



September 2023 • Ausgabe 110

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Eidgenössische Wahlen: Wer ist KMU-freundlich?	2
Verfügbare Tische online anbieten	3
Tourismusregion Stuttgart im Aufwärtstrend	4
Rheintunnel bauen, Osttangente erhalten	6
Das legendäre Cardinal	8
Nationalrat Mustafa Atici	12
Talente in Feierlaune	15
Kostenloser Servicekurs	16
Brandgefährlicher WHO-Pandemievertrag	16
Generation Z: Illoyale Jobber?	18

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 Ebner
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

Einkaufstourismus gewinnt an Fahrt

Auswertungen von Kartentransaktionen zeigen, dass Herr und Frau Schweizer wieder deutlich mehr im Ausland einkaufen. Die Zahlungen in den Nachbarländern nehmen rasant zu. Wenig überraschend, liefern Grenzkantone wie die beiden Basel oder das Tessin die grössten Wachstumsbeiträge. Neben dem Detailhandel ist auch die Gastronomie von einer erheblichen Kaufkraftabwanderung betroffen.

Durch den Einkaufstourismus in die Nachbarländer der Schweiz fließen jährlich gut 8.5 Milliarden Schweizer Franken ins Ausland ab. Die Auswirkungen auf den heimischen Handel sind immens. Auswertungen von Debit- und Kreditkartentransaktionen im Auftrag der Swiss Retail Federation zeigen, dass die grenzüberschreitenden Einkäufe im ersten Halbjahr 2023 im Vergleich zum Vorjahr um 10.2 Prozent zugelegt haben.

Für den Handel und das Gewerbe in der Schweiz ist die Situation stossend, weil der Gesetzgeber den Kaufkraftabfluss mit falschen Anreizen zusätzlich begünstigt. Zwar haben die eidgenössischen Räte schon mehreren Standesinitiativen Folge gegeben, aber umgesetzt sind sie noch immer nicht.

Nach wie vor wird der In- und Auslandskonsum steuerlich unterschiedlich behandelt. Kundschaft, die aus dem Ausland Waren innerhalb der Wertfreigrenze von 300 Franken einführt, kann sich die ausländische Mehrwertsteuer zurückerstatten lassen und muss keine schweizerische Mehrwertsteuer bezahlen.

Der doppelte Steuervorteil für Auslandseinkäufe wäre so anzupassen, dass die Kundschaft in den hiesigen Geschäften nicht schlechter gestellt wird. Eine pragmatische Umsetzung bestünde in der Senkung der Wertfreigrenze auf 50 Franken. Dies entspricht in etwa der Bagatellgrenze in Deutschland (50 Euro), ab welcher Schweizer Einkaufstouristen die deutsche Mehrwertsteuer zurückfordern können.

weiter auf Seite 2



■ Konstanz gehört zu den beliebtesten Shoppingzielen der Schweizer.

Wahlen à la carte

Am 22. Oktober 2023 entscheidet sich, wer für die nächsten vier Jahre in den National- und Ständerat einzieht. Als grosser und wichtiger Wirtschaftszweig muss das Gastgewerbe auch in der Politik angemessen vertreten sein. GastroSuisse und die Kantonalverbände empfehlen knapp 200 branchennahe Kandidatinnen und Kandidaten zur Wahl.
gastrouisse.ch/wahlen2023

Fortsetzung Die Wertfreigrenze ist ein massgeblicher Treiber des Einkaufstourismus. Eine Studie der Universität St. Gallen hat gezeigt, dass mit ihrer Senkung auf 50 Franken die Kundschaft rund 33 Prozent weniger Einkäufe im Ausland tätigen würde.

Die Auswertung der Daten zeigt, dass die massgeblichen Wachstumsbeiträge am zunehmenden Einkaufstourismus verschiedenen Grenzregionen zugeordnet werden konnten. Konkret trugen Kantone wie Basel-Stadt, Baselland, Genf, Jura, Neuenburg, St. Gallen und Tessin im ersten Halbjahr 2023 die höchsten Anteile an der Volumensteigerung der Auslandeinkäufe bei.

Gerade in diesen Kantonen ist es für den Detailhandel von existenzieller Bedeutung, dass er gegenüber dem grenznahen Ausland wettbewerbsfähig bleibt und nicht durch Regulierungen benachteiligt wird. Faktoren wie der abgeschottete Agrarmarkt, die Hochkostenin-

sel, die Verfügbarkeit von Parkplätzen oder die Öffnungszeiten schwächen unseren Standort.

Der weiche Euro ermöglicht es den Schweizer Konsumenten trotz happiger Inflation in den Nachbarländern, dort weiterhin wesentlich günstiger einzukaufen.

Für den Handel und das Gewerbe ist die Situation stossend, weil der Gesetzgeber den Kaufkraftabfluss mit falschen Anreizen begünstigt.

Während der steigende Einkaufstourismus in aller Munde ist, geht vergessen, dass es auch einen «Gastronomietourismus» gibt. Viele in der Schweiz wohnhafte Personen suchen gezielt Gaststätten im benachbarten Ausland auf, um sich dort zu verpflegen oder zu unterhalten. Umsatz geht der heimischen Gastronomie auch verloren, wenn im Rahmen von Ausland-

einkäufen in Restaurants, Cafés, Imbisslokalen und Bars konsumiert wird.

Manche Restaurants im deutschen Grenzgebiet erzielen zwei Drittel ihres Umsatzes mit Gästen aus der Schweiz. Die Ursachen des Kaufkraftabflusses überschneiden sich mit den Motiven für den Einkaufstourismus im engeren Sinne, unter welchem der Detailhandel leidet. In der Gastronomie fallen höchstens die Öffnungszeiten als Beweggrund weg.

Wer sich auf den Parkplätzen im Badischen und im Elsass umsieht, wird nicht nur Auto-kennzeichen von Grenzkantonen erkennen. Die Einzugsgebiete ziehen sich bis weit in unser Land hinein. Rund drei Viertel der Schweizer Bevölkerung können innerhalb von 60 Fahrminuten eine ausländische Shopping- und Tourismusdestination ansteuern, fast ein Drittel sogar innerhalb von 30 Minuten!

Wer ist KMU-freundlich?

In den Sonntagsreden vieler Politikerinnen und Politiker nehmen KMU eine bedeutende Rolle ein. Die hehren Absichtserklärungen sind leider oft nur Lippenbekenntnisse – sonst würden die Überregulierung und die Steuerlast nicht stetig zunehmen. Die unternehmerische Freiheit und die Rahmenbedingungen stehen unter Druck. Wen sollen wir im Oktober wählen?

Mit Parlamentarier-Ratings ist es so eine Sache. Natürlich kommt es darauf an, wer die Bewertung des Abstimmungsverhaltens vornimmt. Je nach Auswahl der Sachgeschäfte und deren Gewichtung kommen andere Resultate heraus. Anhaltspunkte können die Ranglisten dennoch bieten.

Im Nationalrats-Rating des Schweizerischen Gewerbeverbands sind auf den ersten 86 Plätzen ausschliesslich Vertreterinnen und Vertreter von SVP und FDP zu finden. Bei der Gesamtbewertung liegt die SVP (53 Punkte) knapp vor den Freisinnigen (51.3). Die Mitte (34.5) und die Grünliberalen (27.6) sind ziemlich abgeschlagen, liegen aber doch deutlich vor der SP (14.7) und den Grünen (14.3).

Etwas anders sieht es GastroSuisse: Gemäss Rating des Branchenverbands war im Zeitraum von 2019 bis 2022 «Die Mitte» die gastgewerbefreundlichste Fraktion im Nationalrat. Mit etwas Abstand folgen die SVP und die FDP. Im Ständerat stimmten die Positionen der SVP-Vertreter am meisten mit der Haltung von GastroSuisse überein. Knapp dahinter belegen die Mitte- und die FDP-Fraktion den zweiten und dritten Platz.

