



April 2020 • Ausgabe 95

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Ermutigende Rettungspakete	2
Der letzte Tourismusrekord	2
Studie zur Hochpreisinsel: Grosser Schaden für die Schweizer Volkswirtschaft	3
Hygienekarten für die Mitarbeiterschulung	4
Das Gastgewerbe wird niemals mehr dasselbe sein	5
Ein Basler in Österreich	6
Misstöne im Kanon, gelöst in Alkohol	8
Ausfallversicherungen: Lösung in Bayern	10
Die Zeit danach: Schon jetzt planen!	11

Impressum

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

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
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

Digitalisierungsschub

Virtuelle Meetings statt Geschäftsreisen?

Die Corona-Krise führt zu einem Digitalisierungsschub: Home-Office und Videokonferenzen boomen. Welches sind die langfristigen Folgen für das Hotel- und Gastgewerbe?

Wegen des Coronavirus werden Messen, Kongresse und Seminare abgesagt. Da das Ansteckungsrisiko bei Besprechungen hoch ist, werden sehr viele Sitzungen virenfrei per Livestream ab-

**Virtuelle und hybride
Veranstaltungsformate werden
weiter zulegen.**

gehalten. Schulungsvideos werden zur Alternative für Instruktionen vor Ort. Die Leute kommunizieren privat und geschäftlich so viel per Skype, Zoom oder Microsoft Teams wie nie zuvor.

Das Leid von Hoteliers, Kongressveranstaltern und Saalbetreibern gereicht Technologiefirmen zur Freude. Deren digitalen Angebote wurden in den letzten Jahren besser und billiger. Sie setzen sich nun endgültig durch. Tools für virtuelle Sitzungen und Home-Office werden auf Dauer zum Alltag gehören. Das wird an den Umsätzen

der Hotellerie und der Gastronomie nicht spurlos vorbeigehen.

Befürchtungen, das Eventgeschäft werde sich künftig ausschliesslich im virtuellen Raum abspielen, sind wohl übertrieben. Der Nutzen von persönlichen Begegnungen ist schlicht zu gross! Zu rechnen ist jedoch damit, dass es künftig weniger geschäftliche Veranstaltungen geben wird. Dazu führt allein schon der Kosten- und Zeitdruck in den Unternehmen. Auch Überlegungen zum Umweltschutz und zum Klimawandel sprechen für weniger Geschäftsreisen.

Virtuelle und hybride Formate werden weiter zulegen. Laut dem «Meeting & Event Barometer», einer Studie in Deutschland, bedienten sich bereits letztes Jahr 10.4 Prozent der Veranstaltungen ergänzend einer Video-Konferenztechnik. Die Digitalisierung ist also nicht erst seit heute ein Megatrend im Veranstaltungsgeschäft.

weiter auf Seite 2



■ Die Corona-Krise führt zum endgültigen Durchbruch von Videokonferenzen. Das wird die Tourismusbranche auf Dauer spüren.

Fortsetzung Die technischen Hürden sind schon lange beseitigt.

Genauere Prognosen sind schwierig. Es wäre jedoch eine grosse Überraschung, wenn das MICE-Segment und der Geschäftstourismus einfach wieder dort anknüpfen würden, wo sie letztes Jahr standen. Auf die eine oder an-

dere Reise, das eine oder andere Treffen, wird bestimmt verzichtet. Das Messengeschäft wird noch schwieriger. All dies wird für das Hotel- und Gastgewerbe nicht ohne Folgen bleiben.

Auch für die starke Zunahme von Tele-Arbeit wird Einfluss auf die gastgewerblichen Umsätze haben. Wenn schweizweit Hunderttau-

sende von Menschen nur schon teilweise auf Home-Office umstellen, nimmt die Nachfrage nach Mittagessen ausser Haus stark ab, jene nach Hauslieferungen weiter zu.

Rettungspakete

Ermutigend, aber...

Die Massnahmenpakete von Bund und Kantonen sind ermutigend. Sie werden den meisten Unternehmen helfen, die erste Krisenphase zu überstehen. Es braucht jetzt aber zusätzliche Massnahmen, damit es mittelfristig nicht zu einem Massensterben von Betrieben kommt. Zu den offenen Fragen gehören die Beteiligung von Versicherungsgesellschaften und Vermietern.

Der Bundesrat setzt zur Abfederung der wirtschaftlichen Folgen der Ausbreitung des Coronavirus insgesamt 42 Milliarden Franken ein. Auch Basel-Stadt und andere Kantone haben rasch reagiert. Die Massnahmen reichen

Wir sind mit einem spezialisierten Anwalt dabei, Musterprozesse vorzubereiten.

von einem schnellen Zugang zu Bankkrediten über Stundungen bis zur Ausweitung und Vereinfachung der Kurzarbeit. Auch Selbständigerwerbende wurden nicht vergessen: Sie können über die EO und ihre Ausgleichskassen Erwerbsausfallentschädigungen erhalten.

Ein grosser Teil der Personalkosten ist nun abgedeckt. Warenaufwand fällt mit Ausnahme verderbender Lebensmittel nicht mehr an. Der Schaden für die Betriebe ist dennoch immens: Es verbleiben ein Teil der Personalkosten und Fixkosten wie Mieten, Leasinggebühren, Sachversicherungen, Kapitalzinsen, Abschreibungen und mehr. Alles in allem beträgt der Netto-Schaden je nach Betrieb zwischen 15 und

30 Prozent des Umsatzes. Das ist viel zu viel für die meisten KMU, wenn der Lockdown lange anhält.

Jetzt wären die Betriebsausfallversicherungen gefragt, doch viele von ihnen kneifen. Da wird spitzfindig unterschieden zwischen Epidemie und Pandemie. Da wurden in der Vergangenheit die kleingedruckten Geschäftsbedingungen abgeändert, ohne die Kunden über die wirklichen Konsequenzen aufzuklären. Die meisten Versicherungsnehmer hatten schlicht keine Ahnung, was überhaupt der Unterschied zwischen Epidemie und Pandemie ist. Sie wähten sich versichert, als der Bund – gestützt auf das Epidemiengesetz – ihre Betriebe schloss.

