



März 2022 • Ausgabe 104

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Geschäftstourismus: Wie geht es weiter?	2
6 Millionen Franken zur Belebung der Innenstadt	3
Gäste vor dem Restaurant: Gastronomen nicht haftbar	3
Basel ist Genusshauptstadt der Schweiz!	4
Mit Schneckentempo ins Verkehrschaos	5
Städtetourismus braucht Sonntags-Shopping	6
Weshalb Storytelling wichtig ist	8

GV Wirtverband

Montag, 23. Mai 2022
um 15.30 Uhr im Noohn

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

Beschleunigter Wandel, anhaltende Trends

Die Gastronomie unterliegt – wie unsere Gesellschaft – einem steten Wandel. Corona hat die eine oder andere Entwicklung beschleunigt. Dabei gibt es Themen, die Gastgeber und Gäste besonders interessieren.

Viele Gäste holen sich Anregungen für Restaurantbesuche auf dem Internet, über Bewertungsportale und soziale Medien. Die Online-Reputation und die digitale Präsenz der Betriebe gewinnen weiter an Bedeutung.

Doch die Digitalisierung geht weiter: Fast alles verlagert sich ins Netz und wird automatisiert. Viele Gäste wollen beispielsweise ihren Tisch online reservieren und kontaktlos bezahlen. Auch beim Marketing, beim Mitarbeitermanagement und der Warenwirtschaft wird weiter digitalisiert. Automatisierte Prozesse bedeuten für die Unternehmer zunächst einen Aufwand, danach führen sie jedoch zu Kosteneinsparungen und einer besseren Planung.

Eine weitere Entwicklung, die anhält, betrifft die alternativen Absatzkanäle. Das Mitnahme- und Liefergeschäft ist in sehr vielen Betrieben nicht mehr wegzudenken. Dabei entstehen sogar neue Betriebstypen, die ausschliesslich auf die

Abholung und Auslieferung setzen. In sogenannten «Geisterküchen» werden keine Gäste mehr bedient. Im grossen Stil lassen sich so mehrere nach aussen hin eigenständige Marken und Angebotslinien vereinen, die alle aus derselben Küche stammen.

**Fast alles verlagert sich ins Netz
und wird digitalisiert.**

Die Gäste werden noch kritischer und anspruchsvoller. Sie erwarten Alternativen zu bislang manuellen Vorgängen. Stichworte hierzu sind Pro-Ordering und Pre-Payment. Gäste wählen Speisen und Getränke schon vor ihrem Restaurantbesuch aus, was den Betreibern die Koordination erleichtert und Wartezeiten reduziert. Touchpoints zwischen Gast und Servicemitarbeitern werden in die digitale Welt verlagert.

weiter auf Seite 2



Die Digitalisierung schreitet voran. Gerade auch deshalb bleibt der «Human Touch» wichtig.

Fortsetzung Der Faktor Qualität wird zum entscheidenden Kaufkriterium, wobei der Begriff ganzheitlicher verstanden und um ökologi-

Die Digitalisierung schreitet voran. Gerade deshalb bleibt der «Human Touch» wichtig.

sche, tierethische, soziale und regionale Aspekte erweitert wird. Immer mehr Menschen sind sich ihrer eigenen Verantwortung bewusst und möchten mit einem nachhaltigen Einkaufs-

und Konsumverhalten zu einer gesunden Umwelt beitragen.

Schliesslich sind auch die Ansprüche an die Hygiene nochmals gestiegen. Gute Reinigungs- und Lüftungskonzepte sind ein Minimalstandard, der schlicht vorausgesetzt wird. Wer hier Lücken aufweist, wird Kunden einbüßen.

Trotz und auch wegen der Digitalisierung bleibt der persönliche Kontakt sehr wichtig. Unsere Gäste haben emotionale Bedürfnisse, die wir nicht vernachlässigen sollten. Auch für

die Gastgeber bleibt das Menschliche essenziell, weil es die Basis für die Freude am Beruf ist.

Der Weg zu zufriedenen Gästen führt über zufriedene Mitarbeiter. Eine Transformation der Führungsstile und Unternehmenskulturen hin zu mehr Empathie, Vertrauen, Wertschätzung und Sinnstiftung ist angezeigt. Die Branche muss an Attraktivität gewinnen, um gute Leute zu halten und anzuziehen.

Maurus Ebnetter

Wie geht es weiter mit dem Geschäftstourismus?

Der niederländische Geschäftsreiseanbieter BCD Travel hat globale Trends ausgemacht, die im laufenden Jahr für den Geschäftstourismus von Bedeutung sein werden. Unter anderem geht es um die Umweltverträglichkeit und die Cybersicherheit.

Die Covid-Pandemie hat den Geschäftstourismus weit stärker getroffen als den Freizeittourismus. Es ist unklar, ob und wann Geschäftsreisen überhaupt wieder das Niveau vor der Krise erreichen werden.