Im untersuchten Zeitraum unterstützten 61% der eidgenössischen Parlamentarier die Anlie-

gen von Gastgewerbe und Tourismus öfters, als dass sie diese ablehnten. Dieser erfreulich grossen Gruppe gehören keine Vertreter der linken Parteien an, was wohl mit der strikten Fraktionsdisziplin zu tun hat. Denn auch links gibt es pragmatische Volksvertreter: In Basel-Stadt ist hier Mustafa Atici zu nennen, der Wirtschaftserfahrung mitbringt und sich stark in der Bildungspolitik engagiert.

Die Zahlen zeigen, dass KMU-Inhaber bei den bürgerlichen Parteien am besten aufgehoben sind.

Die nackten Zahlen zeigen, dass KMU-Inhaber bei den traditionellen bürgerlichen Parteien am besten aufgehoben sind. Mit Patricia von Falkenstein (LDP) kandidiert in Basel eine Persönlichkeit, die im Nationalrat bereits bewiesen hat, dass sie eine gewerbefreundliche Politik verfolgt. Wir empfehlen sie uneingeschränkt zur Wiederwahl!

Möchten Sie ökologische Anliegen stärker gewichten? Dann haben Sie mit der grünliberalen Nationalrätin Katja Christ eine gute Ergänzung, sofern Sie damit leben können, dass die GLP recht oft mit dem linken Lager stimmt.

Wer gegenüber der Immigration und der ausserpolitischen Öffnung der Schweiz skeptisch eingestellt ist, wird die SVP bevorzugen. Da eine breite bürgerliche Listenverbindung in Basel erneut gescheitert ist (was ich für einen strategischen Fehler halte), hat die Partei bei den Wahlen 2023 allerdings keine Chance.

Demgegenüber könnten Stimmen für die FDP, die LDP, die Mitte und die GLP mithelfen, dass Katja Christ wiedergewählt oder

jemand von der freisinnigen Liste profitieren wird. Wer gezielt KMU-nahe Kandidatinnen unterstützen möchte, wählt die Apothekerin Lydia Isler-Christ (LDP) und Tamara Alù (FDP), die Politik-Leiterin des Gewerbeverbands Basel-Stadt.

Und für den Ständerat? Die Leistungen von Eva Herzog (SP) sind anzuerkennen, insbesondere was ihren Einsatz für ein konzerntaugliches Steuersystem angeht. Mit Balz Herter (Mitte) und Pascal Messerli (SVP) stehen jedoch Kandidaten zur Wahl, die ein deutlich KMU-freundlicheres Abstimmungsverhalten versprechen.

Wie auch immer Sie politisch ticken: Gehen Sie wählen! In einer funktionierenden Demokratie zu leben ist ein Privileg, dem wir Sorge tragen müssen.



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Verfügbare Tische online anbieten

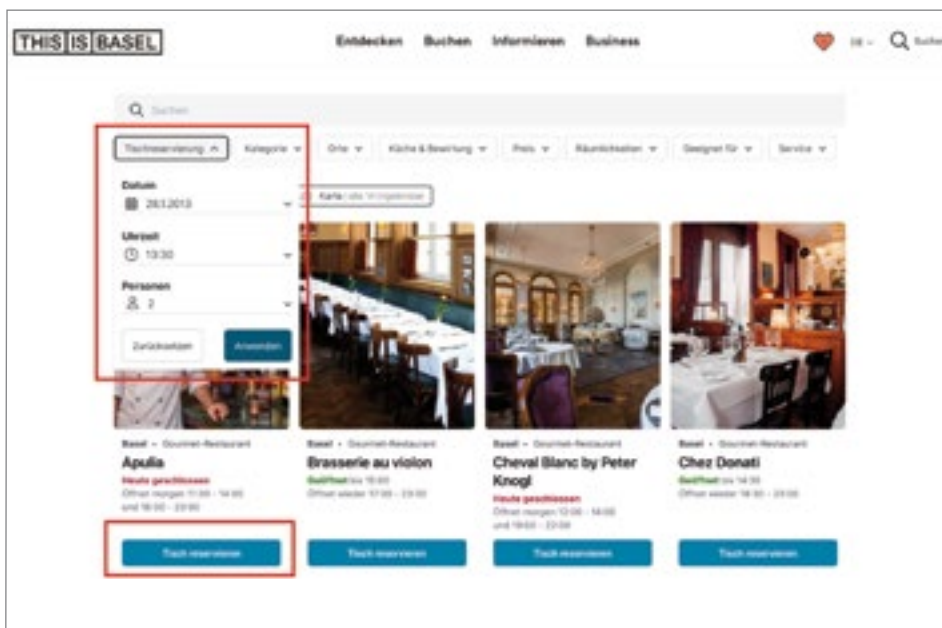
Anlässlich der ART entwickelte Basel Tourismus seine Website basel.com und die BaselCard App weiter. Die Suche nach einem freien Tisch in einem Restaurant ist nun noch einfacher.

Basel.com ist mit über 4 Millionen Sitzungen im Jahr 2022 eine der meistaufgerufenen Seiten in der Region. Basel Tourismus bietet den Gästen die Möglichkeit, verfügbare Tische zentral über basel.com/alle-restaurants oder die BaselCard App zu reservieren.

Für die erste Phase hat sich Basel Tourismus entschieden, mit Aleno, Foratable (Lunchgate) und Resmio zusammenzuarbeiten. Da diese Schnittstellen bereits von anderen Destinationen angebunden wurden, bot sich das auch für Basel an. Basel Tourismus prüft, ob weitere Systeme in Frage kommen.

Falls Ihr Betrieb auf eines der oben genannten Systeme umsteigen möchte, bieten Ihnen alle Anbieter im ersten Jahr einen Rabatt von 10% auf die Jahresgebühr an. Um von diesem Service zu profitieren, müssen Sie Mitglied von Basel Tourismus sein. Steigern Sie Ihre Visibilität!

basel.com/alle-restaurants



Ihre Expertin in Treuhand für Gastronomie und Hotellerie – seit 1921

Wir erleichtern Ihren Alltag.



Wir führen Ihre Finanz- und Lohnbuchhaltung



Wir erstellen Branchenvergleiche und GastroAnalysen



Wir erstellen Ihre Steuererklärung



Wir stellen Ihnen verschiedene Kundentools 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  | 100
nahe. kompetent. JAHRE

Stuttgart im Aufwärtstrend

Die Tourismusregion Stuttgart ist gut unterwegs. Im ersten Halbjahr 2023 erreichten ihre Landkreise und Stuttgart etwa 95 Prozent des Niveaus von 2019. Die Stadt selbst erzielte 1.9 Millionen Übernachtungen und fast 97 Prozent des Vorkrisenwertes. Vor allem der inländische Quellmarkt hat sich weitgehend erholt, aber auch eine Vielzahl ausländischer Märkte. Ein Comeback von Reisenden aus China bleibt hingegen noch aus. Der Leisure-Bereich gewinnt kontinuierlich an Bedeutung.

Der Tourismus in der Landeshauptstadt Stuttgart holt stetig auf und verzeichnet eine gute Halbjahresbilanz. Januar und Februar wiesen noch unterdurchschnittliche Zuwächse auf. Dann haben sich die Zahlen kontinuierlich verbessert. Volumenstärkster Monat war der Mai mit knapp 362'000 Übernachtungen. Der Juni lag sogar 1.3 Prozent über dem Ergebnis von 2019.

Die grösste Herausforderung liegt im Ausbau des freizeitorientierten Tourismus.

