck-Casino und Walliserstube



«Die Einführung eines staatlichen Mindestlohnes bedroht die Existenz von Jobs für wenig qualifizierte Arbeitskräfte bei uns. Diese werden ganz wegfallen oder ins benachbarte Ausland verlagert. Ich stimme am 13. Juni 2 x NEIN zur Einführung eines Mindestlohns.»

Katja Christ
Nationalrätin und Präsidentin glp Basel-Stadt



«Die Berufslehre ist eine schweizerische Erfolgsgeschichte. Es sollen möglichst viele Menschen eine Ausbildung machen. Mit dem Anheben der Löhne für Ungelernte erreichen wir genau das Gegenteil.»

Aurel Bachmann
Geschäftsführer Confiserie Bachmann



«Wenn die Politik gleiche Mindestlöhne für alle Branchen diktiert, dann nimmt der Druck für die KMU und die Mitarbeitenden massiv zu. Eine Kostensteigerung können wir uns schlicht nicht leisten. Am Ende verlieren alle.»

Tanja N. Oehl
Schneiderin Couture Stilvoll & Herzenshund



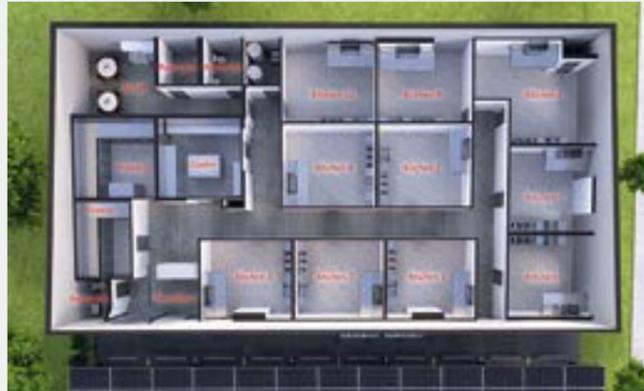
Geisterküchen

Zentralisierte Küchen für Liefer- und Abholbestellungen setzen sich in den USA durch. Auch in Europa ist das Konzept der «Geisterküchen» am Kommen.

Zum einen gibt es Markengastronomen, die die Produktion für den Lieferkanal in eigene Küchen auslagern, um den Restaurantbetrieb nicht zu stören oder neue Standorte schneller erschliessen zu können. Zum anderen ist der Aufbau von virtuellen Restaurantmarken zu beobachten, die ausschliesslich auf Lieferungen setzen. Virtuellen Marken haben den Vorteil, dass es nur geringe Markteintrittsbarrieren gibt. Die

Kosten sind überschaubar, da der Investitionsbedarf tief ist und der Betrieb effizient auf das Liefern ausgerichtet werden kann.

In Denver geht unter dem Namen «ChefReady» demnächst eine Zentralküche für Liefer- und Takeout-Brands an den Start. Parkplätze für die Lieferfahrer oder Selbstabholer und ein zentraler Empfang sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Dahinter sind verschiedene Kleinküchen angegliedert, die sich unter Bezeichnungen wie «McKinners», «Let's Get Loaded» oder «Old School Heroes» auf Pizza, Pasta, Sandwiches, Chicken, mexikanisch oder andere Schwerpunkte konzentrieren.



Lockdown und Leidenschaft

Aus 25 Gesprächen über Lockdown und Leidenschaft entstand das schön bebilderte Buch «Unfassbar – Wie die Basler Gastronomie der Krise trotzt».

Als Gastro-Seelsorger hat Bernhard Jungen seit Jahren ein offenes Ohr für Menschen in der Gastronomie. In der Krise wurde ihm bald klar, dass er den Betroffenen öffentlich eine Stimme geben wollte. Zusammen mit Tobias Rentsch hat er 25 intensive Gespräche geführt, die feinfühlig Einblicke in das Erleben und Kämpfen von grossartigen Basler Persönlichkeiten vermitteln.

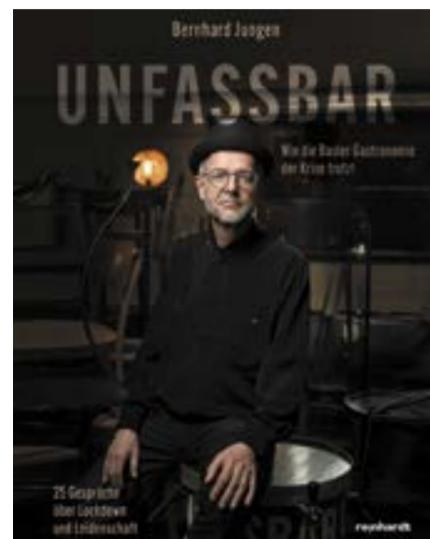
Durch die berührenden Porträt-Aufnahmen ist ein Zeitzeugnis entstanden, das zeigt, wie kreativ und ausdauernd die Gastronomie kämpft und wie unentbehrlich sie sein wird für den gesellschaftlichen Zusammenhalt in der künftigen Bewältigung der Krise.