«Es ist höchste Zeit, dass Unternehmen darüber nachdenken, wie sie ihre Geschäftsreiseprogramme zukunftsfähig machen können», sagt Jorge Cruz, Executive Vice President Global Sales & Marketing beim globalen Geschäftsreiseanbieter BCD Travel. Der Schlüssel liege nicht einfach darin, die Reiseausgaben zu reduzieren, sondern die Effektivität von Reisen im Hinblick auf die Erreichung der Unternehmensziele zu erhöhen.

Im Report «Business Travel Trends for 2022» hat BCD Travel Geschäftstourismus-Trends für das angebrochene Jahr identifiziert.

Virtuell und persönlich. Geschäftsreisende schätzen es, dass sie Kolleginnen, Partner und Kunden persönlich treffen. Virtuelle Meetings

können das nicht komplett ersetzen. Unternehmen suchen nach den Monaten, in denen nur wenig oder gar nicht gereist wurde, eine Balance zwischen virtuellen und persönlichen Treffen.

Umweltverträglich. Immer mehr Länder und Organisationen wie die International Air Transport Association (IATA) verpflichten sich zu einer Netto-Null-Zukunft. Somit wächst der Druck für alle, sich klimafreundlich zu verhalten. Travel Manager suchen nach Möglichkeiten, den CO₂-Fussabdruck ihres Unternehmens zu verringern.

Abnehmende Globalisierung. Die Globalisierung hat in den letzten Jahrzehnten viele Vorteile gebracht. Politische Unruhen, veränderte Werte und Kosten sowie Lieferkettenprobleme zwingen jedoch zum Umdenken. Unternehmen suchen nach Möglichkeiten, ihre Produktion wieder näher an den Ort des Verbrauchs zu rücken. Dadurch verändern sich Geschäftsreisemuster.

Fintech. Eine Umfrage von BCD unter Einkäufern von Geschäftsreisen hat ergeben, dass «Payment» und «Expense» zu den grössten Problemen beim Management von Geschäftsreisen gehören. Die Einführung von Fintech-Lösungen wird dazu beitragen, Zahlungen, den Rechnungsabgleich und das Rechnungsmangement zu vereinfachen und zu automatisieren.

Cybersicherheit. Cyberbedrohungen nehmen weiter zu. Travel Manager haben dies bereits erkannt und stellen die Sicherheit in den Vordergrund der Partnerschaft mit ihrem Geschäftsreiseanbieter.

Neue Erwartungen. Die Telearbeit verändert die Art, wie wir arbeiten und reisen. Unternehmen passen ihre Arbeitsplatzpolitik an die Bedürfnisse digitaler Nomaden und hybrider Arbeitnehmenden an und integrieren sie fest in ihre Agenda. Es gilt die Sicherheit aller Mitarbeiter zu gewährleisten – egal wo sie sich aufhalten.



Die Geschäftsreisemuster verändern sich. Es bleibt offen, ob und wann das Volumen von Business-Reisen sich wieder dem Vorkrisenniveau annähert.

6 Millionen Franken zur Belebung der Innenstadt

Der «Stadtbelebungsfonds» unterstützt private Projekte oder Aktionen, welche die Entwicklung der Basler Innenstadt als attraktiven Ausgeh-, Shopping- und Tourismusstandort fördern. Als Gegenvorschlag zur Gesetzesinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» hat der Grosse Rat im September 2020 einen Stadtbelebungsfonds bis 2030 geschaffen und im Standortförderungsgesetz verankert. Die Fondsverwaltung liegt in der Zuständigkeit des Präsidialdepartements.

Ziel der durch den Stadtbelebungsfonds unterstützten Projekte ist, nebst der Förderung von Frequenzen, eine Überraschungsqualität zu schaffen und dadurch die Aufenthaltsdauer der Besucher in der Basler Innenstadt zu verlängern.

Dabei handelt es sich um Projekte, die grundsätzlich erstmalig stattfinden, neue Impulse setzen und vom Grundgedanken her mit den Nachhaltigkeitsbestrebungen des Kantons Basel-Stadt im Einklang stehen. In der Regel sind diese Konzepte von einmaliger Natur. Damit

Es ist sichergestellt, dass Projekteingaben von diversen Seiten beleuchtet werden.

ein solches Projekt finanzielle Unterstützung seitens des Stadtbelebungsfonds findet, muss unter anderem das Budget so strukturiert sein, dass mindestens 30% aus Eigen- und Drittmitteln finanziert wird. Und es werden keine weiteren Gesuche um finanzielle Unterstützung an den Kanton Basel-Stadt gestellt.

Beitragsgesuche werden von einem durch den Regierungsrat gewählten Fondsrat geprüft. Dieser setzt sich aus zwei Kantonsvertretern, Fachleuten aus Gewerbe, Handel und Tourismus sowie einer unabhängigen Fachperson für nachhaltige Entwicklung zusammen.

Damit wird sichergestellt, dass Projekteingaben von diversen Seiten beleuchtet und beurteilt werden.