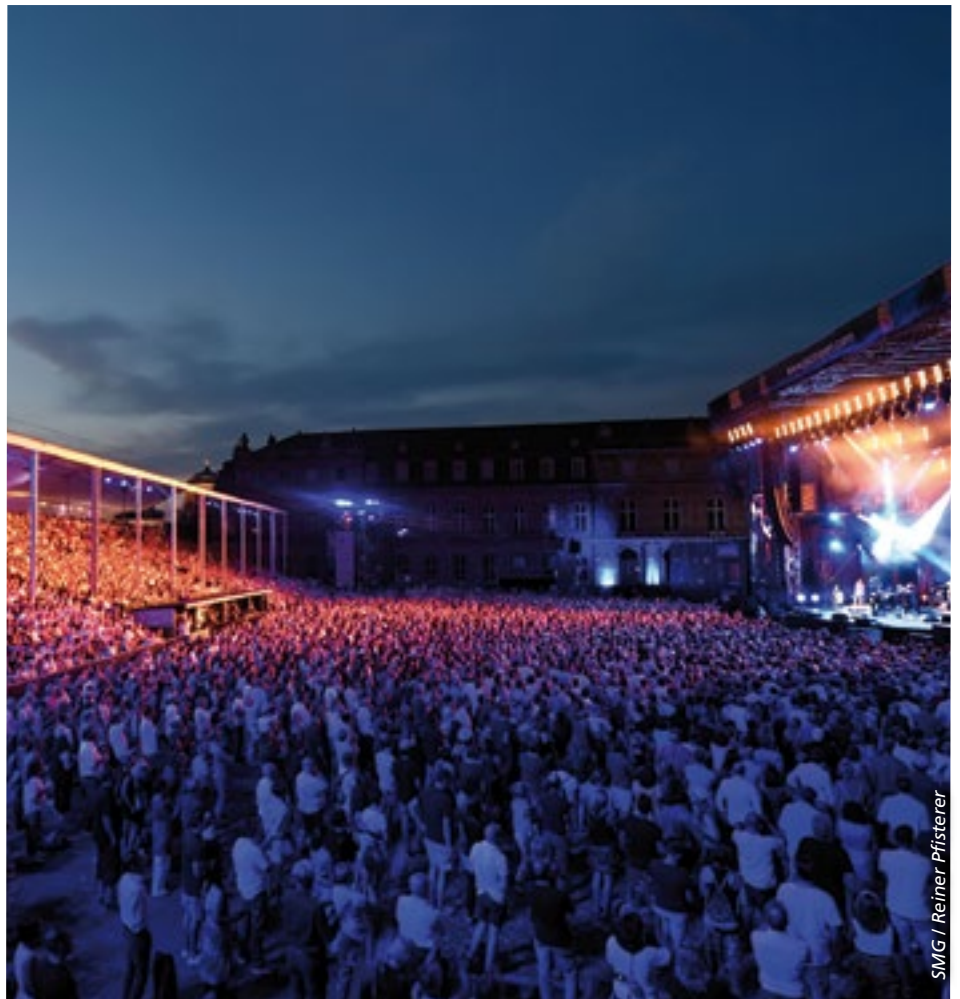
Nach Angaben des Statistischen Landesamtes Baden-Württemberg lag das Logiernächte-Volumen in Stuttgart mit 1.88 Millionen Übernachtungen im ersten Halbjahr rund 40 Prozent über dem Ergebnis von 2022. Es lag jedoch noch 3.4 Prozent unter dem Niveau von 2019.

In den ersten sechs Monaten des Jahres wurden auch wieder deutlich mehr Übernachtungen aus dem Ausland verzeichnet. Als stärkste Herkunftsmärkte haben sich die USA und die Schweiz erfreulich entwickelt und liegen auch gegenüber 2019 im Plus. Frankreich und Österreich teilen sich Rang 3, die Niederlande verbucht mit 23 Prozent sogar zweistellige Zuwachsraten gegenüber 2019. Der chinesische Markt, der vor Corona an fünfter Stelle der ausländischen Quellmärkte stand, schlägt indessen erst seit Kurzem einen Recovery-Kurs ein und liegt noch deutlich zurück.

Die gesamte Tourismusregion, welche die Landeshauptstadt Stuttgart und fünf Landkreise umfasst, erzielte im ersten Halbjahr 4.18 Millionen Übernachtungen und damit ein Plus von 30.7 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Im Vergleich zu 2019 beträgt der Rückstand noch circa 5 Prozent.

Armin Dellnitz, Geschäftsführer der Stuttgart-Marketing GmbH, zeigt sich optimistisch: «Bis Jahresende werden wir vermutlich annähernd die Zahlen des Vor-Corona-Jahres erreichen». Die grösste Herausforderung liege im Ausbau des freizeitorientierten Tourismus.

Stuttgart soll zu einer attraktiven Städtedestination weiterentwickelt werden. Einen grossen Beitrag leisten besucherstarke Veranstaltungen wie die «Jazzopen», das Stuttgarter Weindorf, der Cannstatter Wasen oder der Weihnachtsmarkt.



■ Events wie die «Jazzopen» kurbeln den Tourismus in Stuttgart an.

Bunte Stadtoase

Der neue Hingucker in Stuttgart ist die unter Denkmalschutz stehende «Calwer Passage» mit der grossen begrünten Gebäudedefassade. Seit Anfang 2023 herrscht in der charmanten Einkaufspassage wieder Leben. Das Haus mit seinen 11'000 Pflanzen ist nicht zu übersehen. An der komplett bewachsenen Fassade zeichnet sich der Lauf der Jahreszeiten ab. Auf dem «Dachwald» wachsen Winterjasmin, Strauch-Efeu, Clematis und ein Mini-Mischwald. Die Calwer Passage ist das erste derart begrünte Gebäude Deutschlands und bietet zahlreiche neue Läden und Lokale.

calwer-passage.de



Mission Nachhaltigkeit

Der Erhalt kultureller und natürlicher Schätze ist der Schlüssel für einen intakten Tourismus der Zukunft. Auch die Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH macht sich auf den Weg und verfolgt ein grosses Ziel: Das grüne «N». Begleitet vom Unternehmen TourCert strebt sie innerhalb von drei Jahren eine Zertifizierung zum «Nachhaltigen Reiseziel» an.

Schutz und Bewahrung unversehrter Natur, schöner Landschaften, kultureller Traditionen und lokaler Besonderheiten sind die Grundlage für eine nachhaltige touristische Entwicklung. Ein «sanfter» Tourismus versucht, den Bedürfnissen der Touristen wie auch der Einwohner bestmöglich zu entsprechen, dabei die Zukunftschancen des Reiseziels zu erhöhen und gleichzeitig die vorhandenen Ressourcen unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, sozialer und ökologischer Aspekte zu managen.

Die Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH ist daran, diesen Einklang aktiv zu gestalten: Ein mehrjähriger Entwicklungsprozess soll schrittweise die Voraussetzungen für die Tourismusregion schaffen, als «Nachhaltiges Reiseziel» mit dem «N»-Siegel qualifiziert zu werden.

Die Wurzeln der Bemühungen um einen nachhaltigen Tourismus in der Region reichen weit zurück: Bereits beim «Nachhaltigkeits-Check», einem Pilotprojekt des Landes im Jahr 2013, hat Stuttgart die Zertifizierung mitgestaltet. Inzwischen ist das Bewusstsein für die Relevanz und Notwendigkeit wie auch der Anspruch an eine Ausrichtung als nachhaltige Tourismusdestination gereift.

Den ersten Schritt auf dem Weg zu einem nachhaltigen Lebens- und Erlebnisraum machten die Touristiker 2021 mit ihrer Beteili-

gung an der Selbstverpflichtung «WIN-Charta» des Landes Baden-Württemberg. In dieser Wirtschaftsinitiative werden Erfahrungen und Wissen engagierter Unternehmen gebündelt und in ein systematisches Managementsystem integriert. Die Unterzeichnung der Charta war ein klares Bekenntnis zur ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung.

Eine nachhaltige Destination ist ein Gemeinschaftswerk.

Nun sind die Ambitionen grösser und das Engagement bekommt eine neue Dimension. Die Ausrichtung als nachhaltiges Reiseziel ist fest im Strategieplan 2027 der Stuttgart-Marketing GmbH und der Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH verankert. Der Startschuss für die Zertifizierung fiel im März.

Begleitet wird der Prozess von der TourCert GmbH, die ein eigenes, international anerkanntes, Beratungs- und Zertifizierungssystem für die Tourismusbranche entwickelt hat. Auf der Grundlage einer Bestandsaufnahme erarbeitet das Unternehmen gemeinsam mit der Regio Stuttgart ein Verbesserungsprogramm. Der Fokus liegt zunächst auf den internen Prozessen. Später wird der Blick auf die touristischen Akteure Stuttgart ausgeweitet.