Ein Vorwort des Präsidenten des Wirtverbandes, seelsorgerliche Überlegungen des Au-

In der Krise wurde ihm klar, dass er den Betroffenen eine Stimme geben wollte.

tors, ein Glossar zu den Hilfsmassnahmen und eine Chronologie der Ereignisse geben zusätzlich Orientierung zu dieser turbulenten Zeit.

Bernhard Jungen: «Unfassbar – wie die Basler Gastronomie der Krise trotzt» Reinhardt Verlag, reinhardt.ch



Roboter bringt Pizza

Die US-Kette Domino's hat in Texas einen Roboter-Lieferservice eingeführt: Pizzen werden mit einem völlig autonomen Fahrzeug ausgeliefert. Doch noch kommt der Ball nicht richtig ins Rollen.

Kunden im Stadtteil Woodland Heights in Houston können bei Domino's neuerdings die Roboterlieferung auswählen. Sie erhalten dann eine Textnachricht mit einem Zahlencode. Sobald die Bestellung am vereinbarten Standort ankommt, geben sie diesen Code auf einem Touchscreen ein, um das entsprechende Fach öffnen.

Das völlig autonome, menschenfreie Strassenlieferfahrzeug hat vom US-Verkehrsministerium die behördliche Genehmigung erhalten. Bereits 2017 experimentierte Domino's mit einem selbstfahrenden Ford Fusion, um Pizzas an zufällig ausgewählte Kunden in Ann Arbor, Michigan, zu liefern. Und 2013 hat die Kette in Grossbritannien die Lieferung von Pizza per Drohne getestet.

Die Experimente stecken noch in den Kinderschuhen, bringen aber den Ball ins Rollen. «Mit diesem Programm können wir besser verstehen, wie Kunden auf die Lieferungen reagieren, wie sie mit dem Roboter interagieren und wie sich dies auf den Geschäftsbetrieb auswirkt», sagt Dennis Maloney, Chief Innovation Officer von Domino's.

Im Jahr 2018 gab Pizza Hut bekannt, dass sie mit Toyota zusammenarbeiten, um ein vollständig autonomes Lieferfahrzeug zu entwickeln.

Aber die Technologie ist noch weit vom Mainstream entfernt: Selbstfahren hat sich als schwieriger erwiesen als erwartet.



Ein selbstfahrendes Fahrzeug liefert Pizza aus.

Markenbotschafter

Nachdem Roger Federer die Schweiz seit Jahren mit seinen sportlichen Leistungen und seiner sympathischen, bodenständigen Art positiv repräsentiert hat, wird er nun offizieller Markenbotschafter für die Destination.

Er geht eine langfristige Kooperation mit der nationalen Marketingorganisation Schweiz Tourismus ein. Das gemeinsame Ziel: Gäste für einen Besuch der Schweiz mit ihrer energiegelenden Natur zu gewinnen. Federer ist hoch motiviert, sein Heimatland zu unterstützen, und er wird dies für einen wohltätigen Zweck tun. Die Entschädigung für seine Auftritte als neuer ST-Botschafter geht an die Roger Federer Foundation, die benachteiligte Kinder in der Schweiz unterstützt.



Nichts ist umsonst

Der «Big Mac» von McDonald's schmeckt überall gleich, aber er ist nicht überall gleich teuer. Die Höhe der gesetzlichen Mindestlöhne hat darauf einen enormen Einfluss.

Der Big-Mac-Index ist bekannt: Er vergleicht die Preise dieses standardisierten Produkts in verschiedenen Ländern und ermittelt so die Kaufkraft der Bevölkerung. Wenig bekannt ist, dass der Preis des beliebten Burgers auch innerhalb eines Landes stark schwanken kann.

Es gibt eine starke Korrelation zwischen dem Big-Mac-Preis und den geltenden Mindestlöhnen.

Eine Analyse der US-amerikanischen Fachzeitschrift «Restaurant Business» belegt eine starke Korrelation zwischen dem Big-Mac-Preis und den geltenden Mindestlöhnen. Auch wenn es andere Faktoren gibt, mit denen ein Teil der Preisunterschiede erklärt werden kann, ist doch klar, dass die Löhne der wesentliche Preistreiber sind – obwohl die Personalkosten in den USA weniger als 30 Prozent des Umsatzes betragen und nicht fast 50 Prozent wie bei uns.