Wir sind mit einem spezialisierten Anwalt dabei, Musterprozesse vorzubereiten. Die Versicherungsgesellschaften haben gute Hausjuristen und können sich teure Anwälte leisten, doch so glasklar sind ihre Policen und AGB nicht. Wir lassen unsere Mitglieder nicht im Regen stehen.

Die Behörden auf Bundes- und Kantonsebene leisten bisher gute Arbeit. Zu wünschen übrig lässt die viel zu kleine Kurzarbeits-Pauschale für mitarbeitende Inhaber und deren Ehegatten. Zudem bräuchte es gegenüber den Vermietern verbindlichere Regeln. Im Hinblick auf die Wiedereröffnung benötigen wir zudem Entlastungen bei der Mehrwertsteuer.

Infos auf baizer.ch

Auf unserer Website berichten wir laufend über die Entwicklungen. Sie finden bei uns sehr viele Artikel, Merkblätter, Musterbriefe und Links zu den wichtigsten

Aspekten der Corona-Krise. Bitte informieren Sie sich unbedingt auf baizer.ch, bevor Sie unseren Auskunftsdienst kontaktieren. Danke.

Der letzte Rekord – für lange?

2019 war ein sehr gutes Jahr für den Tourismus in der Schweiz in Basel. Die Prognosen für 2020 schauen wir uns an dieser Stelle lieber nicht an.

Im vergangenen Jahr verzeichnete die Schweizer Hotellerie 39.6 Millionen Logiernächte. Dies entspricht einem Anstieg von 1.9% gegenüber 2018 und einem neuen Höchstwert. Damit setzt sich der seit 2017 anhaltende Aufwärtstrend fort. Die ausländische Nachfrage stieg um 1.1% auf einen Rekordwert von 21.6 Millionen Logiernächten. Auch die Zahl der Schweizer Logiernächte war mit 17.9 Millionen (+2.9%) so hoch wie noch nie.

In Basel-Stadt stieg die Anzahl Hotelübernachtungen 2019 gegenüber dem Vorjahr um 2.7 Prozent auf insgesamt 1'423'486. Dabei glänzte Basel insbesondere als Gastgeber namhaf-

ter Grosskongresse und mit einem weiterhin wachsenden Freizeittourismus.

Mit der 2018 eingeführten BaselCard profitieren übernachtende Gäste von vergünstigten Museumseintritten, Führungen und Freizeitangeboten. Eine kontinuierlich durchgeführte Nutzerbefragung zeigt die hohe Akzeptanz und Beliebtheit der Karte. Am meisten wurden das Kunstmuseum, der Zoo, die Fondation Beyeler und das Tinguely-Museum besucht.



■ An den Hotspots des Schweizer Tourismus gab es bis zum Ausbruch der Corona-Krise vermehrt Klagen über «Overtourism». Nun herrscht krasser «Undertourism».

GV verschoben

Unsere 139. ordentliche Generalversammlung hätte am 5. Mai stattfinden sollen. Nun haben wir sie auf unbestimmte Zeit verschoben. Die GV wird wahrscheinlich im September stattfinden – ohne Apérogäste, dafür mit mehr Referenten als sonst.

Studie zur Hochpreisinsel

Grosser Schaden für Schweizer Volkswirtschaft

Der Schweizer Volkswirtschaft entgehen jedes Jahr Milliardenbeträge. Das zeigt eine Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz. Ausländische Hersteller und Händler schotten ihre Vertriebskanäle ab und verlangen hohe Schweiz-Zuschläge. Allein in den untersuchten Bereichen bezahlen Schweizer Nachfrager über drei Milliarden Franken zu viel. Der ehemalige Preisüberwacher Rudolf Strahm schätzt den Verlust für die gesamte Volkswirtschaft auf rund 15 Milliarden Franken pro Jahr.

Im Auftrag des Vereins «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» führte die Fachhochschule Nordwestschweiz unter der Leitung von Prof. Dr. Mathias Binswanger eine Studie durch. Das Projektteam analysiert die Preisunterschiede zwischen der Schweiz und dem Ausland.

Oft bestehen keine Ausweichmöglichkeiten für Nachfrager aus der Schweiz.

Der Fokus liegt auf den Branchen Gesundheitswesen, Gastronomie sowie Forschung und Bildung. Im Konsumgüterbereich werden die Bereiche Mode, Kosmetika, Kontaktlinsen sowie Babynahrung und Windeln untersucht.

Schweizer Nachfrager bezahlen deutlich mehr als Nachfrager im Ausland. Das Sparpotential ist hoch. Allein in den analysierten Bereichen entgehen der Schweizer Volkswirtschaft 3.33 Milliarden Franken pro Jahr. Jeder Schweizer Haushalt könnte nur schon in diesen Bereichen pro Jahr mindestens 280 Franken sparen. Aber ausländische Hersteller und Händler weigern sich, Nachfrager aus der Schweiz direkt zu beliefern. Stattdessen verweisen sie diese auf ihre Niederlassungen oder Webportale in der Schweiz. Dort werden überhöhte Preise verlangt und die Schweizer Kaufkraft gezielt abgeschöpft.

Oft bestehen keine Ausweichmöglichkeiten für Nachfrager aus der Schweiz. So sind KMU, das Gewerbe oder etwa Spitäler, aber auch die Konsumenten gezwungen, für importierte Waren und Dienstleistungen einen Schweiz-Zuschlag zu bezahlen. Gegenüber ausländischen Konkurrenten und Kunden werden sie benachteiligt.

Gerade Spitäler erfahren durch die fehlende Beschaffungsfreiheit hohe Mehrkosten. Gemäss der Studie beträgt das Sparpotential 600 Millionen Franken pro Jahr. Das ist besonders

stossend: «Schweiz- Zuschläge verteuern das Gesundheitswesen und erhöhen die Prämien», erklärt Rolf Zehnder, Spitaldirektor des Kantonsspitals Winterthur.