Eine nachhaltige Destination ist ein Gemeinschaftswerk. Zum Prozess gehören die Etablierung eines engagierten Partnernetzwerkes, Schulungs- und Sensibilisierungsmassnahmen, Umfragen bei verschiedenen Playern, ein Monitoring zu Verbräuchen und die Erhebung nachhaltiger Angebote. Auch die Erarbeitung des EMAS-Siegels als Umwelt-Management-Standard ist Teil der Entwicklung.

Seit März 2023 steuert eine Nachhaltigkeitsmanagerin bei der Regio Stuttgart die Prozesse und lenkt diese in enger Abstimmung mit

TourCert in systematische Bahnen. Zusammen mit einem elfköpfigen Nachhaltigkeitsteam bei der Regio Stuttgart leistet sie abteilungsübergreifende Arbeit.

«Längst wird von Tourismusdestinationen eine nachhaltige Positionierung aktiv eingefordert», sagt Armin Dellnitz, Geschäftsführer der Stuttgart Marketing GmbH und der Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH. Im Rahmen der Strategie wird auf eine nachhaltige Ausrichtung des Unternehmens und der Tourismusregion hingearbeitet. Bereits bestehende Grundlagen werden kanalisiert. Jetzt geht es darum, bei den Schlüsselakteuren ein Verständnis für Nachhaltigkeit zu entwickeln.



SMG / Martina Denker

Die Region Stuttgart soll für Einwohner und Gäste zu einem Wohlfühlort mit hoher Lebensqualität entwickelt werden.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

Rheintunnel bauen, Osttangente erhalten!

Ein breit abgestütztes Komitee mit über 200 Persönlichkeiten setzt sich engagiert für den Bau des Rheintunnels und den Erhalt der Osttangente ein. Der Rheintunnel wird insbesondere die Quartiere entlasten und den Transitverkehr unterirdisch an Basel vorbeischleusen.

Auf der Osttangente, dem Abschnitt der Nationalstrasse A2 zwischen Schwarzwaldtunnel, Hagnau und Augst, ist Stau ein alltägliches Ärgernis. Aufgrund der wachsenden Bevölkerung und der damit einhergehenden Verkehrszunahme wird sich die Situation in den nächsten Jahren weiter zuspitzen.

Die Weiterentwicklung der Infrastruktur ist vernachlässigt worden.

Ohne Gegenmassnahmen werden Stautunden sowie der Ausweichverkehr in die Quartiere und die Agglomerationsgemeinden sowie der damit verbundene Lärm zunehmen. Dem entgegenwirken soll der Rheintunnel ein Jahrhundertprojekt.

Der Rheintunnel wird etwa 80% des heutigen Schwerverkehrs auf der Osttangente unter die Erde verlagern und die Anwohner entlang der Osttangente wesentlich vom Verkehrslärm entlasten. Ein breit abgestütztes Komitee mit Politikern, Persönlichkeiten aus der Wirtschaft und von Verbänden setzt sich gemeinsam überzeugt für den Bau des Rheintunnels und den Erhalt der Osttangente ein.

Das Komitee wurde von der «Verkehrsliga beider Basel» ins Leben gerufen, in der sich 13 Wirtschafts- und Verkehrsverbände engagieren. Gemeinsam fordern die Verbände die Realisierung des Rheintunnels im Rahmen des

Ausbauschrittes 2023 des Strategischen Entwicklungsprogramms des Bundes. Zudem soll die Osttangente erhalten sowie nachfragegerecht und stadtverträglich saniert werden.

ACS-Geschäftsführer Daniel Seiler erklärt den Nutzen des aus verkehrstechnischer Sicht: «Heute ist die Osttangente ein Nadelöhr sondergleichen. Die zweispurige Stadtautobahn muss den Verkehr von sechs Spuren aufnehmen. Dieser Engpass führt zu Ausweichverkehr in die Quartiere.» Die Osttangente sei nie dazu gedacht gewesen, den Fernverkehr nach Deutschland und Frankreich aufzunehmen. «Wir müssen Ordnung schaffen und die beiden Verkehrsachsen trennen.»

Ohne Gegenmassnahmen werden Stautunden und der Ausweichverkehr zunehmen.

Handelskammer-Direktor Martin Dätwyler betont, dass Basel und die Agglomeration gut zu erreichen sein müssen. Dies sei für den gesamten Wirtschaftsstandort zentral: «Nur mit funktionstüchtigen und leistungsfähigen Verkehrsinfrastrukturen bleiben wir für Unternehmen und Fachkräfte attraktiv.»

Die Weiterentwicklung dieser Infrastrukturen sei vernachlässigt worden. «Die Strassen und Schienen der Region, welche im Wesentlichen

für das Basel der 1970er Jahre geplant wurden, halten den Mobilitätsbedürfnissen nicht mehr stand», so Dätwyler, der von den Behörden eine schonende Umsetzung fordert. Gemeinsam mit dem Kanton müsse das Bundesamt für Strassen zudem Ersatz für die Freiflächen finden, die der Bevölkerung während der Bauzeit nicht zur Verfügung stehen.

Tamara Alù, Leiterin Politik beim Gewerbeverband Basel-Stadt, ergänzt: «Die Handwerkerfirmen, die Zulieferfirmen, all die Dienstleister, sind angewiesen auf fließende und funktionierende Verkehrswege. Können wir diese nicht endlich freischaffen, laufen wir Gefahr zur Insel zu werden.» Eine Abwanderung der Geschäfte wäre die direkte Folge. Die Standortattraktivität sei kein Selbstläufer.

Andreas Zappalà vom HEV hält fest: «Die Belastung durch Lärm, unkontrollierten Ausweichverkehr und tägliches Verkehrschaos resultiert aus dem gewachsenen Bedürfnis nach Mobilität.» Aus Sicht der Hauseigentümer sei es wesentlich, ein attraktives Wohnumfeld zu garantieren.

Stephan Fluri, Präsident NQV BreiteLehenmatt, votiert für die dringende Entlastung seines Quartiers: «Jeden Tag haben wir mit Ausweichverkehr zu kämpfen. Die Autos reihen sich aneinander und verstopfen die Strassen. Vom Joggeli bis zur Breite ist kein Durchkommen. Auch nicht für den Bus, der regelmässig behindert wird.»

Für eine wirksame Entlastung braucht es sowohl den Rheintunnel als auch den Erhalt der Osttangente. Denn nur beide Verkehrsachsen zusammen können das Verkehrsvolumen bewältigen und damit einen Beitrag zu einer besseren Verkehrsabwicklung leisten.

Dass der Rheintunnel von grosser Bedeutung für die Metropolitanregion ist, unterstreicht die Baselbieter FDP-Nationalrätin Daniela Schneeberger: «Der Tunnel wird nicht nur für die Stand jetzt 200'000 Einwohnerinnen und Einwohner Basels gebaut, sondern für eine Agglomeration, die 1.5 Millionen Menschen fasst.» Letztlich gehe es um die Versorgungswege der Schweiz.

Auch die Basler LDP-Nationalrätin Patricia von Falkenstein verweist auf die überregionale Bedeutung des Nadelöhrs Basel: «Hier gehen sämtliche Verkehrswege durch. Bauen wir nicht aus, stehen wir vor einem noch grösseren Verkehrskollaps. Gefährden wir doch nicht unseren Standort, sondern schaffen wir intelligente Infrastruktur, für die Gesellschaft und die Wirtschaft.»



Ein prominent besetztes Komitee fordert den Rheintunnel gegen den täglichen Verkehrskollaps.

pro-rheintunnel.ch



Tamara Alù

Johannes Barth

Eva Biland

Baschi Dürr

Die FDP. Die Liberalen sind das Bollwerk gegen linke Umverteilung, grüne Verbotskultur, konservativen Stillstand und rechtsnationale Abschottung. Wir stehen seit 175 Jahren unverrückbar für Freiheit und Fortschritt. Wir setzen uns ein für realistische und finanzierbare Lösungen. Wir packen mit Zuversicht die Aufgaben an, damit die Schweiz und Basel-Stadt weiterhin stark und erfolgreich sind.

PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Bücher, Dokumente und Objekte, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben.