Nachdem der Fondsrat die eingereichten Beitragsgesuche geprüft hat, unterbreitet er dem Regierungsrat eine Empfehlung. Dieser ent-

scheidet abschliessend über die Beitragsgesuche. Eine Prüfung der eingegangenen Gesuche findet dreimal jährlich statt. Fondsverwalter ist Thomas Bretscher von der Retail Impulse GmbH.

entwicklung.bs.ch/stadtbelebungsfonds



Für die Belebung der Innenstadt stehen verteilt auf zehn Jahre sechs Millionen Franken für die Unterstützung von Projekten zur Verfügung.

Nicht haftbar für Verhalten der Gäste vor dem Restaurant

Das Strafgericht Basel-Stadt hat eine Gastronomin freigesprochen. Die Staatsanwaltschaft hatte ihr vorgeworfen, während des «Beizen-Lockdowns» im Jahr 2021 gegen die Covid-19-Verordnung verstossen zu haben.

Konkret hätten sich Personen vor ihrem Lokal versammelt und bei ihr im Take-Away erworbene Speisen und Getränke konsumiert. Diese Menschenansammlung hätte die Gastronomin verhindern müssen, so die Auffassung der Anklage.

Das Gericht folgte indes den Ausführungen der Verteidigung, die sich auf Rechtsgutachten von Prof. Dr. Kurt Seelmann stützte. Der Einzelrichter gelang im (noch nicht rechtskräftigen) Urteil insbesondere zum Schluss, dass die Wirtin

ein Schutzkonzept umgesetzt und ihre Gäste über die Hygiene-Regeln informiert habe. Zudem habe sie Personen angewiesen, nicht zu dicht zusammenzustehen.

Der Verantwortung der Gastronomen wird klare Grenzen gesetzt.

Mit diesen Massnahmen ende die Verantwortung der Gastronomin. Sie habe alles unternommen, was in ihrer Macht gestanden sei.

Es sei ihr auch nicht zumutbar gewesen, ihre Stammgäste zusätzlich bei der Polizei zu denunzieren.

Die Wirtin wurde im Gerichtsverfahren vom Wirtverband Basel-Stadt und von GastroSuisse unterstützt. «Wir freuen über diesen wegweisenden Entscheid. Der Verantwortung der Gastronomen wird klare Grenzen gesetzt», sagt Dr. Jascha Schneider-Marfels, Geschäftsführer des Wirtverbands Basel-Stadt und Rechtsanwalt der Beklagten.

Genusshauptstadt der Schweiz!

In Basel dreht sich alles um das regionale Genusshandwerk. Im Rahmen der Schweizer Genusswoche erhält Basel die Auszeichnung «Stadt der Genüsse 2022». Es gibt zahlreiche Aktivitäten von Frühling bis Herbst. Melden Sie Ihre eigenen Aktionen!

Basel ist «Stadt der Genüsse 2022». Die Lancierung erfolgt im Frühling. Aktivitäten finden bis zum Herbst statt, mit einem Höhepunkt an der Genusswoche Basel vom 15. bis 25. September 2022.

Wir rufen Betriebe, Genusssorte und Organisationen dazu auf, das Thema aufnehmen und spezielle Angebote frühzeitig einzureichen. Ob eine eigens kreierte Themenwoche im Restaurant, eine Reihe von Workshops oder eine Ausstellung: den Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Für Angebote im September gibt es ab März die Möglichkeit, sich kostenlos für die Schweizer Genusswoche anzumelden.

In der traditionellen Handelsstadt Basel wurde bereits im Mittelalter mit Gewürzen wie Safran oder Zimt gehandelt, noch heute sind zahlreiche Spezialitäten Zeuge der Verflechtung Basels in der Welt. Passend dazu ist das Fokusthema 2022 «Kräuter & Gewürze».

Tanja Grandits, Chefin des Restaurants Stucki und bekannt dafür, Gewürze und Kräuter in

Symphonien für den Gaumen zu verwandeln, wird als Patin des Genussjahres die Stadt Basel vertreten.

Falls Sie Unterstützung bei Ihren Ideen oder die Integration ins Gesamtprojekt benötigen,

wenden Sie sich bitte an Daniel Nussbaumer, Projektleiter der GenussStadt Basel.

Daniel Nussbaumer
daniel.nussbaumer@genusswochebasel.ch
T +41 76 520 1922
gout.ch / genussstadtbasel.ch



Neuer Gastroseelsorger in Basel

Auf Ende 2021 ist Bernhard Jungen regulär in Pension gegangen. Die Stadtmission Basel ist glücklich, mit Roli Staub ohne Unterbruch einen idealen Nachfolger gefunden zu haben. In den vergangenen Wochen waren die beiden ab und zu gemeinsam in Basler Gastbetrieben anzutreffen, wenn Bernhard seinem Kollegen die Stadt von der gastronomischen Seite her etwas näherbrachte und ihm half, erste Beziehungen in der Branche zu knüpfen.