Das Kantonsspital Winterthur untersuchte Preise von über 1500 unterschiedlichen medizinischen Verbrauchsgütern. Im Durchschnitt sind die Preise in der Schweiz mehr als ein Drittel höher als im angrenzenden Ausland. Dabei handelt es sich um identische Produkte ohne Wertschöpfung in der Schweiz. Die höheren Preise lassen sich auch nicht mit Serviceleistungen in der Schweiz rechtfertigen.

Zu den Verlierern der Schweiz-Zuschläge gehören auch KMU und Gewerbe. Die Hotellerie und die Gastronomie sind stark betroffen. So bezahlt das Gastgewerbe nur schon für Geräte, Hilfsmittel und nichtalkoholische Getränke jährlich rund 290 Millionen Franken zu viel. Dazu kommen zahlreiche weitere importierte Güter, welche die Studie nicht berücksichtigt.

Das grösste Sparpotential für Konsumenten besteht bei Bekleidung. Im Durchschnitt kosten Kleidungsstücke in der Schweiz 20% mehr als in Deutschland. Rechnet man die Zahlen hoch, wird deutlich: Allein für Kleider entgehen der Schweiz 1.9 Milliarden Franken pro Jahr. Bei Körper- und Gesichtspflege inkl. Sonnenschutzmitteln beträgt das jährliche Sparpo-

tential 292 Millionen Franken, bei Parfüm 149 Millionen Franken und bei Windeln und Babynahrung 78 Millionen Franken.

Die Studie macht deutlich: Die Schweiz-Zuschläge verteuern die Beschaffung von Gütern aus dem Ausland für Konsumentinnen und Konsumenten, KMU, Gewerbe und öffentliche Hand massiv. Die vorliegende Untersuchung beleuchtet nur einen kleinen Ausschnitt aller betroffenen Beschaffungen. Gemäss Rudolf Strahm betragen die Schäden für die gesamte Schweizer Volkswirtschaft ein Vielfaches: «Ich gehe von einem gesamtwirtschaftlichen Schaden in der Grössenordnung von 15 Milliarden Franken pro Jahr aus.»

Aus Sicht von Mathias Binswanger, Professor für Volkswirtschaft an der FHNW, ist klar: «Für Unternehmen, öffentlichen Einrichtungen sowie Konsumentinnen und Konsumenten muss es möglich werden, im Ausland zu den dort angebotenen Marktpreisen einzukaufen und das individuelle Einsparpotential auszuschöpfen.»

Dafür sorgt die «Fair-Preis-Initiative». Sie verlangt von der Politik endlich griffige Instrumente gegen die ungerechtfertigten Schweiz-Zuschläge. Der Nationalrat hat am 9. März einen griffigen Gegenvorschlag beschlossen. Der Ständerat hat es als Zweitkammer in der Hand, endlich für faire Preise in der Schweiz zu sorgen!



■ Bei Sicherstellung der Beschaffungsfreiheit beträgt allein das Sparpotential der Schweizer Spitäler 600 Millionen Franken pro Jahr.

Hygienekarten für die Mitarbeiterschulung

Der Wirtverband Basel-Stadt stellt seine beliebten und nützlichen «Hygienekarten» auf seiner Download-Seite online. Eine regelmässige Schulung «on the job» ist äusserst wirksam.

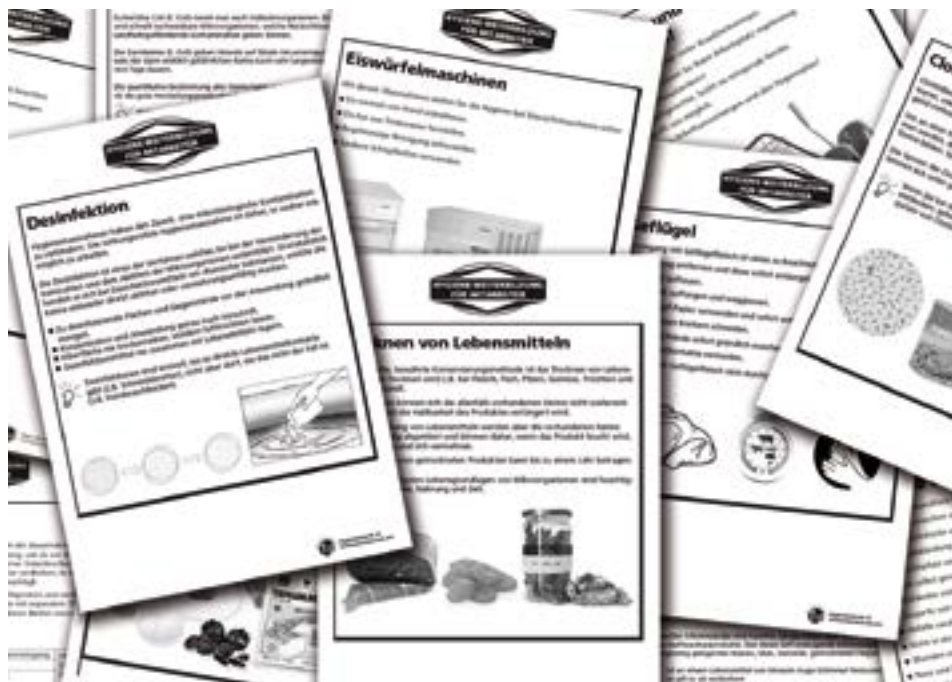
Gemäss Lebensmittelrecht sind alle Betriebe verpflichtet, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Hygienefragen weiterzubilden. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Um das zu erleichtern, erhalten die Mitglieder des Wirtverbandes seit sieben Jahren alle zwei Monate «Hygienekarten». Jede Karte enthält auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden.

Die regelmässige Schulung «on the job» hat sich als äusserst effektiv erwiesen. Neu können auch Nichtmitglieder von dieser Dienstleistung des Verbands profitieren. Es wurden 40 Hygienekarten publiziert – damit auch Nichtmitglie-

der und Betriebe ausserhalb von Basel-Stadt ihren Hygienestandard steigern!

Verfügbar sind unter anderem folgende Themen: Handhygiene, Arbeitskleidung, Krankheitsübertragung, Reinigung, Desinfektion, Schädlinge, Auftauen, Gefrieren, vorgekochte Produkte, fertig zubereitete Speisen, Speiseeis, Gewürze, Brot, Backwaren, Keimübertragung, Küchenwäsche, Lagerung von Lebensmitteln, Frittieröl, Salmonellen, Campylobacter, Schimmelpilze, Clostridien, E. Coli, Staphylokokken, Qualitätssicherung, Abfälle, Geräte, Vakuumieren, Kühlkette, Eiswürfelmaschinen.

www.baizer.ch/verband/downloads



Die 20 wichtigsten Hygieneregeln

1. Nur einwandfreie Rohprodukte.
2. Hände waschen und desinfizieren.
3. Schmuckstücke und Uhren ablegen.
4. Arbeitskleidung und Küchentücher häufig wechseln.
5. Arbeitsplatz und Geräte sauber halten.
6. Sich selbst gesund halten.
7. Kühlkette einhalten.
8. Gegrarte von rohen Lebensmitteln trennen.
9. Abfälle rasch beseitigen.
10. Nicht in der Küche rauchen.
11. Wunden sorgfältig und wasserdicht verbinden.
12. Nase und Mund bei Husten und Niesen abdecken
13. Haare abdecken.
14. Temperaturen täglich kontrollieren.
15. Gekochtes innert 90 Minuten auf 5 Grad abkühlen.
16. Gekochte Speisen nicht mit den Händen berühren.
17. Vorgekochte Speisen datieren.
18. Vorgekochtes auf mindestens 70 Grad aufwärmen.
19. Speisen vollständig durchkochen.
20. Verdorbene Lebensmittel immer wegwerfen.



Folgen Sie uns auf Facebook!

www.facebook.com/wirtverband

Staatliche Massnahmen reichen nicht aus Das Gastgewerbe wird niemals mehr dasselbe sein

Das Coronavirus treibt unsere Branche in die grösste Krise seit dem Zweiten Weltkrieg. Die staatlichen Massnahmen sind hochwillkommen, weisen aber Lücken auf und werden nicht reichen. Damit die Rettung nachhaltig gelingt, benötigen wir bessere und zusätzliche Unterstützung.

Der 28. Februar hat das Schweizer Gastgewerbe für immer verändert. An diesem Tag gab der Bundesrat bekannt, dass bis Mitte März keine Grossveranstaltungen mehr durchgeführt werden dürfen. Schnell war absehbar, dass die Massnahmen verschärft und auf unbestimmte Zeit verlängert werden. Eine unvergleichliche Stornierungswelle fegte wie ein Tsunami über uns hinweg: Messen, Kongresse, Seminare und Bankette wurden abgesagt.

Inzwischen hat die Schweiz wie die meisten europäischen Länder gastgewerbliche Leistungen weitgehend lahmgelegt. Ein kleiner Teil der Beherbergung und der Take-Away-Verkäufe geht weiter. Doch nur das Liefergeschäft hält sich gut. Ob bereits im Mai, erst im Juni oder noch später so etwas wie Normalität einkehrt, ist unklar. Von der befürchteten «zweiten Welle» wollen wir gar nicht sprechen.

Was nützt es, wenn wir genug Sauerstoff erhalten, nach einigen Monaten aber verhungert sind?

Ein Lichtblick sind die Massnahmen von Bund und Kantonen. Das Instrument der Kurzarbeit wurde vereinfacht und ausgebaut. Doch nach wie vor werden mitarbeitende Inhaber und deren Ehegatten krass diskriminiert: Die Pauschale von 3320 Franken reicht vielen nicht einmal, ihre Wohnungsmiete zu bezahlen.

Auch Stundungen, Notkredite und Bürgschaften kommen zum Einsatz. Das gibt zwar vielen Zuversicht, doch muss dieses Geld später zurückbezahlt werden. Angesichts der unsicheren Zukunft überlegen sich manche Betreiber zurecht, ob sie sich nun zusätzlich verschulden oder nicht doch lieber gleich aufgeben wollen.

Es wird nicht so sein, dass nach Ende oder Lockerung der behördlichen Massnahmen die Geschäfte einfach wieder normal laufen. Die Verunsicherung der Konsumenten ist gross. Wir schlittern gerade in eine weltweite Wirtschaftskrise. Der Franken wird noch härter.

Geschäftsreisen werden auf Dauer zurückgehen, weil es gerade zu einem endgültigen Durchbruch von Videokonferenzen kommt. Natürlich werden die Menschen immer noch das Bedürfnis nach persönlichen Begegnungen haben, doch das eine oder andere Treffen wird schlicht nicht mehr stattfinden. Es werden zudem mehr Leute wenigstens teilweise von zuhause arbeiten, was das Mittags- und Feierabendgeschäft beeinträchtigen wird. Trotz der Rettungsmassnahmen werden viele

Gastbetriebe auf der Strecke bleiben. Viele von uns standen bereits auf schwachem Fundament. Es gibt einfach zu viele, die denken, sie könnten ein Restaurant oder ein Bar betreiben, obwohl ihnen das Rüstzeug und solide Finanzen fehlen. Leider ist es keineswegs sicher, dass es nur jene trifft. Auch innovative, dynamische Unternehmen, die laufend in ihre Konzepte investieren und expandieren, sind in akuter Gefahr!

Was nützt es, wenn wir genug Sauerstoff erhalten, nach einigen Monaten aber verhungert sind?

Die Krise traf das Gastgewerbe unmittelbar und hart. Wir können den Schock nicht abfedern und auf Halbe produzieren. Jeder leere Tisch, jedes leere Hotelzimmer sind unwiederbringlich verloren. Die Krise trifft zudem auf einen Wirtschaftszweig, der wegen des starken Frankens, der hohen Kosten, der schwachen Margen, der Regulierungswut, der Überkapazitäten und der starken Konkurrenz durch den Detailhandel und ausländische Anbieter schon geschwächt war.

Dem Schweizer Gastgewerbe werden drei, vier, fünf Milliarden Franken Umsatz fehlen. Hält der Schock länger an und kehren wir nicht bald zum Alltag zurück, wird der Schaden höher sein. Die staatlichen Massnahmen sind begrüssenswert, doch die meisten zielen lediglich darauf ab, den Unternehmen Liquidität zu verschaffen.

Was nützt es, wenn wir genug Sauerstoff erhalten, nach einigen Monaten aber verhungert sind? Wir brauchen weitere finanzielle Entlastung!

Unsere Betriebe sind «too beautiful to fail»!

Der Bundesrat hat die Vermieter in die Pflicht zu nehmen, ebenfalls einen Teil des Schadens zu tragen. Leider sind viele Hausbesitzer nicht gesprächsbereit. Bei allem Verständnis, dass auch sie ihre Verpflichtungen haben: So geht das nicht!

Selbst wenn die Vermieter sich freiwillig oder erzwungen solidarisch zeigen, bleibt ein ungedeckter Schaden. Die Kurzarbeit deckt beispielsweise die Pensionskasse nicht. Verderbende Waren müssen verschenkt oder vernichtet werden. Leasinggebühren, Kapitalzinsen, Abschreibungen und andere Fixkosten laufen

weiter. Hier wären die Betriebsausfallversicherungen gefragt. Wir werden sehen, ob ihre AGB so glasklar sind wie sie behaupten.

Schon jetzt müssen wir uns Gedanken machen, wie es nach dem Lockdown weiter geht. Eine befristete Mehrwertsteuersenkung würde helfen, die Nachfrage anzukurbeln, nicht aufschiebbare Investitionen zu tätigen und Arbeitsplätze zu erhalten. In einer Branche, in der die Personalkosten 50% des Umsatzes ausmachen, entspricht die Mehrwertsteuer einem veritablen Jobkiller, faktisch einer Besteuerung der Arbeit. Nur schon aus beschäftigungspolitischen Gründen: Runter mit der Mehrwertsteuer!

In Krisenzeiten lässt sich erkennen, wie sehr sich das Umfeld in den letzten Jahrzehnten verschlechterte. Die langfristige Lösung liegt bei guten Rahmenbedingungen. Nur sie sorgen dafür, dass die Unternehmen widerstandsfähiger werden. Die Themen sind bekannt. An ihnen gilt es zu arbeiten.

Das Gastgewerbe hat eine enorme wirtschaftliche, kulturelle und soziale Bedeutung: Unsere Betriebe sind «too beautiful to fail»!



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Auszeichnung

Basler in Österreich

Der aus Basel stammende Patrick Friedrich wurde vom Verein «Niederösterreichische Wirtshauskultur» mit dem Titel «Aufsteiger des Jahres» ausgezeichnet.

Der 39-Jährige kann und will seine Wurzeln nicht verbergen. Man schmeckt es: In ausgewählten Speisen, die sich in der kreativen und abwechslungsreichen Tageskarte vom Gasthaus Figl aus Wolfpassing wiederfinden.

Friedrich zog nach einer Kochlehre im Kantonshospital Basel und Arbeitsstellen im Hotel Au Violon und im Höfli Pratteln nach Österreich, um sein Wissen über die dortige Küche zu erweitern. Weiterhin viel Erfolg!



Patrick Friedrich vom Gasthof Figl im Wolfpassing ist «Aufsteiger des Jahres» in Niederösterreich.

Beliebter Union Diner

Die besten Burger der Schweiz gibt es in Basel. Die Community des Magazins «Falstaff» hat den «Union Diner» der Rhyschänzli-Gruppe auf den ersten Platz gesetzt. Fast ein Drittel der Stimmenden gaben den fantasievollen Union-Burgern den Spitzenplatz im On-

line-Voting. Das Zürcher Lokal «The Bite» wurde mit gut 18 Prozent auf Platz zwei gewählt und der dritte Platz geht nach Rheinfelden in Aargau: Das «Feldschlösschen Restaurant» schafft es mit beinahe 14 Prozent unter die drei beliebtesten Burger-Lokale der Schweiz.



Grosse Enttäuschung

Die klare Ablehnung der Initiativen «Zämme fahre mir besser» und «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer» und die gleichzeitige Annahme des «Pseudo-Gegenvorschlags» durch das Basler Stimmvolk sind enttäuschend. Die gemachten Versprechungen der Zämme-Gegner müssen bei der Umsetzung eingehalten werden. Mit Blick auf die künftige Parkierungspolitik sind der Bau von Quartierparkings und die Erstellung von Parkplätzen auf privatem Grund zu erleichtern, wie dies in Aussicht gestellt worden ist

Speisen zum Mitnehmen

Auf der Nonprofit-Website lockdown-gourmet.ch können sich Restaurants, die während des Pandemie-Lockdowns Speisen und Getränke zum Mitnehmen anbieten, kostenlos registrieren. «Wir haben Lockdown-Gourmet gestartet, um der Schweizer Gastronomie zu helfen», so Mitinitiant Swen Koller.

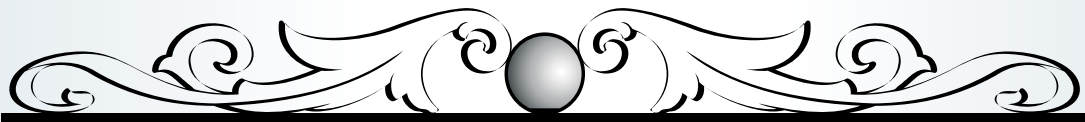
www.lockdown-gourmet.ch

Task-Force Geschäftsmieten

Aufgrund der schwierigen Lage insbesondere von vielen Geschäftsmietern hat Bundesrat Guy Parmelin am 24. März eine Task-Force unter der Leitung des Direktors des Bundesamts für Wohnungswesen eingesetzt. Erste Massnahmen wurden vom Bundesrat beschlossen. Es bleibt zu hoffen, dass die Aufrufe an die Vermieter verbindlicher werden, sich am immensen Schaden zu beteiligen.

Sicher liefern

Lieferungen sind das einzige Segment, das in diesen schwierigen Wochen und Monaten Wachstum verzeichnet. Es ist jetzt besonders wichtig, auf die Hygiene zu achten und eine «kontaktlose» Lieferung sicherzustellen. Fahrer und Kunde sollen einander nicht mehr begegnen oder doch zumindest grossen Abstand halten. Am besten ist es, die Kunden beim Bestellvorgang zu bitten, einen Ablageort anzugeben. Von grosser Bedeutung sind jetzt auch die Möglichkeiten, bereits beim Bestellvorgang bargeldlos bezahlen zu können.



PERLEN AUS DEM ARCHIV

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

TEIL 26: GEPÄCKAUFKLEBER

Früher war es üblich, im Hotel einen Aufkleber für seine Koffer zu erhalten. «Ich war dort», war wohl die beabsichtigte Botschaft. «Luggage Labels» waren für die Gäste ein Statussymbol, und für die Hoteliers ein idealer Werbeträger. Ihre Blütezeit war zwischen 1880 und 1930, doch waren sie bis in die Sechziger-Jahre verbreitet. Es gab sie in verschiedenen Formen, Farben, Typographien und Grössen. Bunte Souvenirs aus dem Goldenen Zeitalter des Reisens – als man sein Zimmer noch per Telegramm reservierte, im Schlafwagen anreiste und nicht nur zwei Nächte im gleichen Hotel blieb.



Aus der betreuten

Spielgruppe*

Misstöne im Kanon, gelöst in Alkohol

Die Sitzungen des Grossen Rates erinnern jeweils an kleine Technologiemesse. Auf den Pulten der Räte türmen sich die neuesten Gadgets hinsichtlich Handys, Laptops und iPad. Wesentlich weniger modern ist offensichtlich die technische Ausrüstung im Ratssaal selbst.

So versagte in der März-Sitzung einmal mehr die Mikrofonanlage. Präsidentin Salome Hofer versuchte es erst mit Gebrüll und wurde dann von Ratsweibel Roland Schaad unterstützt, der einen mobilen Lautsprecher mit angeschlossenen Hand-Mikro anschleppte. Vor Lachen fast

«Wie erklären Sie einem Bürger diese Masslosigkeit?»

platzend nutzte die Ratspräsidentin das steinzeitliche Equipment (siehe Foto) genau gleich wie die folgenden Referenten, wobei sich Joel Thüring (SVP – ebenfalls Foto) an eine Singstunde erinnert fühlte. Da nachfolgend in der Debatte sehr oft mehrfach dasselbe gesagt wurde, muss wohl von einem gesungenen Kanon gesprochen werden.

Misstöne fand Patricia von Falkenstein (LDP) dann bei der Beratung, ob zur Untersuchung des Bau-Desasters Biozentrum eine PUK eingesetzt werden soll. Falsch klang für sie, dass die PUK eine allfällige Verschwendung von Steuergeldern untersuchen soll, das Ratsbüro aber zur Durchführung dieser Untersuchung nicht weniger als eine Million Franken an eben diesen Steuergeldern verlangte: «Wie erklären Sie einem Bürger

diese Masslosigkeit?» fragte die LDP-Präsidentin. Eine Antwort erhielt sie nicht, aber viele pikirierte Reaktionen von Mitgliedern der künftigen PUK, wie sie nachher im Vorzimmer kopfschüttelnd so kommentierte: «Hei, sind die empfindlich!»

Sehr empfindlich reagierte einmal mehr Beat Leuthardt (GB), als seine Interpellation über Corona und ältere Mieter auf den schriftlichen Weg verwiesen wurde. Die Interpellanten haben dann jeweils das Recht, den Vorstoss zu begründen. Darauf wird meist verzichtet, steht doch die Motivation bereits im Text. Nicht so der erboste Leuthardt, der in höchsten Tönen über den Regierungsrat schimpfte, da dieser auch schon seine Interpellationen über Gelenkbusse der BVB und Verfahren vor der Schlichtungsstelle erst später beantwortet habe. Womit er immerhin bewies, dass er kein Ein-Themen-Politiker ist.

«Und da sagt man immer, Alkohol sei keine Lösung.»

Schriell wurden die Stimmen bei der Beratung über eine Petition gegen Syngenta und gegen die Verwendung von Pestiziden. Der sonst so nüchterne Lorenz Amiet (SVP) wurde geradezu poetisch, auch wenn die Bilder nicht ganz stimmig waren: «Wenn Sie Unternehmen wie Syngenta vertreiben, sterben Sie nicht nur in Schönheit, sondern sägen am Ast, auf dem Sie sitzen.»

Natürlich war der Corona-Virus auch sonst ein Thema im Rat. So fragte Daniela Stumpf (SVP) nach, ob in Basel ein genügender Vorrat an Desin-

fectionsmittel vorhanden sei. Gesundheitsdirektor Lukas Engelberger beruhigte, zwar bestehe ein Engpass, was jedoch durch die Eigenproduktion der Apotheker ausgeglichen werde: «Dazu braucht es vor allem Alkohol – und der ist genügend vorhanden.» Eine Mischung aus Aufatmen und leisem Gelächter erfüllte den Saal und ganz hinten kommentierte jemand: «Und da sagt man immer, Alkohol sei keine Lösung...»

«Dann sterben Sie nicht nur in Schönheit, sondern sägen am Ast, auf dem Sie sitzen.»

Zum Schluss des ersten Sitzungstages zeigte sich dann auch die Abstimmungsanlage als unzuverlässig. Bei einer Ausmarchung, die mit 43:46 Stimmen relativ knapp ausging, monierte Christophe Haller (FDP), dass sein Gerät (das für die Abstimmungen) nicht funktioniere. Ob er auf eine Wiederholung der Abstimmung beharre, fragte die Präsidentin und erhielt die Antwort: «Wenn Sie mir drei Stimmen zur Verfügung stellen.» Es wurde ohne Zusatzstimmen neu gevotet – und das Resultat von 44:46 Stimmen zeigte, dass dieses Mal auch die Stimme des FDP-Vertreters nachhaltige – aber nicht nachhaltige eine Veränderung herbeiführte.

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

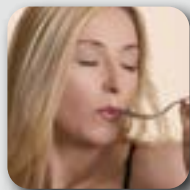


► WIRTEKURS

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



Die ideale Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung.

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



Kurz und preisgünstig

14 spannende Kurstage
vom 12. September bis 1. Oktober 2020.
Kursgebühr 2470 Franken.
Alle Lehrmittel sowie das
Arbeits sicherheitszertifikat
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

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.

Liebe Immobilienkonzerne

Ihr macht nicht die geringsten Anstalten, die Geschäftsmieten zu reduzieren. Im Gegensatz zu zahlreichen kleineren Vermietern lasst Ihr Eure langjährigen Mieter im Regen stehen: Restaurants, Bars, Coiffeursalons, Kleidergeschäfte, Floristen und andere KMU sollen die Folgen der Corona-Krise allein tragen.

Eure Geschäftsmieter haben freundliche Briefe erhalten, in denen Ihr Stundungen anbietet, die Ihr gemäss Bundesrat sowieso gewähren müsst. Eure Schreiben haben fast alle den gleichen Wortlaut. Ihr bekundet den Mietern salbungsvoll Euer Beileid. Ihr gebt gönnerhaft Tipps ab, wie der Schaden zu mindern sei. Der eigentlichen Frage weicht Ihr aus!

Euer zynische Verweis auf die unkomplizierte Möglichkeit, vom Bund garantierte Kredite zu erhalten, hilft nicht weiter. Ihr setzt Eure Mieter unter Druck, Formulare gegenzuzeichnen und Unterlagen einzureichen. Ein Dialog auf Augenhöhe sieht anders aus. Lasst uns zusammen Lösungen finden!

Um in einem andauernden Lockdown überleben zu können, sind KMU darauf angewiesen, ihre Fixkosten senken zu können. Bei den meisten spielt hier der Mietzins die herausragende Rolle. Es ist beschämend, wie Ihr die grosse Verunsicherung von Gewerbetreibenden auszunützen versucht. Statt einschüchternder Briefe wäre jetzt eine Mietzinsherabsetzung angemessen!

Statt einschüchternder Briefe wäre jetzt eine Mietzinsherabsetzung angemessen!

Ohne eine Lösung der Mietfrage stehen unsere Mitglieder und viele Kleinunternehmer anderer Branchen schon bald vor einem erdrückenden Schuldenberg. Nicht, weil sie unternehmerisch versagt haben, sondern weil sie vom Corona-Tsunami überrollt wurden. Der Schuldenberg wird, wenn er nicht schon vorher zur Insolvenz führt, jede Kraft zur Innovation und Investition rauben.

Betriebsschliessungen und Betriebseinschränkungen aufgrund von Covid-19 sind vom Bund als Mangel im Sinne des Mietrechts zu definieren. Um die genaue Höhe der Mietzinsreduktion im Einzelfall rasch bestimmen zu können, braucht es eine Tabelle, die beispielsweise das Bundesamt für Wohnungswesen gemeinsam mit Vertretern von Hauseigentümern und Mietern erstellen könnte.

Unser Vorschlag: Für komplett geschlossene Betriebe wird die Miete während der Dauer der Schliessung um 90% herabgesetzt. Ein Zehntel der Miete wäre weiterhin geschuldet für die Nutzung als Lagerfläche.

Natürlich ist auch an die Vermieter zu denken: Auch sie sollen unkomplizierten Zugang zu den Wirtschaftshilfen des Bundes erhalten. Es kann jedoch nicht sein, dass sich die Lokal- und Ladenmieter auf Jahre hinaus verschulden müssen, um den Hausbesitzern die volle Miete für nicht nutzbare Räumlichkeiten zu bezahlen!

Maurus Ebnetter

Betriebsausfallversicherungen

In Bayern zeichnet sich Lösung ab

Die Corona-Krise hat auch in Deutschland viele gastgewerbliche Betriebe an den Rand ihrer wirtschaftlichen Existenzgrundlage gebracht. Wie in der Schweiz gibt es in unserem Nachbarland unterschiedliche Auffassungen über die Zahlungspflicht von Betriebsausfallversicherungen. Nun zeichnet sich im Bundesland Bayern ein Lösungsvorschlag ab.

Für Hotels und Restaurants in Bayern, die zwar über eine Betriebsschliessungsversicherung verfügen, deren Anwendbarkeit im Rahmen der Corona-Pandemie jedoch strittig ist und von weiten Teilen der Versicherungsbranche abgelehnt wird, hat das Bayerische Wirtschaftsministerium zusammen mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband, der Vereinigung der bayerischen Wirtschaft sowie Versicherungsunternehmen einen Lösungsvorschlag ausgearbeitet. Dieser sieht vor, dass die Versicherer zwischen 10 und 15 Prozent der bei Betriebsschliessungen jeweils vereinbarten Tagessätze übernehmen und an die Gaststätten und Hotels auszahlen.

Einige Versicherer sind bereit, bis zur Hälfte der Einbussen als freiwilligen Beitrag zu leisten.

Zur Einordnung des Prozentwertes: Unter Berücksichtigung der statistischen Durchschnittswerte für die Zusammensetzung der Betriebsaufwände im Hotel- und Gaststättengewerbe reduziert sich durch zahlreiche Unterstützungsmassnahmen wie Kurzarbeitergeld und Soforthilfen aus Bund und Land sowie durch die ersparten Aufwendungen, zum Beispiel für Materialkosten, der wirtschaftliche Schaden eines Unternehmens im Durchschnitt um rund 70 Prozent. Im Hinblick auf die verblei-

benden Einbussen in Höhe von ca. 30 Prozent sind einige Versicherer bereit, bis zur Hälfte als freiwilligen Beitrag zu leisten und ihren Kunden hierdurch kurzfristig weitere Liquidität zur Verfügung zu stellen.

Dehoga-Bayern-Präsidentin Angela Inselkammer: «Jeder betroffene Unternehmer muss dieses Angebot selbstverständlich für sich prüfen. Hierbei gilt ohne Zeitdruck abzuwägen, ob es den empfohlenen Vorschlag annehmen oder

einen möglicherweise langjährigen Klageweg auf sich nehmen will.»

Die Option dürfte insbesondere für Unternehmen interessant sein, die bereits eine Ablehnung ihrer Versicherungen erhalten haben oder die einen massiven Engpass haben und ohne die Zahlung insolvent wären, bevor in ein paar Jahren auf dem Klageweg ein Urteil mit offenem Ausgang gefallen ist. Erfolgte Zusagen der Versicherungen haben weiterhin Bestand.



Angela Inselkammer, Präsidentin des Dehoga Bayern: «Jeder Unternehmer muss ohne Zeitdruck abwägen, ob er den Vorschlag annehmen will.»

Die Zeit danach

Liebe Gastronomen und Hoteliers, machen Sie sich schon jetzt Gedanken über die Zeit danach. Während Sie um Ihre Existenz und diejenige Ihre Mitarbeiter kämpfen, scheint diese Zeit noch weit weg. Doch sie kommt vielleicht schneller als Sie meinen.

Nutzen Sie die Phase der Betriebschliessung, um sich auf die Wiedereröffnung vorzubereiten. Lassen Sie sich nicht davon abschrecken, dass nicht mehr alles so sein wird wie zuvor! Haben wir im Gastgewerbe nicht immer wieder bewiesen, dass wir uns neu erfinden können? Auch wenn es dieses Mal schwieriger wird: Es ist nach jeder Krise irgendwie weitergegangen.

Wir werden die Kurzarbeit in unseren Betrieben nicht sofort beenden können.

Ja, es gibt ein Leben danach! Die grosse Frage ist nur: Wann? Es wird irgendwie losgehen müssen, bevor es einen wirksamen Impfstoff gibt. Wir werden unsere Betriebe in einer Zeit wiedereröffnen, in der die Durchseuchung der Bevölkerung nicht erreicht ist. Deshalb werden weiterhin massive Schutzmassnahmen notwendig sein. Das sind gewiss nicht ideale Voraussetzungen für Unternehmen, zu deren Geschäftsmodell die Nähe der Menschen un-
tereinander gehört.

Wir werden die Kurzarbeit in unseren Betrieben nicht sofort beenden können. Überlegen

Sie sich, ob ein Neustart mit verkürzten Öffnungszeiten und ausgedünnten Schichten nicht besser ist als ein übermotivierter Vollstart mit ganzen Pensen! Die Leerzeiten können dann weiterhin über die Arbeitslosenkasse abgerechnet werden. Tun Sie das nicht, laufen Sie Gefahr, keine Deckungsbeiträge an Ihre Fixkosten zu erzielen.

Der Bundesrat ist nicht zu beneiden. Er braucht einen glaubwürdigen Exit-Plan, der nicht mehr nur auf epidemiologischen Überlegungen beruht. Dauert der Lockdown zu lange, werden die wirtschaftlichen Schäden unermesslich hoch. Zudem nehmen soziale Spannungen und psychische Störungen so stark zu, dass die Massnahmen gegen das Virus mehr Opfer kosten wird als das Virus selbst.

Viele von uns stehen noch immer unter Schockstarre. Das ist begreiflich, aber nicht hilfreich. Fertig Ohnmacht: Lasst uns die Lähmung überwinden und die Fassung wiedererlangen! Es wird noch sehr lange dauern, bis wir alles aufgearbeitet haben. Aber die Planung für die Zeit danach muss jetzt beginnen.

Wie nutzen wir die Phase bis zum Exit? Bleiben Sie präsent bei Ihren Gästen und Ihrem Zielpu-

blikum! Erkundigen Sie sich bei Ihren Mitarbeitern, Stammgästen, Lieferanten und Nachbarn nach dem Wohlbefinden.

Unsere Betriebe sind «too beautiful to fail»!

Bereiten Sie Ihr Sommerangebot vor und planen Sie Ihr Marketing soweit, dass Sie nur noch auf den Knopf zu drücken brauchen. Kümmern Sie sich um Ihren Webauftritt. Verbessern Sie Ihre Präsenz in den sozialen Medien. Durchkämmen Sie, was Ihre Gäste auf den Bewertungsportalen über Sie geschrieben haben. Ziehen Sie Lehren daraus.

Perfektionieren Sie Ihre Konzepte für Hygiene und Arbeitssicherheit. Räumen Sie Ihr Büro auf. Verkaufen Sie Gutscheine. Falls es Ihre Mittel erlauben, führen Sie Maler- und Renovationsarbeiten in Ihrem Betrieb durch. Kümmern Sie sich um Ihre Maschinen und Apparate, um Energie zu sparen und Standschäden zu verhindern.

Ich wünsche Ihnen viel Zuversicht, Fortüne und Geschick!

Maurus Ebnetter



iwb

Die Ladestation für Ihre Gäste.

Steigern Sie mit der Chargebox SHARE die Attraktivität Ihres Gastrobetriebes. Gerne beraten wir Sie unter T +41 61 275 51 11.
iwbc.ch/chargebox

Aus eigener Energie.

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

WIRTSCHAFT UNTER STROM



Holen Sie sich das Beste oder lassen Sie es liefern

Prodega-Markt

Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel

transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