McDonald's-Kunden in Städten mit gesetzlichen Mindestlöhnen über 14 Dollar bezahlen für ihren Lieblingsburger 26 Prozent mehr als in Städten, die lediglich den nationalen Mindestlohn von 7.25 Dollar kennen. In manchen Fällen ist der Preisunterschied noch höher: Während ein Big Mac in der texanischen Hauptstadt

Austin 3.75 US-Dollar kostet, sind es in Seattle 6.39 Dollar, also 70 Prozent mehr.

In einer durchschnittlichen McDonald's-Filiale in den USA werden pro Woche 1100 Arbeitsstunden geleistet. Werden nun die Stundenlöhne um 2 oder gar 5 Dollar angehoben, resultieren daraus Mehrkosten von 120'000 bis 300'000 Dollar, dies bei einem jährlichen Durchschnittsumsatz von 2.4 Millionen. Kein Wunder, hat dies Auswirkungen auf die Produktpreise!

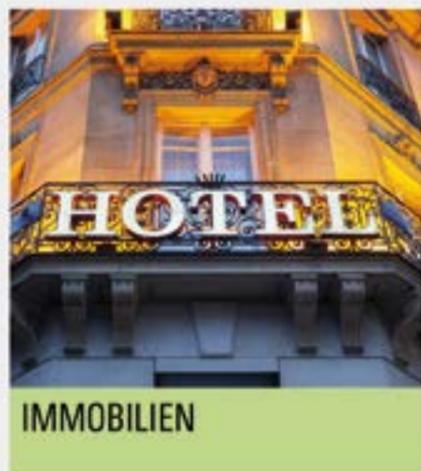
Der Zusammenhang zwischen der Lohnhöhe und den Big-Mac-Preisen ist klar. Würden die Produktpreise nicht erhöht, säne der Cash-Flow so stark, dass das langfristige Überleben gefährdet wäre. Eine Alternative ist höchstens noch der Abbau von Arbeitsstunden, z.B. durch die Schliessung in Randzeiten, durch effizientere Abläufe oder eine teilweise Automatisierung. Diese Alternative kommt vor allem dann zum Tragen, wenn sich Preiserhöhungen im Markt nur ungenügend durchsetzen lassen.



Hohe staatliche Mindestlöhne schlagen auf die Verkaufspreise durch – oder sie führen zu weniger Arbeit.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.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 35: DIE BÖRSE

Die Börse war eine der letzten Bierhallen in Basel. Der stadtbekannte Betrieb schloss in den 1990er Jahren.



Die Innenaufnahme stammt aus dem Jahr 1960 und zeigt das Lokal im Parterre.



Im ersten Stock befand sich ein grosser Saal.



Ursprünglich stand an der Marktgasse das Hotel Blume. Hier ist ein Bild mit Blickrichtung Drei Könige und Blumenrain.



Von juristischen Trostpreisen

Juristen bilden neben den Lehrern (der Grosse Rat ist manchmal voller, manchmal leerer, aber immer voller Lehrer) die grösste Berufsgruppe im kantonalen Parlament. Das führt manchmal dazu, dass sich zwei juristische Koryphäen einen Schlagabtausch liefern und der Rest mit offenem Mund staunt.

Im Mai etwa, als SP-Anwalt «Guschti» von Wartburg und alt Gerichtspräsident Jeremy Stephenson endlos (!) über das Traktandum «Gewaltmanagement» stritten. Dabei gab «Guschti» dem Nicht-Juristen David Wüest-Rudin (GLP) sehr ausführlich und kompliziert Auskunft und wurde von Ratspräsident und FDP-Anwalt David Jenny mit dem Satz ausgebremst: «Hier haben auch Rechtsauskünfte kurz zu erfolgen!» Der Gescholtene erwiderte – wohl ebenfalls zu Recht: «Sie wissen am besten, dass dies nicht geht.»

Denn wo Begriffe fehlen, da stellt ein Wort zur rechten Zeit sich ein.

Was ebenfalls nicht geht, ist, dass sich der Ratspräsident bei einem Stichentscheid für ein Ja und ein Nein gleichzeitig entscheidet, womit Jenny beim selben Traktandum einmal liebäugelte: «Nachdem Guschti die beiden letzten Abstimmungen knapp verloren hat, neige ich dazu, hier einen Trostpreis zu spenden, weil die Bestimmung nichts ändert. Als juristischer Purist neige ich dazu, die überflüssige Bestimmung zu streichen.» Jenny entschied sich schliesslich für den Trostpreis.