Bernhard sagt im Rückblick: «Als ich im Oktober 2017 die Stelle antrat, ahnte ich nicht, wie herausfordernd, wichtig und gerade darum erfüllend, meine Arbeit werden könnte. Ich war mir des Strukturwandels in der Branche auf verschiedenen Ebenen sehr wohl bewusst. Dass uns aber mit der Pandemie und all ihren Folgen Herausforderungen bevorstünden, welche gesunde und bisher erfolgreiche, kleine und grosse Betriebe gleichermaßen existenziell und menschlich an den Rand treiben, ahnte damals niemand.»

Gerade in dieser Zeit sei aber deutlich geworden, wie unentbehrlich die Gastronomie für den Zusammenhalt und das Funktionieren unserer Gesellschaft ist. «Meine Wertschätzung für die Menschen, die sich hier mit Herzblut und Leidenschaft engagieren ist enorm gewachsen. Ich danke an dieser Stelle für alle Offenheit und Gastfreundschaft, die ich erlebt habe. Viele Gastwirte und Mitarbeitende im Service, in der Küche oder in der Hotellerie sind mir zu Freunden und echten Vorbildern geworden!»

Roli sagt zu seinem Stellenantritt: «Mit der neuen Aufgabe hat sich mein Blick für diese

Stadt, in der ich mit meiner Frau und meinen beiden Buben (zwei- und vierjährig) schon seit gut zehn Jahren wohne und arbeite, schon sehr verändert. Mir fallen die Gaststätten auf als Orte, wo kreative Menschen eine echte Gastfreundschaft entgegenbringen. Ich freue mich darauf, durch sie das Gastgewerbe näher kennen zu lernen und wertvolle Beziehungen zu knüpfen.»

Roli Staub ergänzt: «Natürlich werde ich wie Bernhard vor allem selber aktiv Kontakte schaffen. Eine Kontaktnahme von Ihrer Seite, um Sie und Ihren Betrieb kennenzulernen, freut mich natürlich umso mehr. Meine Begleitung ist, wie bis anhin, unentgeltlich und unabhängig von Konfession, oder religiöser Einstellung. Sie bestimmen die Themen unserer Gespräche.»

Der Wirtverband dankt der Stadtmission Basel dafür, dass sie diese Arbeit weiterhin möglich macht, und wünscht Roli Staub alles Gute und erfreuliche Begegnungen. Ein besonderer Dank gilt dem abtretenden Gastro-Seelsorger.

«Bernhard Jungen hat bei persönlichen Begegnungen und mit seinen Videobeiträgen auf Facebook vielen Leuten Mut und Zuversicht

gegeben», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. «Und mit seinem Buch über die Basler Gastronomie in der Pandemie hat er ein Zeitdokument und einen Gastronomieführer der besonderen Art geschaffen.»

Roli Staub
rs@stadtmission-bs.ch
T +41 76 442 82 78



Roli Staub, der neue Gastroseelsorger in Basel.

Pub-Sterben

Ob zum Pint nach Feierabend oder zum traditionellen Sunday Roast: Der Pub um die Ecke ist sozialer Angelpunkt für viele Briten. Doch die Branche durchlebt eine harte Zeit. Die Unternehmensberatung AlixPartners hat auf Basis einer Datenbank der lizenzierten Betriebe herausgefunden: Die Zahl der Pubs in Grossbritannien ist seit Ausbruch der Pandemie bis zum September 2021 um 8.6 Prozent zurückgegangen, rund 9900 Betriebe mussten aufgeben. Im Schnitt machten pro Monat 550 Pubs ihre Türen zu. Dabei diente bis in den Herbst hinein noch das sogenannte Furlough-Programm – die britische Variante der Kurzarbeit – vielen Betrieben als Stütze.

MIV-feindlich

Die neue Mobilitätsstrategie des Kantons Basel-Stadt enttäuscht. Trotz anderslautender Versprechungen während der Abstimmungskampfs zu den «Zämme besser»-Initiativen des Gewerbeverbands soll die einseitig MIV-feindliche Verkehrspolitik nun nochmals deutlich verschärft werden. Die Rede ist sogar von dauerhaften Sperrungen einzelner Strassenzüge für den Autoverkehr. Die Autofreiheit ganzer Quartiere wird angestrebt und als bevorzugtes Lebensmodell für weite Teile der Stadtbevölkerung idealisiert. Die vorliegende Strategie nimmt die Stossrichtung der radikalen «Anti-Mobilitätsinitiativen» vorweg, über die schon bald abgestimmt werden dürfte. Das ist stossend.

Mit Schneckentempo ins Verkehrschaos

Die Mobilitätsfeindlichkeit hat eine neue Dimension erreicht: Der Basler Grosse Rat hat eine Motion an den Regierungsrat überwiesen, welche ein flächendeckendes Tempo 30-Regime für den gesamten Kanton fordert. Damit würde die bewährte Strassennetzhierarchie ausgehebelt, was zum Verkehrschaos in den Quartieren führen würde.

Die Forderung der angenommenen Motion von Grossrat Raphael Fuhrer (GP) ist so radikal wie unmissverständlich: Innert zwei Jahren soll eine integrale – sprich flächendeckend und rund um die Uhr geltende – Signalisation von Tempo 30 im Siedlungsgebiet des Kantons Basel-Stadt eingeführt werden.