DAS LEGENDÄRE CARDINAL

Das erste grosse Varietétheater mit Restaurationsbetrieb in Basel war das «Cardinal» an der Freien Strasse 36. Es eröffnete im Herbst 1900 und wurde von Karl Küchlin betrieben, der aus Freiburg im Breisgau stammte und dort Besitzer des Colosseum-Varietés war. Aus finanziellen Gründen und wegen erhöhten Platzbedarfs eröffnete Küchlin 1912 in der Steinvorstadt ein Theater unter seinem Namen. Im gleichen Jahr wurde das Cardinal von der Hauseigentümerin, der Brauerei zum Cardinal AG, in ein Kino umgebaut, das zunächst als «Elektrische Lichtbühne Cardinal» und von 1919 bis 1982 als «Alhambra» firmierte.



Der Innenhof des Cardinal (1910). Hier steht heute die Boutique Zara an der Freien Strasse.



Bild aus dem Jahr 1888: Bevor das Cardinal ein Varietétheater wurde, war es seit 1832 eine Bierbrauerei, Studenten- und Turnerwirtschaft mit Hintergebäude am Birsig (später Falknerstrasse 11).



1891 entstand anstelle der Brauerei Cardinal eine neun Meter hohe Bier- und Konzerthalle, die mehr als 400 Gästen Platz bot. Neun Jahre später wurde der Betrieb in ein Varieté-Theater umgewandelt. Dort traten vor allem Zirkusartisten auf, es wurden aber auch schon einzelne Filme gezeigt.



Die Bierhalle des Cardinal (1910). Woher kommt der Name? Die 1346 erstmals erwähnte Liegenschaft hiess «zem roten Hut» und erst später Haus «Zum Kardinal». Vielleicht wohnte dort während des Konzils in Basel (1431 bis 1449) ein echter Kardinal.

A photograph of four people walking on a city street. From left to right: a man with glasses and a beard in a dark suit, a woman in a blue denim jacket and black top, a man in a green blazer and tan pants, and a woman in a striped jacket and white top. They are all smiling and looking towards the right.

auch in den Ständerat

Balz Herter

Tiziana Conti

Patrick Huber

Andrea Knellwolf

Nationalratswahlen

Liste

7

**Wir halten die
Schweiz zusammen!**

Die Mitte
Basel-Stadt

Ukrainische Gerichte, hausgemacht

Die «Buvette Kozak» ist ein Foodstand in der alten Markthalle. Sie bietet eine authentische, osteuropäische Küche. Die Gerichte werden auf kleinstem Raum mit frischen, lokalen und wenn möglich biologischen Zutaten gekocht. Die beiden ukrainischen Köchinnen sind aus ihrer Heimat geflohen und kochen nun ihre Nationalgerichte in Basel.

Der Initiant, Grégoire Fabre, erzählt, wie es zur Buvette Kozak kam und warum er das Label *Fait Maison* ausweist.

Welches Konzept verfolgt die Buvette Kozak?

Es ist eine Einladung zu einer kulinarischen Entdeckungsreise nach Osteuropa und ein Brückenschlag zwischen den Kulturen. Die Schweiz hat unsere beiden ukrainischen Köchinnen Ljubov und Tanja als Flüchtlinge aufgenommen. Sie ermöglichen uns das Entdecken der authentischen ukrainischen Küche in Basel.

Ein Koch braucht gute Produkte und muss kochen können.

Wir wollten mit diesem Projekt auch einen neuen, konstruktiven Blick auf die Ukraine teilen. Zudem leben wir vor, dass man biologische, gesunde und Schweizer Produkte zu erschwinglichen Preisen konsumieren kann und sollte (unser Borsch kostet 8 Franken).

Aus welchen Gründen haben Sie sich fürs Label «Fait Maison» entschieden?

Wir sind stolz, Teil der «Chefs Alliance» von Slow Food Schweiz zu sein: Ein Netzwerk von Köchen aus der ganzen Welt, die mit lokalen und saisonalen Produkten arbeiten, sich für die lokale Produktion und Landwirtschaft einsetzen und so die Biodiversität unterstützen. Ein Koch braucht gute Produkte und muss kochen können! Das mag logisch klingen, doch viele Restaurants setzen auf vorgekochte Produkte, die sie auftauen und wärmen.

Hören Sie auf Ihren Bauch und er wird Ihnen sagen, was gut für Sie ist.

Das Label *Fait Maison* unterstützt die Regionalität und Saisonalität und fordert uns auf, uns eine Schürze umzubinden und mit frischen Zutaten zu kochen. Durch das Label sind wir unseren Gästen gegenüber 100% transparent.

Kochen Sie alles frisch vor Ort?

Wir kochen praktisch alles frisch vor Ort, verwenden als einzige industrielle Produkte eine Steinpilzbrühe und Konfitüren (da noch keine Saison) für die Pfannkuchen, die wir entsprechend deklariert haben im Menü.

Die gefüllten Teigtaschen (Vareniki und Pierogi) sind hausgemacht, aber nicht von uns, sondern von unserem Freund Dmitry in seiner

Manufaktur für Feines. Auch dies ist im Menü transparent gemacht, wie es die Richtlinien des Labels *Fait Maison* vorsehen.

Unsere Gemüsesuppen (Borsch), die Hühnerbrühe mit alten Hennen (Sup Palevoi), den Sauerkraut- und Rindfleischintopf (Bigos), Salate, Polenta mit Steinpilzen (Banosh), Schweinesteaks, Pfannkuchen (Mlyntsi) und unser Nationalgetränk mit Pflaumen und Äpfeln (Kompot) werden jeden Tag frisch in der Buvette Kozak zubereitet.

Schätzen Ihre Gäste die hausgemachte Küche mit frischen Zutaten?

Ja, viele Gäste loben uns dafür, dass wir keine Mikrowelle haben! Sie sind überrascht, wie sich unsere Speisekarte mit den Jahreszeiten ändert, und sind sehr verständnisvoll, wenn uns mal etwas ausgegangen ist. Kommen Sie in der Markthalle vorbei, hören Sie auf Ihren Bauch und er wird Ihnen sagen, was gut für Sie ist.



Die beiden Köchinnen Ljubov Syrotyukova und Tetjana Tkachenko setzen auf herzhaftes Gerichte aus ihrer Heimat.

Das Label «Fait Maison»

Launched in 2017 by GastroSuisse, Slow Food Schweiz, the Swiss Genusswoche and the Westschweizer Konsumentenschutzverband FRC with the goal of promoting home-made dishes and thus the skills of the gastronomic women and men, to fight against the homogenization of taste, to promote transparency for consumers and to create and promote regional and seasonal products.

The label is open to all types of gastronomic businesses and places the «home-made» preparation in the foreground. 450 businesses are already certified nationwide. Interested parties can find information on labelfaitmaison.ch, including the central information, the mandatory checklist and an online application form.



labelfaitmaison.ch



schluessel-in-reinach.ch



kuni-gunde.ch



lamm-laufen.ch



besenstiel.ch



chateaudeplejouse.ch



restaurant-metropole.ch

Zertifizierte Betriebe

Basel

Besenstiel | besenstiel.ch
Hasenburg | hasenburg.swiss
Kozak Buvette | altemarkthalle.ch
Kuni & Gunde | kuni-gunde.ch
Matt & Elly | matt-elly.com
Murano | murano.ch

Innert 30 Fahrminuten

Frohsinn, Nunningen | henz-frohsinn.ch
Lamm, Laufen | lamm-laufen.ch
Schlüssel, Reinach | schluessel-in-reinach.ch
Wahlievents, Arlesheim | wahlievents.ch

Innert einer Fahrstunde

Château de Pléjouse | chateaudeplejouse.ch
Hirschen, Beromünster | hirschenhotel.ch
L'Indus, Moutier | restaurant-brasserie-indus.com
Métropole, Delémont | restaurant-metropole.ch
Moena Gourmet, Eglisau | moena.ch
Peanut, St. Ursanne | peanutlodge.com
Terminus, Porrentruy | leterminus.ch

«Die Gastronomie ist das ideale Sprungbrett in die Politik»

SP-Nationalrat Mustafa Atici (54) ist Cateringunternehmer. Er kandidiert für eine weitere Amtsperiode in der Grossen Kammer. Zu seinen Kernthemen gehören die Bildungspolitik und die Integration.