Dann gibt es immer wieder mal Nachwahlen in die parlamentarischen Gruppen zu tätigen, weil Grossräte vorzeitig zurücktreten. So auch in der Mai-Sitzung, da Sebastian Kölliker (SP) bekanntermassen zum «Janz-Jünger» ernannt wurde, damit den Grossen Rat verlassen musste und seine Kommissionssitze neu verteilt wurden.

Ein «GAU» (Grösster anzunehmender Unruhestifter) genannter Grossrat nützt diese Gelegenheit

gerne, um sinn- und chancenlose Gegenvorschläge einzubringen. Dieses Mal trieb er es auf die Spitze, als er Jessica Brandenburger als Mitglied der Gesundheitskommission vorschlug – was schon aus praktischen Gründen nicht möglich war, denn: «ich bin bereits Mitglied dieser Kommission», erklärte die SP-Frau.

Mike Shiva und Konsorten sind ja auch nie verboten worden.

Normalerweise verlaufen solche Wahlen problemlos und nahezu einstimmig. Dies war anders bei der Neubesetzung von Köllikers Sitz in der Bildungs- und Kulturkommission – die von der SP vorgeschlagene Kandidatin musste einige Nein-Stimmen einstecken. Der Grund: Sie ist Ehefrau eines bestehenden Kommissionsmitglieds, was für einige Ratsmitglieder ein «Gschmäggli» hatte. Filz gibt es eben nicht nur bei Beuys, sondern auch rechts UND links.

Und sowohl von links wie von rechts gibt es persönliche Vorstösse, über deren Sinnhaftigkeit man geteilter Meinung sein kann. So will Johannes Sieber (GLP) sogenannte Konversionstherapien verbieten. Das sind «Therapien», um Homosexu-

Filz gibt es eben nicht nur bei Beuys, sondern auch rechts und links.

elle zu Heteros umzupolen. Dass dies Scharlatanerie ist, darüber bestand weitgehend Einigkeit. Weniger Einigkeit herrschte darüber, ob man jede Scharlatanerie per Gesetz verbieten muss. Mike Shiva und Konsorten seien ja auch nie verboten worden, obwohl sie Leichtgläubigen das Geld aus der Tasche ziehen.

Luca Urgese (FDP) will den Regierungsrat per Vorstoss dazu bringen, nach Wahlen und Abstimmungen die Bürger befragen, warum sie so oder anders eingelegt haben. Aus den hinteren Reihen raunte es: «Er sucht immer noch Erklärungen für

das schlechte FDP-Abschneiden an den Grossratswahlen.»

Es entspannt sich eine Diskussion, bei welchen Abstimmungsvorlagen eine solche Befragung Sinn mache. Nur bei komplizierten, meinte Pascal Pfister (SP), was Joël Thüring (SVP) relativierte: «Manche finden das Öffnen des Abstimmungs-couverts schon kompliziert.»

Apropos kompliziert: Hier schlug einmal mehr Beat Leuthardt (GAB) alle Rekorde mit seinem Vorstoss betreffend «Suuberer Luft fürs Fälbi-Quartier JETZT! (Endlich Lebensqualität und weniger belastender Durchgangsverkehr, dafür genug Platz für ÖV, Velo und Zulieferung)». Wie oft mussten Sie, lieber Leser, diesen Titel lesen, um ihn zu verstehen?

Immerhin eine Erläuterung kann ich Ihnen zum Schluss geben: «Fälbi-Quartier» bedeutet in der Diktion des Anzugstellers die Feldbergstrasse und deren Umgebung. So soll ein Zitat von Johann Wolfgang von Goethe den Abschluss dieser Kolumne bilden: Denn wo Begriffe fehlen, da stellt ein Wort zur rechten Zeit sich ein.

* 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.

Machen Sie mit bei der Genusswoche Basel 2021!

Vom 16. bis 26. September 2021 findet im Rahmen der Schweizer Genusswoche die dritte Genusswoche Basel statt. Sie fördert die Freude an gutem Essen und lädt dazu ein, die kulinarische Vielfalt Basels mit einem Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Handwerk zu entdecken.

Haben Sie Lust, Teil der Genusswoche Basel zu sein? Gastrobetriebe, Bäckereien, Bierbrauereien, Metzgereien, Manufakturen, Kaffeeröstereien, Feinkostläden, urbane Gärten und alle, welche ihre kulinarischen Traditionen und Innovationen präsentieren wollen, sind eingeladen, Angebote anzumelden. Profitieren Sie als Teil der Genusswoche Basel von einer breiten Kommunikationskampagne und gewinnen Sie neue Kunden und Gäste!

sierte Genusschaffende können sich hierfür anmelden und ihren Teil dazu beitragen, Basels Genussvielfalt an diesem Tag konzentriert erlebbar zu machen. In diesem Jahr können alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe regionale Lebensmittel über die neue Direkthandelsplattform «Feld zu Tisch» beziehen. Weitere Informationen erhalten sie nach Ihrer Anmeldung.