Bei Tempo 30 auf Hauptachsen drängt immer mehr Verkehr in die Quartierstrassen.

Der Entscheid ist unverständlich. Wie auch das Amt für Mobilität im Rahmen der sogenannten Strassennetzhierarchie festhält, ist ein hierarchisch gegliedertes Strassennetz eminent wichtig, um die Verkehrsabwicklung für den Motorfahrzeugverkehr sicherzustellen.

Gabriel Barell, Direktor des Gewerbeverbands Basel-Stadt, bringt es auf den Punkt: «Ein flächendeckendes Tempo 30 führt dazu, dass die Sogwirkung von Hauptverkehrsachsen entfällt – und infolgedessen immer mehr Verkehr – dem Wasser gleich – in die Quartierstrassen drängt.»

In Bezug auf den Lärmschutz zeigt sich, dass der Einbau sogenannter Flüsterbeläge wesentlich effizienter ist als Tempo 30. Diese führen gemäss Bundesamt für Umwelt im Vergleich zu einem normalen Belag im Durchschnitt zu einer Reduktion von etwa 6 Dezibel, also weit mehr als das Doppelte, was von Tempo 30 (anstelle von Tempo 50) erwartet werden kann.

In Anbetracht dessen, dass gemäss des Umweltberichts bis zum Jahr 2020 nur gerade 13.3 km lärmindernde Strassenbeläge verbaut wurden und Basel über eine Strassennetzlänge von 315 Kilometer verfügt, ist das Potential noch enorm hoch, um in Basel effiziente und effektive Lärminderung vor Ort zu betreiben.

Dasselbe gilt in Bezug auf den Schadstoffausstoss. Denn bei niedrigerem Tempo und höheren Emissionen wird in derselben Zeit weniger Weg zurückgelegt. Verbrennungsmotoren stossen bei 30 km/h aufgrund des ungünstigeren Wirkungsgrads signifikant mehr NOx aus als bei Tempo 50.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Sonntags-Shopping soll Städtetourismus beleben

Der Städtetourismus steckt in der Krise. Drei Kantone gehen nun in die Offensive und fordern «Tourismuszonen», in denen Geschäfte auch am Sonntag geöffnet halten können.

Damit Städte touristisch attraktiv sind, braucht es belebte Zentren. Dazu zählen neben einem attraktiven Freizeit- und Kulturangebot auch Einkaufsmöglichkeiten an den Wochenenden in touristischen Quartieren, wie dies in klassischen Bergdestinationen bereits seit langem möglich ist.

Kantons Tessin, und Fabian Peter, Vorsteher des Bau-, Umwelt- und Wirtschaftsdepartements des Kantons Luzern.

Damit Städte touristisch attraktiv sind, braucht es belebte Zentren.

Für den Qualitätstourismus innerhalb der Schweiz und für Individualreisende aus Europa sei der Sonntag enorm wichtig, betonte Guglielmo Brentel, Präsident von Zürich Tourismus. Urbane Kongressdestinationen seien zudem darauf angewiesen, dass der Freizeit-tourismus gerade auch am Wochenende gefördert werde, zumal der Geschäftstourismus nicht wieder das Niveau vor der Coronapandemie erreichen dürfte.

«In St. Moritz kann man auch am Sonntag seine Skiausrüstung kaufen. Wenn man aber in Zürich seine Badehose vergessen hat, steht man vor verschlossenen Türen», sagte Carmen Walker Späh, Volkswirtschaftsdirektorin des Kantons Zürich. Es brauche daher eine Änderung der Verordnung zum Arbeitsgesetz.

Das Gleiche fordern Christian Vitta, Vorsteher des Finanz- und Wirtschaftsdepartements des

Die kantonalen Regierungsmitglieder und Vertreter der Tourismusbranche appellieren an den Bundesrat, für alle Kantone gleichlange Spiesse zu schaffen. Um den Städtetourismus nachhaltig zu stärken, fordern sie mehr Handlungsfreiheit in regulatorischer Hinsicht und schlagen vor, das Arbeitsgesetz so zu ergänzen, dass in grossen Ortschaften Tourismus-zonen ermöglicht werden.

Mit der Anpassung der Verordnung wäre noch kein Sonntagsarbeitsverbot aufgehoben. Es würde erst die Grundlage gelegt, dass die Kantone mit ihren Gemeinden die Diskussionen führen können, wo Tourismus-zonen Sinn machen und wie diese ausgestaltet werden könnten.



■ Vor allem ausländische Gäste verstehen schlicht nicht, wieso in den Schweizer Städten am Sonntag alle Läden zu sind.

PERLEN AUS DEM ARCHIV

Das Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Für Recherche-Aufträge wenden Sie sich an unseren Archivar und Gastrohistoriker Mario Nanni, Telefon 061 261 81 18.

TEIL 35: LUXUS IN JEDEM WINKEL DER WELT

Nach dem Zweiten Weltkrieg wollte die aufstrebende Jetset-Generation rund um den Globus stilvoll reisen, Geschäfte tätigen und entspannen. Das erkannte Juan Trippe, der Gründer der Pan American Airways. 1946 schuf er die Intercontinental Hotels & Resorts. Heute werden unter dieser Marke weltweit über 200 Spitzenhäuser geführt.



■ Lobby des Intercontinental Madrid (1953): Hier liess sich der amerikanische Filmstar Ava Gardner von Frank Sinatra scheiden, nachdem sie sich in einen Stierkämpfer verliebte.

■ Luxusunterkünfte überall auf der Welt: Das erste «Intercontinental» eröffnete in der brasilianischen Stadt Belém.



■ Das 1862 eröffnete «Le Grand Hôtel» in Paris zu einer Zeit, als die Metro gebaut wurde. Seit vierzig Jahren firmiert das Haus als Intercontinental Le Grand.



■ Das Intercontinental in Genf eröffnete 1964. Es war Schauplatz wichtiger Treffen, unter anderem zwischen sowjetischen und amerikanischen Präsidenten.



■ Die Intercontinental Hotels trugen den American way of life in ferne Länder: Das Intercontinental in der ecuadorianischen Hauptstadt Quito (1967).



■ Das Intercontinental in Genf beherbergt zahlreiche Restaurants und Bars: Das Café Le Voltaire in den 1960er Jahren.



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

Weshalb Storytelling wichtig ist

Beim Storytelling geht es darum, Geschichten zum Angebot hinzuzufügen, damit ein Mehrwert geschaffen wird. Diesen Mehrwert gilt es dann zu seinen eigenen Gunsten zu nutzen. Storytelling dient auch dazu, Aufmerksamkeit und Interesse für ein bestimmtes Produkt oder Dienstleistung zu wecken.

Interessante Themen für Storytelling können beispielsweise die verwendeten Zutaten, die Geschichte des Hauses, der Lebenslauf des Gastronomie-Unternehmers oder die Geschichte der Gerichte sein. Je ausgefallener und interessanter, desto besser.

In vielen Betrieben gibt es noch Optimierungspotenzial.

Bei meinen Betriebsanalysen stelle ich immer wieder fest, dass oftmals vieles absolut richtig gemacht wird. Ab und an fehlt es jedoch an letzter Konsequenz. Storytelling ist genau ein solches Beispiel, welches Potential offenlässt.

Einmal hat mir ein Gastronomie-Unternehmer von seiner Reise in das tiefste Freiburgerland erzählt, nur um dort ein spezielles Käsefondue für seine Gäste zu kaufen – es wäre die beste Mischung überhaupt. Dieses Fondue wurde dann auf der Speisekarte als «Fondue Moitié-Moitié» angepriesen. Von der abenteuerlichen Beschaffung und der kleinen, wohl sehr handwerksbezogen und nachhaltig-arbeitenden Käserei, wurde kein Wort erwähnt. Aber sind es doch genau diese spannenden und interessanten Geschichten, die unsere Gäste hören möchten!

Hinzu kommt, dass mit solchen Geschichten, wie bereits obenstehend erwähnt, ein Mehrwert geschaffen wird – ein Mehrwert, welcher dem Gast in Rechnung gestellt werden kann und für welchen dieser auch bereit ist, tiefer in die Tasche zu greifen.

Ein weiterer Vorteil ist, dass das erwähnte Fondue nicht mit Fondues aus dem Grossverteiler verglichen werden kann. Dies macht insbesondere einen Preisvergleich schwierig. Storytelling bietet folglich die Möglichkeit, dem Kunden nebst den normalen Kosten, auch eine emotionale Komponente in Rechnung zu stellen. Diese emotionale Komponente ist schwierig zu beziffern, weswegen Mehreinnahmen generiert werden können.

Es gibt viele Möglichkeiten, wie Storytelling in die Praxis umgesetzt werden kann. Eine schöne und klassische Variante ist das Storytelling in den Angebotskarten zu integrieren. Heutzutage gibt es aber weitaus mehr Möglichkeiten. So kann das Storytelling beispielsweise auch in den Social Media zum Ausdruck gebracht werden. Diese Plattformen bieten auch die Möglichkeit das Storytelling in Form von Bildern und Videos spannend und interessant weiter zu vermitteln.

Ich bin überzeugt, dass es in vielen Betrieben in diesem Zusammenhang noch Optimierungspotential und Verbesserungsmöglichkeiten gibt. Es lohnt sich, die eigene Speise- und Getränkekarte unter diesem Aspekt zu analysieren und künftig, nebst den normalen Kosten, auch einen emotionalen Wert in Rechnung zu stellen. Stets nach dem Leitsatz «Tue Gutes und sprich darüber».

Mirco Held / Gastroconsult AG



Mirco Held ist Unternehmensberater bei der Gastroconsult.

«Einfacher geht Einkaufen nicht»

In der Prodega Basel gibt es mit über 25'000 Produkten nicht nur alles, was Gastronomie und Detailhandel benötigen. Auch Beratung wird grossgeschrieben. Dabei wissen die Mitarbeitenden genau, wovon sie sprechen, haben sie doch selber meist Gastronomieerfahrung. Geschäftsführer Sergio Brito geht mit bestem Beispiel voran.