Mustafa Atici ist 1969 in der Türkei geboren. Der alevitische Kurde ist verheiratet und hat zwei Kinder. Von 2005 bis 2019 sass er im Grossen Rat des Kantons Basel-Stadt. 2019 wurde er in den Nationalrat gewählt. Geschäftlich ist Atici als selbständiger Berater und Unternehmer im Bereich Lebensmittel und Catering tätig, unter anderem im Stadion St. Jakob-Park.

Sie sind einer der wenigen selbständigen Unternehmer im Nationalrat. Wie tragen Sie dazu bei, die Stimme der KMU im politischen Prozess zu stärken?

Ich versuche stets, die Sichtweise der KMU in meine gesamte politische Arbeit einfließen zu lassen. So habe ich mich während der Covid-Pandemie intensiv für konkrete Unterstützungen eingesetzt. Und mein Engagement für die Stärkung der dualen Berufsbildung und die Gewinnung von mehr Fachkräften zielt darauf ab, das Gewerbe zu stärken.

Investitionen in eine breit wirksame Bildung sind von zentraler Bedeutung.

Das ist Knochenarbeit, die nicht immer erfolgreich ist. In der Politik geht es selten um die grossen Sprünge, sondern vielmehr um ganz viele kleine Schritte. Es ist mir zum Beispiel gelungen, dass für einen späteren Berufsabschluss ein vereinfachtes Verfahren zum Nachweis beruflicher Fertigkeiten eingeführt wurde.

Welche Herausforderungen sehen Sie für die Gastronomie?

Das wichtigste Problem ist zurzeit sicher der Fachkräftemangel. Aber es gibt auch andere Herausforderungen: So besteht bei den Selbständigerwerbenden in der Schweiz grosser Handlungsbedarf. Viele verfügen über eine sehr lückenhafte soziale Absicherung, vor allem wenn sie in margenschwachen Branchen tätig sind und wenig eigenen finanziellen Spielraum haben. Studien zeigen, dass jeder vierte Selbständige weder in die zweite noch in die dritte Säule einbezahlt. Das ist eine soziale Zeitbombe.

Wie kann man den Unternehmerinnen und Unternehmern das Leben erleichtern?

Als Nationalrat beschäftige ich mich prioritär mit Bildungspolitik, da ich auch Mitglied der Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur bin. Für das Gastgewerbe ist die Stärkung der Berufsbildung von grosser Bedeutung. Da haben wir – im Gegensatz zur akademischen Bildung – eindeutig Nachholbedarf. Die Politik muss dafür sorgen, dass die Berufslehre aufgewertet und für junge Erwachsene wieder

attraktiver wird. Auch Lehrbetriebe, die sich um leistungsschwächere Lehrlinge kümmern, brauchen mehr Unterstützung.

Welche Fähigkeiten, die Sie im Gastgewerbe erlernt haben, helfen Ihnen in der Politik?

Die Gastronomie ist das ideale Sprungbrett in die Politik, denn eine gute Kommunikation ist in allen Bereichen des Lebens das A und O. Ein guter Gastronom ist immer auch ein guter Kommunikator, er braucht Empathie, Geduld und muss mit den unterschiedlichsten Menschen gut umgehen können. Und genau diese Eigenschaften braucht es auch in der Politik.

Was kann die Politik vom Gastgewerbe lernen?

Sehr viel. In der Politik braucht es eindeutig mehr Nähe zu den Menschen, mehr Kreativität, und die Bereitschaft, immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Und: Reklamationen ernstnehmen und sofort darauf reagieren. Da braucht die Politik dringend Nachhilfestunden!

Das Gastgewerbe müsste in der Politik also stärker vertreten sein...

In der Politik finden die Anliegen der grossen Unternehmen und finanzkräftigen Branchen viel Gehör. Leider ist die Vertretung des Gewerbes nicht so stark. Es wäre für die Interessen der KMU enorm wichtig, wenn sich mehr Gastronominnen und Gastronomen einbringen würden. Denn es sind die vielen kleinen Betriebe, die am meisten Arbeitsplätze und Lehrstellen schaffen. Da könnte etwas mehr Unterstützung des Bundes sicher nicht schaden...

Ihr Schwerpunkt ist die Berufsbildung, wo stehen wir in der Schweiz?

In das akademische Bildungswesen hat die Schweiz sehr viel investiert – jetzt muss sie endlich auch bei der Berufsbildung vorwärts machen. Ein Lehrling kostet die Allgemeinheit 14'716 Franken pro Jahr, ein Student ist mit durchschnittlich 36'359 Franken knapp dreimal so teuer. Die Lehrstellenquote sinkt kontinuierlich. Damit die Schweiz genügend Fachkräfte hat, müssten auf 100 Vollzeitangestellte im Durchschnitt 6 Lehrlinge ausgebildet werden. Die aktuelle Quote liegt aber bei 4.5 Prozent.

Wie steigern wir die Lehrstellenquote?

Der Bund setzt das Erfolgsmodell mit dem dualen Berufsbildungssystem aufs Spiel, wenn er jetzt nicht mehr Geld in die Aufwertung der Berufslehren investiert. In der aktuellen Finanzplanung werden die Investitionen in der Be-

rufsbildung für die nächste Periode mit minus 0.1% vorgesehen. Das geht gar nicht!

Wo sehen Sie den dringendsten Lösungsbedarf?

Wir müssen mehr ausbilden, die vorhandenen Arbeitskräfte besser nutzen und breit in die Weiterbildung investieren. Denn das sorgt dafür, dass es am sich dynamisch wandelnden Arbeitsmarkt ausreichend Arbeitskräfte und Fachleute gibt. Die Zeiten, als die Schweiz ihre Fachkräfte einfach aus dem Ausland holen konnte, sind vorbei.

Der Strukturwandel und die Digitalisierung machen ein lebenslanges Lernen unverzichtbar. Gemäss der OECD sind 27 Prozent aller Beschäftigten einem hohen Automatisierungsrisiko ausgesetzt. Namentlich Geringqualifizierte und ältere Arbeitnehmende können sich nur mit Weiterbildung nachhaltig am Arbeitsmarkt halten. Unser Weiterbildungssystem erreicht aber ausgerechnet jene am wenigsten, die es am nötigsten hätten.

Wer hätte es am meisten nötig?

800'000 Erwachsene können in der Schweiz nicht richtig lesen und schreiben, 400'000 haben Mühe mit einfachen Rechenaufgaben und rund 500'000 haben keine Berufsbildung. Mangelnde Grundkompetenzen und eine fehlende Berufsbildung vermindern die Arbeitsmarktfähigkeit, erschweren die Weiterbildung und erhöhen das Risiko, von Sozialleistungen abhängig zu werden. So gesehen sind mehr Investitionen in eine breit wirksame Bildung wirtschafts- und sozialpolitisch von zentraler Bedeutung.



■ Nationalrat Mustafa Atici: «Unser Weiterbildungssystem erreicht ausgerechnet jene am wenigsten, die es am nötigsten hätten.»

Wiesner stellt auf bargeldlos um

In den Betrieben der Familie Wiesner Gastronomie (FWG) kann ab Oktober nur noch mit Karte oder Handy bezahlt werden. Das Unternehmen führt an 34 Standorten in der Deutschschweiz Restaurantmarken wie Nooch, Negishi oder Outback Lounge.

Daniel Wiesner sagte in einem Interview mit der «Schweiz am Wochenende», dass er keinen Einfluss auf das Trinkgeld für die Mitarbeitenden erwarte. Die FWG wachse pro Jahr um ein bis zwei Betriebe. «50 Standorte sind sicher ein realistisches Ziel», so Wiesner. Grosses Potenzial sieht er bei den Restaurants der

Marke «Nooch». Eine Expansion ausserhalb der Deutschschweiz sei allerdings wegen der Sprachbarriere kein Thema.

Den in der Stadt Zürich vom Stimmvolk beschlossenen Mindestlohn von 23.90 Franken pro Stunde hält Wiesner für problematisch.