Das Gesamtprogramm wird Ende Juni 2021 durch das Qualitätskomitee der Genusswoche Basel abgesegnet. Bei Fragen steht Ihnen Daniel Nussbaumer, Projektleiter der Genusswoche Basel, gerne zur Verfügung.

genusswochebasel.ch



Genusswoche Basel: Schärfen Sie Ihr Profil und gewinnen Sie neue Gäste!

Wie mitmachen? Sie können Ihr Angebot während der Genusswoche Basel vom 16. bis 26. September 2021 frei planen. Möglich sind sowohl einzelne Veranstaltungen als auch Angebote, die über den gesamten Zeitraum erhältlich sind. Ob Menü, Spezialität, Tasting, Vorführung, Workshop, Ausstellung, Spiel- oder Diskussionsabend, es wird Wert gelegt auf ein vielfältiges Programm. Wichtig ist, dass das Angebot im Einklang mit der Charta der Schweizer Genusswoche steht und möglichst regional, saisonal und handwerklich hergestellte oder verarbeitete Produkte enthält.

Am 18. September 2021 findet das Genussfestival Basel in der Markthalle statt. Interes-

Basel isst abfallfrei

Wer bei der Verpflegung unterwegs Mehrweg- statt Wegwerfgeschirr nutzt, schont Ressourcen, verkleinert die Abfallberge und spart Geld. Um auf die vielen Vorteile und Einsatzmöglichkeiten von Mehrweggeschirr hinzuweisen, lanciert der Kanton Basel-Stadt die Aktion «Basel isst abfallfrei».

Warme oder kalte Getränke, Mittag- oder Abendessen: Fast alle gastronomischen Angebote werden heute auch zum Mitnehmen angeboten. Der Trend zur Take-Away-Verpflegung hält ungebrochen an, die pandemiebedingten Restaurantschliessungen haben dieser Entwicklung zusätzlich Auftrieb verliehen.

Die Aktion «Basel isst abfallfrei» macht den Einsatz von Mehrweggeschirr in der Unterwegs-Verpflegung für die Betriebe und Konsumenten einfacher: Ein Kleber am Eingang von Take-Away-Anbietern signalisiert, ob im Geschäft Kunden ihre mitgebrachte Box oder ein vor Ort verfügbares Mehrwegsystem füllen lassen können – statt Einweggeschirr zu nutzen. Mit Plakaten und weiteren Werbemitteln wird diese Aktion bekannt gemacht.

Angebote zum Mitnehmen sind praktisch – im Einweggeschirr haben sie aber Nachteile: Der Ressourcen- und Energieverbrauch für die Herstellung ist gross. Leere Verpackungen landen oft auf der Strasse statt im Abfalleimer und verschmutzen den öffentlichen Raum. Weg-

werfgeschirr führt zu sehr viel Abfall. Und auch ökonomisch schneidet Einweggeschirr schlecht ab, denn das Take-Away-Geschäft und die Konsumenten zahlen mit der Verpackung etwas, was nur gekauft wird, um kurz danach geworfen zu werden.

Leere Verpackungen landen oft auf der Strasse statt im Abfalleimer.

Die Vorzüge von Mehrweggeschirr gehen über das Abfallvermeiden hinaus. Zum Vorteil für die Kunden geben viele Betriebe ihre Produkte im Mehrweggeschirr günstiger ab. Take-Aways mit Mehrweggeschirr profitieren von einer Kundschaft, die gern wiederkommt. Kaffee aus einem richtigen Becher und Essen aus einer stabilen Box schmecken besser. Auch Food-Waste lässt sich so aktiv vermeiden, denn Getränke- und Essensreste lassen sich gut verschlossen für den späteren Konsum mitnehmen.

abfallfrei.ch



Ein Kleber am Eingang von Take-Away-Anbietern signalisiert Kunden, dass sie hier mit ihrem Mehrweggeschirr willkommen sind.

Geschlossene Clubs führen zu mehr Lärmklagen!

Eine Statistik der Stadt Zürich zeigt, dass das Nachtleben sich im Corona-Jahr 2020 ins Private und den öffentlichen Raum verlagert hat. Die Lärmklagen nahmen deutlich zu, obschon Bars und Clubs weitgehend geschlossen waren oder bereits um 23 Uhr schliessen mussten.