Sergio Brito, Sie sind seit zwei Jahren Geschäftsführer der Prodega Basel. Was ist Ihnen wichtig im Markt?

Dass wir auf Augenhöhe sind mit unseren Kunden, verstehen, wovon sie sprechen und entsprechend beraten können. Ich selber habe die Kochlehre im Les Trois Rois in Basel gemacht, dann im Teufelhof gearbeitet. Anschliessend war ich viele Jahre im Detailhandel tätig, kenne also auch diese Seite. Das spürt die Kundschaft.

Was beinhaltet denn die Beratung?

Beratung ist eine der Hauptaufgaben meines Teams. Fast 40 Mitarbeitende kümmern sich um die Bedürfnisse unserer Kunden, wissen, welches Fleisch für welches Gericht passt, welche Foodprodukte wie eingesetzt werden, helfen beim Zusammenstellen der Weinkarte und vieles mehr.

Sie geben also auch individuelle, auf die Kunden abgestimmte Tipps?

Sicher, unsere Weinauswahl ist so gross, da sind unsere Inputs oft willkommen. Wir bieten über 2000 Weine, darunter auch viele Exklusivitäten, die es nur bei uns gibt. Gleichzeitig ist es natürlich wichtig, überhaupt eine Weinauswahl für jedes Bedürfnis zu haben. Dasselbe gilt für unsere anderen Produktgruppen. Insgesamt umfasst unser Sortiment über 25'000 Produkte. Damit erfüllen wir sämtliche Bedürfnisse punkto Qualität und Preis.

Kurz nach Ihrem Stellenantritt in der Prodega Basel wurde der Coolway neugestaltet. Was ist ein Coolway?

Darunter kann man sich einen riesigen, begehrten Kühlschrank vorstellen, in dem die Kunden bequem alle unsere Frische- und TK-Produkte einkaufen. So können wir die Kühlkette immer sicherstellen und die riesige Auswahl übersichtlich präsentieren. Seit bald zwei Jahren eben noch übersichtlicher. Alleine schon deswegen lohnt sich ein Besuch.

Wie wichtig ist denn Frische in der Prodega Basel?

Sehr wichtig! Zum Beispiel werden bei uns zweimal täglich Gemüse und Früchte frisch angeliefert. Quasi frisch von der Ernte in die Küche. So wie sich das für einen echten Markt gehört. Nur dass man bei uns an einem Stand gleich alles erhält: Geschirr, Reinigungsmittel Food, Wein, Spirituosen und Getränke bis zu Fleisch, Fisch, Molkerei, Früchte und Gemüse. Einfacher geht einkaufen nicht!

Prodega-Markt, Singerstrasse 12, 4052 Basel
prodega.ch








Sergio Brito und sein Team kennen die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden, wie z.B. von Oglakci Bülent vom Restaurant Freidorf in Muttens, der auch noch fünf weitere Restaurants betreibt.



Sergio Brito, Geschäftsführer der Prodega Basel, in der Weinabteilung. Das Sortiment umfasst über 2000 verschiedene Weine, darunter befinden sich auch viele Exklusivitäten.

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 JAHRE
nahe. kompetent.



bio
Aus einer Hand

Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura



Viel im Koffer – wenig Effizienz

Wenn jemand neu den Vorsitz des Grossen Rates übernimmt, dann darf diese Person die erste Sitzung mit einer persönlichen Rede eröffnen, was meist mehr oder weniger originell geschieht. Nicht an Originalität fehlen liess es die neue Ratspräsidentin Jo Vergeat, die im Stil einer Poetry Slammerin begann, zur Rap-Geschwindigkeit wechselte und ihr Motto von der regionalen Band «Brandhård» bezog: Der Weg ist das Ziel.

Für ihre Reise als Grossratspräsidentin wollte sie einen Koffer packen – und da packte sie recht viel rein: Empathie auch bei sinnfreien Voten, viel Geduld, auch Respekt und jede Menge Snacks, denn – so Vergeat wörtlich: «Weil wir nicht wir sind, wenn wir hungrig sind.» In der vordersten Reihe nickte SP-Schwergewicht Tim Cuenod begeistert.

Dieses Begehren habe ich bis jetzt noch auf keinem Wunschzettel gefunden.

Einen reichen Koffer voller Ideen hat Hobbydrämmler und GAB-Grossrat Beat Leuthard immer dann, wenn er dem Kanton ein paar neue Schienenmeter aufs Auge respektive das Portemonnaie drücken will. Mit seiner Motion «öV für alle» übertrieb er es endgültig. Innert sechs Monaten soll der Regierung eine Planung vorlegen, nach der dann niemand mehr länger als 5 Minuten bis zur nächsten Tram- oder Bushaltestelle haben soll. Diverse Ratsmitglieder überboten sich mit Beispielen, die den Unsinn des Vorstosses beweisen sollten, so etwa Tobias Christ (GLP), der sich fragte, ob dann an seinem Wohnort am Mühleberg eine Zahnradbahn eingerichtet würde.

Origineller war die Motion von Jérôme Thiriet (GAB), der eine Radsporthalle für Basel forderte. Sportminister Conradin Cramer war überrascht: «Dieses Begehren habe ich bis jetzt noch auf keinem Wunschzettel gefunden.» Die Motivation des Motionärs: Er hatte entdeckt, dass SVP-Opponent David Trachsel früher im Radsport tätig war: «Hätten wir eine solche Halle, wäre David vielleicht bei Olympia statt im Rat.» Wegbefördern

per Velo also... wobei Thiriet übersah, dass bei einer Winterolympiade Velos eher eine Nebenrolle spielen. Einen ebenso sachlichen Hinweis hatte die Ratspräsidentin, die erwähnte, dass ihre Fasnachtsclique mal aus einem Veloclub gegründet wurde.

Man hätte genauso gut verlangen können, dass alle Kinder einen Führerschein vorweisen müssen.

Die Fasnacht hatte ohnehin einen hohen Stellenwert in dieser Grossratssitzung, wobei sich einmal mehr zeigte, dass der Koffer des Grossen Rates mit persönlichen Vorstössen und Interpellationen übervoll ist und viele Themen bei ihrer Behandlung schon überholt sind. So bei Beat Braun (FDP), der in seinem Vorstoss die Regierung aufforderte, eine Fasnacht 2022 zuzulassen – was selbige Regierung knapp drei Stunden vorher doch gerade im Sinne Brauns verkündet hatte. Der Freisinnige rettete sich aus der Bredouille mit dem Beweis, dass er nicht nur ein begabter Tambour ist, sondern auch als Schnitzelbänkler Karriere gemacht hätte. Sein Vers führte zu Recht zu Applaus und soll hier ungekürzt Erwähnung finden:

*Gschätzti Regierig do uf däm Bangg
Fir D Antwort saag y vyulle Dangg
Y glaub do in däm Parlamänt
Isch daas jetz mi scheensch Momänt
Nach däm die letschte beide Joor
Bim Bermudadreyegg ungfoor
E Stimmig gsi isch als zem gähne
Wie jewils als bim Hörnli ähne
Isch deerte bald denn s Gegedail
Das isch exgyysi: Megägeil
E Monet lang darf me sich fraie
Mit Vorfasnacht und Faschtewaie
Jä bis es denne vieri schloot
Und gmäss Regierig sogar s Liecht abgoot
S wird gschränzt und grötzt ganz biirewaich
D Schnuurebegegge dängg mit Zitterstraich
Y hoffes wird sich denn ergä
Dass mir denn könne aine nä
Zletscht gib ych jetz no zue Attäscht
D Antwort isch rächt – e schöne Räscht*

Ebenfalls schon ein gewisses Alter hatte das Thema einer Interpellation von André Auderset (LDP), der sich darüber aufregte, dass der Regierungsrat mit dem «Laaferi» eine Vorfasnachtsveranstaltung für Kinder damit verhindert hatte, dass als Auflage ein vollständiger Impfstatus verlangt wurde, obwohl sich Kinder gar nicht genügend früh impfen konnten. Der Interpellant war immer noch genervt: «Man hätte als Auflage genauso gut verlangen können, dass alle Kinder einen Führerschein vorweisen müssen.»

Warum manche Vorstösse ein biblisches Alter erreichen, bevor sie zur Diskussion in den Rat kommen, war am zweiten Sitzungstag musterhaft zu beobachten. Grossräte und Grossrätinnen diskutierten mit viel Herzblut nahezu eine halbe Stunde... über die Frage, ob den Pächtern von Familiengärten ein Schlüsseldepot aberverlangt werden und wie hoch dieses sein soll. Salome Hofer (SP) und Jeremy Stephenson (LDP) versuchten vergeblich, Joel Thüring (SVP) zu überzeugen, dass man für ein derart unwichtiges «Problem» zum Telefon greifen und nicht die Motion als stärkste «Waffe» eines Parlamentariers einsetzen sollte. Es kam nach epischer Debatte zur Abstimmung, in der immerhin die Motion deutlich versenkt wurde.

Nicht versenkt wurde dann ein Vorstoss, der «mehr Effizienz im Grossen Rat» forderte. Der Inhalt: Ein Traktandum würde in Zukunft im Plenum nicht mehr diskutiert, wenn die vorberatende Kommission ohne Gegenstimme zu einem Antrag gekommen ist. Der Landrat verfährt schon seit längerem so – es ist eben nicht alles schlecht, was aus Liestal kommt. Die Idee wird es aber schwer haben, denn sie konnte nur dank Stichentscheid der Ratspräsidentin auf den Weg gebracht werden – eingedenk ihres Mottos «Der Weg ist das Ziel».

*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.



Verschenken Sie Genuss!

Geschenkkarte für Basler Restaurants

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



www.lunch-check.ch/webshop