«Wenn der tiefste Lohn 4100 Franken beträgt, ist das nahe an demjenigen, den Leute im Service mit Ausbildung erhalten.» Dann fehle der Anreiz, sich weiterzubilden. Die Löhne der Gelehrten müssten ebenfalls angehoben werden, was zu einer Verteuerung der Gastronomie führen würde.



Das Restaurant «The Butcher» in Zug gehört zur Wiesner-Gruppe.

KÜCHE / SERVICE HAUSWIRTSCHAFT

AUF DEM WEG ZUR **FACHKRAFT**
IN NUR **FÜNF WOCHEN**

PROFITIEREN SIE JETZT VON DER
L-GAV-BILDUNGSOFFENSIVE!

ALLE KURSE

GRATIS BIS 31.12.2023

PROGRESSO
mein-progresso.ch

**BILDUNG
ZUM NULLTARIF!
SIE SPAREN
CHF 3'450,-.**
Alle kostenlosen
Angebote auf
weiterbildung-
inklusive.ch

LEHRGÄNGE IN LIESTAL 2023

KURS 1:
2. Oktober bis 13. Oktober 2023

KURS 2:
4. Dezember bis 15. Dezember 2023

KURS 3:
18. Dezember bis 22. Dezember 2023

Für Ihre optimale Flexibilität:
Zusätzlich sind auf Anfrage
ab acht Teilnehmenden auch
betriebsinterne oder betriebs-
übergreifende Kurse möglich.

Alle Kurse schweizweit
online auf: mein-progresso.ch



WAS BIETET PROGRESSO?

Progresso ist die einzige schweizweit anerkannte Basisbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe. In den letzten 20 Jahren haben über 3'000 Absolvierende mit Progresso den Grundstein für ihre berufliche Zukunft gelegt. In nur fünf Kurswochen werden die Teilnehmenden zu qualifizierten Mitarbeitenden.

WIE WEITER NACH PROGRESSO?

Danach bietet das Progresso-Zertifikat die Option, die verkürzte modulare Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) in den Fachbereichen Küche, Service und Hotellerie-Hauswirtschaft zu absolvieren.

FIDE-SPRACHKURS ZUR VORBEREITUNG

Dieser szenariobasierte Sprachkurs vermittelt die für die Bereiche Service, Küche und Hauswirtschaft nötigen fachlichen Sprachkenntnisse. Die fide-Kurse werden aufgrund der hohen Nachfrage laufend online oder im Präsenz-Unterricht in allen Regionen angeboten. Auch für diesen Kurs sind ab acht Teilnehmenden betriebsinterne Kurse nach den jeweiligen Bedürfnissen möglich.

«**PROGRESSO IST DIE IDEALE WEITERBILDUNG, UM MOTIVIERTE MITARBEITENDE WEITERZUBRINGEN UND IN UNSERER BRANCHE QUALITATIV DIE HOHEN STANDARDS ZU ERHALTEN.**»

Marcel Bätzler, Inhaber
Restaurant Leu Waldenburg



**JETZT ANMELDEN AUF
MEIN-PROGRESSO.CH**

Telefonische Beratung
und Auskunft: 041 392 77 77

PROGRESSO
mein-progresso.ch

LERNINHALTE KÜCHE:

- Wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Korrekte Lagerung, Verarbeitung und Aufbereitung von Lebensmitteln
- Moderne Arbeitstechniken
- Fachkunde mit Grundlagen des professionellen Kochens
- Praktische Fertigkeiten bei der Menü-Zubereitung

LERNINHALTE SERVICE:

- Zuverlässiger Umgang mit dem Gast
- Empfang, Betreuung und aktiver Verkauf
- Servieren von Getränken und Speisen
- Organisation und Koordination von Arbeitsabläufen
- Individuelle Persönlichkeitsschulung

LERNINHALTE HAUSWIRTSCHAFT:

- Effiziente Arbeitsabläufe auf der Etage, bei der Wäschepflege und im Buffebereich
- Korrekte Einrichtungs- und Pflanzpflege
- Organisation und Koordination von Arbeitsschritten
- Wirtschaftlicher und umweltbewusster Umgang mit Materialien
- Konstruktive Zusammenarbeit im Team

Stefan
Suter

Daniela
Stumpf

Laetitia
Block

Joël
Thüring



Für eine sichere Zukunft in Freiheit.

Liste 12 in den Nationalrat



Regionale Äpfel

Der Früchte- und Gemüselieferant «Gastro Pfaff» in Allschwil führt gemeinsam mit der Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz eine sympathische Aktion durch. Wer im Monat September bei «Gastro Pfaff» Gala-Royal-Äpfel aus dem Baselbiet kauft, unterstützt die Förderung des Kochnachwuchses. Für jedes verkaufte Kilogramm lässt der bekannte Obst- und Gemüsehändler aus Allschwil 50 Rappen in entsprechende Projekte der Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz fliessen.

gastropfaff.ch

Digitalbrillen

Das Metaversum steht vor der Tür. Frank Steinicke, Professor für Mensch-Computer-Interaktion an der Uni Hamburg, prophezeite bei einem Immobilienkongress in Frankfurt die Verschmelzung der Realität mit virtuellen Welten: «In zehn bis 15 Jahren werden wir darüber lachen, wie wir mit Smartphones herumgelaufen sind.» Zwar seien Digitalbrillen noch zu klobig, doch sie würden künftig deutlich kleiner und besser handhabbar. Buchungen für Flüge und Unterkünfte könnten mit Hilfe eines digitalen Zwillinges des realen Objekts in einer virtuellen Welt erfolgen.

KI-Tool zur Reiseplanung

Booking.com lanciert den Reiseplaner «AI Trip Planner», der mit künstlicher Intelligenz betrieben wird. Reisende können ihn als Inspiration nutzen. Das Chat-Tool antwortet auf allgemein formulierte Reisewünsche. Die Ergebnisse lassen sich verfeinern und für die individuelle Planung nutzen. Die Nutzer erhalten Vorschläge für Ausflüge, Sehenswürdigkeiten und Erlebnisse. Die Routenpläne sind nach Tagen gegliedert und kombinieren Tagesaktivitäten mit Restaurant-Empfehlungen. Natürlich ermöglicht der Trip Planner auch Buchungen von Unterkünften.

Polizei verschärft Praxis

Der Kanton Basel-Stadt geht schärfer gegen Bettler vor. Gestützt auf ein Urteil des Bundesgerichts sind bettelnde Personen aus EU- und EFTA-Ländern, die weder als Dienstleistungsempfänger noch als Arbeitnehmer oder Selbstständigerwerbende in Erscheinung treten, als rechtswidrig anwesende Personen zu betrachten. Seit einigen Wochen fordert die Polizei bei Personenkontrollen die Bettlerinnen und Bettler zuerst mündlich auf, das Land zu verlassen. Wenn diese der Aufforderung nicht nachkommen, werden sie per Verfügung vom Migrationsamt weggewiesen.

Nachwuchstalente in Feierlaune

Die gastgewerblichen Verbände von Basel-Stadt und Baselland haben erstmals eine gemeinsame Lehrabschlussprüfung durchgeführt. Die Stimmung war ausgelassen und fröhlich.

Am 29. Juni fanden sich 200 Lernende, Berufsbildner und Gäste im Gasthof Solbad in Schweizerhalle ein. GastroBaselland, HotellerieSuisse Region Basel, der Wirtverband Basel-Stadt und die Arbeitnehmerorganisation Hotel & Gastro Union Nordwestschweiz luden zur ersten bikantonalen Lehrabschlussfeier ein. Sie taten dies über den Verein Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz, den sie gemeinsam tragen.

Eure Berufe sind auch in Zukunft sehr gefragt.

Fabienne Ballmer, Präsidentin von GastroBaselland, beglückwünschte die Lernenden zu ihrer Ausdauer und ihrem Einsatzwillen. Sie wies darauf hin, dass die Absolventinnen und Absolventen ihre berufliche Ausbildung mitten in der Corona-Zeit begannen und deshalb manche zusätzliche Hürde zu überwinden hatten.