In einer schriftlichen Anfrage erkundigten sich die Gemeinderäte Alan David Sangines (SP) und Luca Maggi (Grüne) bei der Stadtregerung zum Umgang mit Lärmklagen gegen Club- und Barbetriebe. Die Antwort der Verwaltung ist eindeutig: Lärmklagen aus der Bevölkerung haben seit März 2020 im Verhältnis zu den Vorjahren deutlich zugenommen.

Es werden häufiger Partys in Wohnungen und auf Balkonen oder Terrassen gefeiert.

Bei der Einsatzzentrale der Stadtpolizei sind 2020 über 9100 Anrufe eingegangen, bei denen sich die anrufenden Personen über Lärm beklagt haben. Das ist eine Zunahme von 49 Prozent gegenüber 2019.

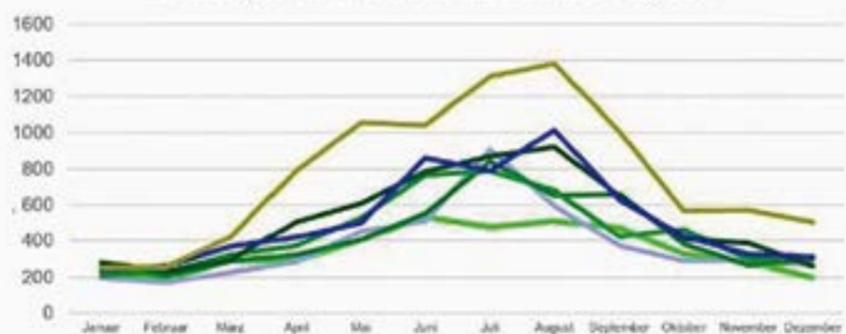
2020 hatten lediglich rund 540 dieser Beschwerden (6 Prozent) einen Bezug zu einem gastgewerblichen Betrieb. In den vergangenen Jahren lag dieser Anteil jeweils im Bereich zwischen 10 und 14 Prozent (620 im Jahr 2015 und 840 im Jahr 2018). Die vom Bundesrat verordneten Schliessungen und Einschränkun-

gen sind eine naheliegende Erklärung für den anteilmässigen Rückgang.

Die überwiegende Mehrheit der Lärmklagen (etwa 80 Prozent) bezieht sich jeweils auf Lärm im privaten Umfeld, auf der Strasse, auf Plätzen oder in Parkanlagen. Seit dem Frühjahr 2020 haben vor allem die Lärmklagen aus dem privaten Umfeld überproportional zugenommen und umfassen etwa 90 Prozent aller Klagen. Der Anteil der Klagen während der Nachtruhe blieb dabei stabil (19 Prozent total).

«Das Nachtleben hat sich aufgrund der behördlichen Einschränkungen zur Bekämpfung des Coronavirus weg von Bars, Clubs usw. in das private Umfeld und in den öffentlichen Raum verschoben», schreibt die Regierung in ihrer Antwort an die beiden Gemeinderäte. «Es werden häufiger Partys in Wohnungen und auf Balkonen oder Terrassen gefeiert und die Leute halten sich vermehrt und länger im Freien auf.»

Lärmklagen im Monats- und Jahresvergleich



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.



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



bio
Aus einer
Hand

Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura

Im nationalen Vorstand

An der 130. Delegiertenversammlung von GastroSuisse wurde Maurus Ebnetter zum Tresorier gewählt. Ab 1. Juli wird er als Mitglied des Präsidiums für die Finanzen des Dachverbands zuständig sein. Neu in den Vorstand gewählt wurde SVP-Nationalrätin Esther Friedli, die das Landgasthaus Sonne in Ebnat-Kappel führt. Präsident Casimir Platzer, Vizepräsident Massimo Suter und fünf weitere Vorstandsmitglieder wurden bestätigt.



Die Basler Delegierten feiern die Wahl von Maurus Ebnetter zum Tresorier von GastroSuisse.

Regelmässig testen führt zu Erfolg

Mit regelmässigen Corona-Massentests in Unternehmen und Schulen führt Graubünden die breiteste Testkampagne der Schweiz. Auswertungen der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt (Empa) zeigen, dass die Kampagne Wirkung zeigt: Die Infektionsraten gingen merklich zurück – zum Teil bis auf die Hälfte.

Krisenfonds

Wegen der andauernden Corona-Pandemie soll der Krisenfonds im Kanton Basel-Stadt mit weiteren 50 Millionen Franken ausgestattet werden. Die Basler Regierung beantragt dem Grossen Rat die dringliche Äufnung des Fonds zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit. Damit sollen weiterführende Massnahmen zur Abfederung der wirtschaftlichen Folgen der Corona-Pandemie im Rahmen des Härtefallprogramms finanziert werden. Dort stehen maximal 237 Millionen Franken zur Verfügung, davon 37 Millionen aus dem erwähnten Fonds. Die Kulturbranche, die Gastronomie und die Reisebranche werden die Folgen der Pandemie weiterhin stark spüren.

Neu 24 Monate

Die Höchstbezugsdauer für Kurzarbeitsentschädigung wird von 18 auf 24 Monate erhöht. Damit will der Bundesrat erreichen, dass möglichst wenige Kündigungen per Ende August ausgesprochen werden.

Neuer Markenauftritt

This is Basel. Mit dieser Marke wirbt Basel Tourismus seit Neuestem um die Gunst der Besucherinnen und Besucher aus dem In- und Ausland. Mit Blick auf den Wiederaufschwung im Reiseverkehr hat die Marketingorganisation ihren kommunikativen Auftritt komplett überarbeitet.

In den letzten Jahren ist es Basel gelungen, sich international als Kulturstadt zu positionieren. Mit der neuen Wort-Bild-Marke wird auf diesem Erfolg aufgebaut und dabei verstärkt ein jüngeres Zielpublikum angesprochen.

In den Bereichen Kunst und Architektur soll Basel zum Geheimtipp in Europa werden.

«Die Marke besticht durch eine moderne Typographie, strahlt Selbstbewusstsein aus und spielt gleichzeitig auf das Gefühl der Verwunderung an, welches Auswärtige angesichts der kulturellen Vielfalt in unserer kleinen Stadt oft befällt», erklärt Christoph Bosshardt, Marketingleiter bei Basel Tourismus.

Darüber hinaus eigne sich die Botschaft «This is Basel» ausgezeichnet, um die überraschenden Facetten des touristischen Angebots in Szene zu setzen. «In den Bereichen Kunst und Architektur soll Basel auf diese Weise zum Geheimtipp in Europa werden», so Bosshardt.

«Mit der neuen Marke sprechen wir gezielt ein jüngeres, weltoffenes und digital geprägtes

Publikum an. Damit sind wir für die anstehenden grossen Herausforderungen gut aufgestellt», so Tourismusdirektor Daniel Egloff. Erstmals so richtig zum Einsatz kommt der Auftritt im Rahmen einer Recovery-Kampagne. Unter dem Motto «Basel macht dich wieder ferienfit» werden Reisende aus der Schweiz sowie aus dem nahen Ausland mit attraktiven Wiedereinstiegsangeboten auf die grossen Ferien in der Ferne vorbereitet. Denn wo könnte man besser für die Architektur und die Museen der Metropolen dieser Welt trainieren als in Basel?

Zurzeit sucht Basel Tourismus zudem ein Ferientalent, welches als «Probetourist*in» mit Begleitpersonen die Sehenswürdigkeiten der Stadt während eines Wochenendes auf Herz und Niere prüft. Dafür wurde eigens eine Stelle ausgeschrieben.



Schweiz-Zuschläge geht es an den Kragen

Der indirekte Gegenvorschlag zur Fair-Preis-Initiative steht. Das Parlament hat Gesetzesänderungen beschlossen, um missbräuchliche Schweiz-Zuschläge wirksam zu unterbinden und die Diskriminierung im Online-Handel zu beseitigen.

Kernstück des Gegenvorschlags ist eine Ergänzung des Kartellgesetzes: Wenn Unternehmen aus der Schweiz von einer Ware oder Dienstleistung eines bestimmten Anbieters abhängig sind, weil es keine zumutbare Ausweichmöglichkeit gibt, können sie sich nun an die Wettbewerbskommission wenden, falls der Lieferant seine Marktmacht missbräuchlich ausnutzt.

Dies ist zum Beispiel dann der Fall, wenn sich ein Lieferant weigert, ein abhängiges Unternehmen aus der Schweiz im Ausland zu den dort geltenden Preisen und Bedingungen zu beliefern und stattdessen auf den Generalimporteur in der Schweiz verweist, der nur zu höheren Preisen verkauft. Diese Praxis ist derzeit weit verbreitet, führt zu höheren Produktionskosten der Unternehmen und trägt damit zu den überhöhten Preisen in der Schweiz bei.

Das geänderte Kartellgesetz sieht nicht nur Verbesserungen für abhängige Nachfrager, sondern auch für abhängige Lieferanten vor, die einem marktmächtigen Abnehmer im In-

oder Ausland gegenüberstehen, der seine Stellung missbraucht und sich unzulässig verhält. Roland Goethe, Präsident von Swissmechanic, begrüsst diesen Schritt: «Ob als Nachfrager oder Lieferant: Kleine und mittlere Unternehmen sind nun endlich besser geschützt, wenn sich grosse Konzerne missbräuchlich verhalten.»

KMU sind nun besser geschützt, wenn sich grosse Konzerne missbräuchlich verhalten.

Das Parlament will auch gegen Preisdiskriminierungen im Online-Handel vorgehen. Wer bei einem ausländischen Online-Shop etwas bestellen will, wird oft auf die Schweizer Website des Anbieters umgeleitet, auf der die Preise dann häufig massiv höher sind. Dieses sogenannte Geoblocking wird nun grundsätzlich verboten.

«Einkaufen wie Einheimische» heisst die neue Devise: Konsumenten und Unternehmen aus

der Schweiz müssen von ausländischen Online-Shops künftig gleichbehandelt werden wie einheimische Nachfrager. Wer beispielsweise in Frankreich oder Italien online ein Auto mietet, eine Ferienwohnung bucht oder ein Ticket für ein Konzert, eine Sportveranstaltung oder einen Freizeitpark kauft, muss künftig zu den dort gültigen Konditionen bedient werden.

«Heute bezahlen Konsumenten und KMU aus der Schweiz für die genau gleichen Produkte und Dienstleistungen oft massiv mehr als im Ausland. Das Geoblocking-Verbot sorgt nun endlich für faire Preise im Online-Handel», sagt Prisca Birrer-Heimo, Präsidentin des Konsumentenschutzes.

Die Initianten der Fair-Preis-Initiative begrüssen den Gegenvorschlag des Parlamentes und ziehen die Initiative unter der Bedingung zurück, dass die Gesetzesänderungen in Kraft treten.

► WIRTEKURS

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!

Kurz und preisgünstig

15 spannende Kurstage vom 6. bis 24. September 2021. Kursgebühr 2650 Franken. Alle Lehrmittel sowie das Arbeitssicherheitszertifikat im Wert von 290 Franken sind inbegriffen.

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos

www.baizer.ch/wirtekurs



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



Die ideale Vorbereitung auf die Wirtfachprüfung.

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



#FaktenStattIdeologie

Die Befürworter der extremen Agrarinitiativen verbreiten verhängnisvolle Fehlinformationen. Das darf nicht unwidersprochen bleiben! Für die Meinungsbildung ist das schädlich, und für all jene, die auch künftig auf gesunde und nachhaltige Schweizer Produkte zurückgreifen wollen, wäre eine Annahme der Initiativen ein grosser Rückschlag.

«Die Trinkwasser-Initiative fordert lediglich, dass Landwirte kein Import-Futter mehr verwenden sollen.»

Fakt ist: Der Initiativtext erlaubt klipp und klar nur noch die Nutzung von «betriebseigenem» Tierfutter. Bauern ist es nicht mehr möglich, Tierfutter vom Nachbarshof zu beziehen oder Reste aus der Lebensmittelproduktion und Gastronomie zu verwerten!

«Die Schweizer Landwirtschaft wird endlich nachhaltig.»

Fakt ist: Unter dem Strich schadet die Trinkwasser-Initiative der Umwelt. Sie führt dazu, dass regionale Produkte durch ökologisch und ethisch fragwürdige Importe ersetzt werden.¹

«1 Million Schweizer trinken Wasser aus gefährdeten Quellen.»

Fakt ist: Das Trinkwasser in der Schweiz ist von guter Qualität und kann bedenkenlos konsumiert werden. Das halten Bundesrat und Bundesamt für Lebensmittelsicherheit BLV fest.² Mit dem vom Parlament beschlossenen Pestizidge-setz werden Lücken gezielt geschlossen. Es gehört zu den strengsten Europas.

«Die Bio-Landwirtschaft ist von den Initiativen nicht betroffen.»

Fakt ist: Die Trinkwasser-Initiative schränkt auch den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ein, die in der Bio-Landwirtschaft eingesetzt werden.³ Ebenso ist die Bio-Produktion von der Pestizidverbotsinitiative betroffen, weil dort eingesetzte Pflanzenschutzmittel teilweise synthetisch hergestellt sind.⁴

«Gesunde, regionale Lebensmittel bleiben für die gesamte Bevölkerung erschwinglich.»

Fakt ist: Ohne gezielten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln würde das Angebot von regionalen Produkten massiv eingeschränkt.⁵ Lebensmittel würden 50% teurer, wenn sie auf das heutige Preisniveau von Bio-Produkten steigen.⁶

am
13. Juni

2xNEIN
zu den extremen
Agrar-Initiativen

www.zukunft-pflanzenschutz.ch/#faktenstattideologie



**VERLIERE
ICH
MEINEN
ARBEITSPLATZ?**

Ein Lohndiktat verschärft
die Corona-Krise.

2x NEIN!
zum kantonalen Mindestlohn

www.mindestlohnnein.ch