«Es waren keine einfachen Lehrjahre. Sie alle haben jedoch bewiesen, dass Sie Durchhaltevermögen besitzen. Dies ist in einer beruflichen Laufbahn besonders wichtig. Zudem haben Sie mit dem Einstieg in eine Branche wäh-

rend einer grossen Krise gezeigt, dass Sie an das Gastgewerbe glauben und eine Krise auch viele Chancen hat», so Ballmer.

Es waren keine einfachen Lehrjahre.

Barbara Jenzer, Vorstandsmitglied von HotellerieSuisse Region Basel, ermunterte die jungen Leute, weiter in der Branche zu bleiben. Sie wies auf die vielfältigen Karrierechancen im In- und Ausland hin. «Eure Berufe sind auch in Zukunft sehr gefragt – Dienstleistung wird immer wichtiger. Die künstliche Intelligenz kann zwar viel, aber den Gast beraten, einen schönen Teller schicken oder ein Hotelzimmer richten, das können nur Menschen», so Jenzer.

Zum Schluss erhielten die Lernenden noch eine Tasche mit Geschenken, unter anderem mit feinen Sachen aus der Confiserie Buchmann und der Metzgerei Jenzer sowie Gutscheinen für die Gastro-Unternehmerausbildung im Gesamtwert von 2700 Franken.

hotelgastro-basel.ch



Den jungen Berufsleuten waren die Freude und der Stolz über den Lehrabschluss anzusehen. Ihnen steht die ganze Welt offen.

Beat Eglin / Presstime.ch

Kostenloser Servicekurs für Einsteigerinnen und Einsteiger

Wieder- und Quereinsteiger tragen dazu bei, den Fachkräftemangel zu lindern. Deshalb bietet der Wirtverband Basel-Stadt schon seit zwei Jahren kostenlose Servicekurse an. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden dabei unterstützt, eine Stelle im Gastgewerbe anzutreten.

Der Wirtverband Basel-Stadt bietet kostenlose Kurse für Wieder- und Quereinsteiger im Bereich Service und Gästebetreuung an. Die ersten vier Kurse waren sehr erfolgreich. Am Samstag, 23. September 2023 von 8 bis 16.30 Uhr findet nun ein weiterer Kurs im Restaurant Weiherhof statt.

Die Teilnehmer gewinnen im Kurs an Sicherheit und Selbstvertrauen für den Einsatz in der Branche. Sie erhalten ein Handbuch, welches später als Nachschlagewerk dient. Und natürlich eine Kursbestätigung für die Bewerbungsunterlagen.

Das Gastgewerbe ist eine vielfältige und aufregende Welt voller Emotionen und persönlicher Erlebnisse. Zudem sind die Verdienstmöglichkeiten besser als von vielen angenommen. Wer die richtige Einstellung mitbringt, hat in der Branche viele Einstiegsmöglichkeiten und gute Karrierechancen.

Zwar genügt der Besuch eines eintägigen Kurses nicht, um zur Fachkraft zu werden, doch es erleichtert den Wieder- oder Neueinstieg. In den Betrieben braucht es danach noch «training on the job».



baizer.ch

■ Der nächste Servicekurs findet am 23. September 2023 statt.

Brandgefährlicher WHO-Pandemievertrag

Bei der Bewältigung der Corona-Pandemie gingen verschiedene Länder eigene Wege. Nun strebt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) ein internationales Abkommen an, das abweichende Massnahmen und eine unabhängige Gesundheitspolitik massiv erschweren würde.

Die WHO plant einen Vertrag «on pandemic prevention, preparedness and response», der praktisch weltweit gelten soll. In den Entwurfsdokumenten ist der «One-Health-Ansatz» klar erkennbar. Das ist gefährlich, weil bei einer konsequenten Umsetzung nationale Lösungen nicht mehr oder nur unter erschwerten Bedingungen möglich wären.

Die epidemiologische Prävention, Vorsorge und Reaktion, also auch die Risikobeurteilung und die Massnahmen, sollen weltweit verein-

heitlicht werden. Aussagen von WHO-Experten, Protokolle des International Negotiating Body (INB) und der «working group on strengthening WHO preparedness and response to health emergencies» (WGPR) deuten darauf hin, dass der «Pandemievertrag» mit einer hohen Verbindlichkeit ausgestattet werden soll.

Die demokratisch kaum legitimierte und massgeblich von Unternehmen und Stiftungen finanzierte WHO würde alle wichtigen Entscheide treffen.

Unter dem neuen Vertrag würde die demokratisch kaum legitimierte und massgeblich von Unternehmen und Stiftungen finanzier-

te WHO alle wichtigen Pandemie-Entscheidungen treffen – von Lockdowns über Schliessungen bis hin zu einer Impfpflicht. Ein «schwedischer Weg» oder eine im internationalen Vergleich frühe Corona-Öffnung durch die Schweiz wären nicht mehr möglich.

Leider wirkt unser Land an diesem Vereinheitlichungsprojekt mit grossem Schadenpotential mit. Offiziell geht es zwar nur um den besseren Austausch von Informationen. In einem White Paper der WHO wird allerdings vorgeschlagen, dass der Vertrag rechtlich verbindlich («legally binding») sein soll. Es ist erstaunlich, dass die Pläne der WHO und vieler Regierungen kaum beachtet werden.

Maurus Ebnetter

In Bern für Basel entscheiden.



Michael
Hug

Raoul
Furlano

Lydia
Isler-Christ

Patricia
von Falkenstein
Nationalrätin



LDP
LISTE 3

Eine Generation von illoyalen Jobbern?

Für die Generation Z stehen Flexibilität, ein gutes Gehalt und eine sinnerfüllende Arbeit weit oben auf der Wunschliste, wenn es um den Arbeitsplatz geht. Viele sind offen für einen Stellenwechsel.

Die jüngste Generation der Arbeitnehmer wird auf dem Arbeitsmarkt präsenter, was in den Unternehmen für neue Herausforderungen sorgt. Fast die Hälfte der 18- bis 29-Jährigen sind offen für einen Jobwechsel. 14 Prozent von ihnen sind sogar aktiv auf Stellensuche. Dies geht aus zwei Forsa-Studien im Auftrag des Netzwerks Xing hervor.

Mitarbeiterbindung und ein strategisches Recruiting werden wichtiger.

Für die Unternehmen werden die Mitarbeiterbindung und ein strategisches Recruiting wichtiger. Die Generation Z ist nicht gekommen, um lange bei einem Arbeitgeber zu bleiben. «In Fachkreisen gelten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer dieser Generation bereits jetzt zu den illoyalsten Jobbern aller Zeiten», sagt Arbeitsmarktexperte Julian Stahl.

Was motiviert die Generation Z zu einem Jobwechsel? In den meisten Fällen sind es ein als zu niedrig empfundenes Gehalt (49% der Wechselbereiten) und ein als zu hoch empfundenes Stresslevel (42%). Ein gutes Viertel der wechselwilligen Befragten (27%) ist mit der Führung nicht zufrieden.

82% der Befragten wünschen sich eine 4-Tage-Woche, wohlverstanden bei vollem Lohn-

ausgleich. Dahinter folgen ein höheres Gehalt (72%) und der Zusammenhalt im Team (68%). Arbeiten im Homeoffice ist mit 66% ebenfalls relevant. 58% der Befragten achten beim Jobwechsel stark auf die Sinnerfüllung. Fast ein Drittel freut sich über die Möglichkeit eines Sabbaticals (31%). Auch die Verschmelzung von Ferien und Arbeit («Workation») ist ein Thema (23%).

Die Lust auf Abwechslung ist gross. Für 38% der Befragten ist dies ein Grund, die Augen nach einer neuen Stelle offenzuhalten. Ortsunabhängiges Arbeiten wird von 56% der Befragten begrüsst, während ein attraktiver Standort des Büros mit 38% relevanter ist als bei älteren Generationen.



Mut zur Lösung.

Liste
10

**Bülent
Pekerman**

**Claudia
Baumgartner**

**Katja
Christ**

**Johannes
Sieber**



Grünliberale.
créateurs d'avenir



natura

bio
Aus einer
Hand



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura