



Juni 2024 • Ausgabe 113

# baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

## Unsere Themen

Möglichkeiten und Grenzen der künstlichen Intelligenz	2
Starbucks verbessert Akustik	3
Archivperlen: Das Wirtschaftswunder	5
Neue Boulevardpläne	7
Lyon wird nachhaltiger	8
Freiburg setzt auf «Natur & Aktiv»	9
Hotelfachschule Genf führt neue Programme ein	10
Wird das Reisen rationiert?	11
Sind Kartenzuschläge möglich?	14

## GV und GastroPodium

DI 25. Juni 2024 um 16 Uhr  
Rhyпарк / Restaurant Roots

## 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**

## Allheilmittel Automatisierung?

**Roboter und KI-Anwendungen sind keine Zukunftsmusik mehr. Sie verändern manche Betriebsabläufe im Gastgewerbe. Das birgt viele Chancen. Der Einsatz passender Tools muss aber gut durchdacht und seriös geplant werden.**

In unserer schnellleibigen Zeit sind Krisen und Veränderungsprozesse eher die Regel als die Ausnahme. Auch das Gastgewerbe und die Tourismuswirtschaft befinden sich in einer Transformation, die vorangetrieben wird durch veränderte Konsumentenwünsche, Mitarbeiterknappheit und technologische Innovationen.

**Menschen aus Fleisch und Blut werden dauerhaft mehr emotionale Intelligenz haben als Maschinen.**

In zehn Jahren stehen in der Schweiz wegen der Demografie eine halbe Million weniger Arbeitskräfte zur Verfügung. Nur schon deswegen müssen wir uns überlegen, wie wir bestimmte Arbeitsprozesse rationaler gestalten können. Viel wichtiger noch ist die Frage, wie es uns gelingt, wieder mehr Talente zu gewinnen und Mitarbeiter langfristig zu halten.

Es ist Zeit, sich ernsthaft mit neuen Arbeitsmodellen, mehr Flexibilität und Automatisierung zu befassen. Nur in einem motivierenden Umfeld mit Freiräumen und Eigenverantwortung wird

es uns gelingen, ein hohes Serviceversprechen einzulösen und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Lange Zeit befand sich das Gastgewerbe in einem gefährlichen Teufelskreis, der durch unregelmässige Arbeitszeiten, zahlreiche Überstunden und strenge Tätigkeiten bei vergleichsweise tiefer Entlohnung entstand.

Nun zeichnet sich ein Weg ab, die Negativspirale zu durchbrechen. Die Digitalisierung und Automatisierung können dazu beitragen, die Mitarbeiter von Routinetätigkeiten zu entlasten, die Arbeitsinhalte attraktiver zu machen und die Produktivität zu steigern. Letzteres ist eine Voraussetzung, um die Anstellungsbedingungen weiter zu verbessern.

In manchen Betrieben begegnen uns Roboter, die abräumen oder den Etagenservice übernehmen. Mit KI-Tools wird es einfacher, die Nachfrage vorherzusagen, Schichtenteilungen vorzunehmen, Reservationen zu bearbeiten, Waren zu beschaffen oder die Reputation des Betriebs zu überwachen.

*weiter auf Seite 2*



Roboter können Mitarbeiter unterstützen und sie von Routinearbeiten befreien.

Allerdings werden in vielen Tätigkeitsfeldern die Arbeitskräfte nicht durch Maschinen ersetzt werden können. Menschen aus Fleisch und Blut werden dauerhaft mehr emotionale Intelligenz haben als Maschinen. Wichtige Gefühle wie Vertrauen, Loyalität oder Identität entstehen nur zwischen Menschen. Daraus folgt im Umkehrschluss, dass Menschen, die ihre Menschlichkeit nicht einsetzen, durch KI

und Roboter ersetzt werden können. Warmherzigkeit und Einfühlungsvermögen sind also wichtiger denn je!

Noch etwas: Wenn die bestehenden Prozesse in einem Betrieb schlecht sind, werden sie durch die Digitalisierung nicht besser. Jede Automatisierung muss auf Prozessen aufbauen, die sich in der Praxis bereits bewährt haben.

Fazit: Technologische Innovationen können die Gastronomie voranbringen, operative Abläufe optimieren, die Arbeit interessanter machen und das Gästelerlebnis verbessern. Aber Technik ist nicht mehr und nicht weniger als ein Hilfsmittel, mehr Zeit für das Wesentliche zu erlangen: den Gästen ein grossartiges Erlebnis zu bieten.

Maurus Ebnetter

## Möglichkeiten und Grenzen der KI

**Künstliche Intelligenz ist zu einem heissen Thema geworden – auch bei den Betreibern von Hotels und Restaurants. Die Art und Weise, wie Gastbetriebe arbeiten und ihre Kunden bedienen, verändert sich. Bevor Unternehmer auf KI-Tools setzen, müssen sie sich klarwerden, welche Probleme sie mit deren Hilfe lösen wollen.**

Kein Zweifel: Neue Technologien können die betriebliche Effizienz verbessern und das Kundenerlebnis steigern. Sie helfen dabei, schneller auf veränderte Marktbedürfnisse zu reagieren und wettbewerbsfähig zu bleiben.

### Der Einsatz von künstlicher Intelligenz ist nicht nur eine technische Angelegenheit.

Der technologische Fortschritt macht keinen Halt vor dem Gastgewerbe. In vielen Hotels gibt es kein herkömmliches Check-In und Check-Out mehr. Roboter leisten wertvolle Unterstützung beim Abräumen. In ersten Küchen stehen sie am Herd. Intuitive Software automatisiert Büroarbeiten, die Lagerverwaltung oder den Personaleinsatz.

KI-gestützte Systeme können Bestellungen aufnehmen, die Genauigkeit verbessern und die Wartezeiten verkürzen. Sie können Empfehlungen auf der Grundlage von persönlichen Präferenzen und früherem Verhalten geben, was die Zufriedenheit und Treue der Kunden erhöht. KI kann auch Daten analysieren, um Trends zu erkennen, Preisstrategien zu optimieren oder Warenbestände zu verwalten.

Die Technologie der Computervision ermöglicht es Maschinen, Bilder oder Videos zu analysieren. Konkrete Anwendungen sind die Gesichtserkennung zu Zutrittszwecken, die Überwachung von Gasträumen und der Lebensmittelqualität.

Die prädiktive Analytik nutzt historische Daten, um Vorhersagen zu treffen. In der Gas-

tronomie kann so die Nachfrage genauer vorhergesagt werden, was den Einkauf, den Personaleinsatz und die Produktionsplanung vereinfacht.

### Der technologische Fortschritt macht keinen Halt vor dem Gastgewerbe.

KI-Anwendungen erfüllen den alten Marketingtraum, Kunden mit vernünftigem Aufwand personalisiert anzusprechen. Sie helfen uns, die einzelnen Gäste und ihr Verhalten immer besser zu verstehen. Und die Konsumenten gewöhnen sich zunehmend an persönlich zugeschnittene Angebote und Erlebnisse.

Trotz der vielseitigen Anwendbarkeit hat die KI auch ihre Grenzen. Sie ist nicht zu menschlichen Emotionen, Kreativität oder Intuition fähig. Die Systeme verlassen sich einzig auf Daten und Algorithmen, weshalb sie nicht

immer differenziert auf Situationen reagieren. KI verlangt anhaltendes Training, um die Genauigkeit zu gewährleisten und Verzerrungen zu vermeiden.

Zur erfolgreichen Implementierung von KI in einem Hotel oder Restaurant gehört die Auswahl von Technologien, die in bestehende Systeme integriert werden können. Mitarbeiter müssen geschult werden, um KI-gestützte Lösungen effektiv zu nutzen. All dies benötigt umfangreiche Recherche- und Planungsarbeiten, zudem finanzielle und zeitliche Ressourcen.

Der Einsatz von KI ist nicht nur eine technische Angelegenheit. Es gilt, finanzielle, betriebliche und organisatorische Auswirkungen zu bedenken. Nicht zuletzt stellen sich juristische und ethische Fragen nach Diskriminierung, Verantwortlichkeiten, Datensicherheit und Dateneigentum.



Fastfood-Ketten experimentieren mit Sprachassistenten, um Gästebestellungen anzunehmen.

## Was ist KI?

Künstliche Intelligenz ist die Simulation der menschlichen Intelligenz in Maschinen. Computer werden so programmiert, dass sie sich selbst etwas beibringen. Sie analysieren grosse Datenmengen und erkennen Muster,

worauf Vorhersagen und Vorschläge erstellt werden. Im engeren Sinn ist künstliche Intelligenz darauf ausgelegt, bestimmte Aufgaben auszuführen. KI kann nicht über ihre Grenzen hinausgehen. Sie wird durch Sprachassisten-

ten, Sprachmodelle wie ChatGPT, Gesichtserkennungssoftware und Empfehlungstools zu einem Teil unseres Alltags.

# Starbucks verbessert die Akustik

In den US-Filialen der KaffeeKette Starbucks werden Materialien wie Schallwände an der Decke verwendet, um Hintergrundgeräusche und Nachhall zu reduzieren. Dies soll den Lärm dämpfen, damit Kunden und Mitarbeiter sich besser verständigen können.

Mittelfristig werden 70% aller US-Filialen über einen Drive-Thru verfügen. «Stellen Sie sich vor, Sie haben Hintergrundgeräusche und ein offenes Fenster vor sich, während sie versuchen, mit einem Kunden zu kommunizieren», sagte Sara Trilling, Präsidentin von Starbucks Nordamerika, dem «Business News Network» von Bloomberg.

Verständigungsprobleme sind eine Tatsache. Eine Studie des Marktforschungsunternehmens «Intouch Insight» zeigt, dass Drive-Thru-Bestellungen nur in 86% der Fälle korrekt sind. Fehler kosten Zehntausende von Dollars. Starbucks ist überzeugt, dass eine verbesserte Akustik sich auf die Genauigkeit der Bestellungen auswirkt und zu einem besseren Kundenerlebnis führt.

Die verbesserte Akustik wirkt sich auf die Genauigkeit der Bestellungen aus und führt zu einem besseren Kundenerlebnis.

Eine Deckenverkleidung absorbiert den Schall und hilft den Mitarbeitern an der Kasse, die Kunden besser zu verstehen. Ruhigere Räume sind ein Beispiel dafür, wie Starbucks bei der weiteren Expansion seine Cafés weiterentwickelt. Weltweit investiert das Unternehmen dieses Jahr rund 3 Milliarden US-Dollar.

In den USA plant Starbucks innert eines Jahres 650 neue Filialen. Langfristig werden 20'000 Stores angestrebt, heute sind es 16'300. Die Akustik-Massnahmen sind Teil eines Designrahmens für neue Standorte sowie für die rund tausend US-Läden, die in diesem Geschäftsjahr renoviert werden.

Eine Herausforderung ist es, dass Filialen, die für den Ausschank von Heissgetränken gebaut wurden, grosse Mengen an Eis benötigen, weil Kaltgetränke beliebter wurden. Zudem gibt es eine starke Zunahme von Online-Bestellungen, die einfacher zu personalisieren sind und die Baristas überfordern.

Deshalb setzt Starbucks auf ein neues Ausschanksystem namens «Siren». Alles, was für die Zubereitung von Kaltgetränken benötigt wird, kommt näher zusammen, um die Produktivität zu erhöhen. Die Baristas tippen auf

Knöpfe, um Milch oder Eis auszugeben, anstatt sie aus den Kühlschränken zu holen, während Mixer und Siruppumpen in Reichweite positioniert sind.



■ Mit einem raffinierten Ausschanksystem erhöht Starbucks die Servicegeschwindigkeit und die Produktivität.



■ Flagship-Store «Chicago Roastery»: Die grösste Starbucks-Filiale der Welt umfasst 3200 Quadratmeter auf fünf Etagen.



Folgen Sie uns auf Facebook!

[www.facebook.com/wirteverband](http://www.facebook.com/wirteverband)

# FrISChe Pasta und Gelati hausgemacht

Der Laden am Goldbachweg 12 in Basel ist überschaubar klein, die Küche dafür grosszügig. Da braucht Kaspar Berner Platz, denn hier bereitet er für seine Manufaktur «Roba Buona» frISChe Teigwaren und Glacen von A bis Z zu.

Ob flach, gerollt oder gefüllt, das Mittagsmenü mit Pasta, Suppe und/oder Salat wechselt täglich. Der Anspruch an handgemachte Pasta und Saucen mit hochwertigen, saisonalen und wenn möglich lokalen wie biologischen Zutaten bleibt.

«Wo kaufen Sie die Teigwaren ein?», werde er hie und da von Kunden gefragt, «die kaufe ich nicht, sondern mache sie selbst», antwortet Kaspar Berner stolz. «Viele sind sich nicht bewusst, dass ich alles vor Ort frisch zubereite.

Das Label Fait Maison hilft mir, diesen Aspekt klarer zu kommunizieren und gibt den Kunden eine Garantie ab, dass sie bei Roba Buona nur Hausgemachtes bekommen», so Berner.

Zu Mittag gibt es die Pasta warm, ansonsten verkauft er auch frISChe Pasta für Zuhause. Auf Anfrage beliefert Roba Buona ebenso Restaurants, die frISChe, handgemachte Pasta aus der Region anbieten wollen, sie jedoch nicht in der eigenen Küche zubereiten können.

Roba Buona zählt seit Januar 2024 zum guten Dutzend «Fait Maison»-Restaurants in Basel und Region und stärkt Basels Positionierung als Genussstadt. Die nationale Entwicklung des Gastrolabels wird seit Kurzem vom Bund mit Innotour-Fördermitteln unterstützt. Dies ist ein starkes Signal, das die Gastronomie als integralen Teil des touristischen Erlebnisses in der Schweiz bestätigt.

[robabuona.ch](http://robabuona.ch)



■ Kaspar Berner in seinem Lebensmittelgeschäft mit kleinem Ristorante.

## Zertifizierte Betriebe

### Basel

Besenstiel | [besenstiel.ch](http://besenstiel.ch)  
Beyeler im Park | [fondationbeyeler.ch](http://fondationbeyeler.ch)  
Hasenburg | [hasenburg.swiss](http://hasenburg.swiss)  
Kozak Buvette | [altemarkthalle.ch](http://altemarkthalle.ch)  
Matt & Elly | [matt-elly.com](http://matt-elly.com)  
Murano | [murano.ch](http://murano.ch)  
Roba Buona | [robabuona.ch](http://robabuona.ch)  
Yoyovegi | [yoyovegi.ch](http://yoyovegi.ch)  
Zum Tell | [zumtellbasel.ch](http://zumtellbasel.ch)

### Innert 30 Fahrminuten

Bisskid Catering, Münchenstein | [bisskid.com](http://bisskid.com)  
Frohsinn, Nunningen | [henz-frohsinn.ch](http://henz-frohsinn.ch)  
Lamm, Laufen | [lamm-laufen.ch](http://lamm-laufen.ch)  
Schlüssel, Reinach | [schluessel-in-reinach.ch](http://schluessel-in-reinach.ch)  
Wahlievents, Arlesheim | [wahlievents.ch](http://wahlievents.ch)  
Métropole, Delémont | [restaurant-metropole.ch](http://restaurant-metropole.ch)

## Das Label «Fait Maison»

Launched wurde das Label «Fait Maison» 2017 von GastroSuisse, Slow Food Schweiz, der Schweizer Genusswoche und dem Konsumentenschutzverband FRC mit dem Ziel, hausgemachte Gerichte und damit das Können der

Gastronomen zu fördern, die Geschmacksvereinheitlichung zu bekämpfen, Transparenz für Konsumenten zu schaffen und die Regionalität und Saisonalität zu fördern. Das Label steht landesweit allen Arten von Gastronomiebetrie

rieben offen und stellt die «hausgemachte» Zubereitung in den Vordergrund. Mehr als 500 Betriebe sind gesamtschweizerisch bereits zertifiziert.

[labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)



# 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 Wirtschaftswunder

Die Fünfziger-Jahre waren eine Zeit des Aufbruchs. Die Menschen hatten Geld, jedoch kaum Ferien und Autos. Weinstuben, Bier-schenken, Kaffeehäuser und Speiselokale waren voll. Die meisten Restaurants pflegten eine französische oder gutbürgerlich-schweizerische Küche, doch neue Betriebstypen und Kochstile kündigten sich an. Es wurde modernisiert, abgerissen und neu gebaut. Die «Mediterranisierung» des öffentlichen Raums war noch wenig fortgeschritten: Gartenwirtschaften waren für Touristen oder für den Sonntag auf dem Land. Die Boulevardbestuhlung nach Pariser Vorbild kam in den Schweizer Städten nur langsam auf.



■ Chromstahl- statt Silberbesteck, Papiersets statt Stofftischtücher, flexible statt starren Essenszeiten: In Zürich eröffnete Ueli Prager das erste Mövenpick-Restaurant. Es verfügte über eine «Essbar». Dort gab es Hummer, Austern und Lachs erstmals zu Preisen, die sich eine breite Schicht leisten konnte.



■ Auf der Terrasse beim Hotel Jura am Centralbahnplatz gab es stets viel zu sehen.



■ Das «Odeon» an der Greifengasse 5 war ein beliebtes Unterhaltungslokal mit Restaurant, Grillroom, Bar und Dancing. Das Gebiet um das Odeon nannte man in den 1950er-Jahren nicht umsonst die «Basler Reeperbahn»: Es ging dort oft ziemlich ruppig her.



■ Das Restaurant Markthalle in Basel nach dem Umbau (22. Juni 1955).



■ Ein Vorläufer der heutigen Coop-Restaurants: Das alkoholfreie Lokal «Pomeranze» an der Steinenvorstadt 24 gehörte dem Allgemeinen Consumverein beider Basel. Das Bild stammt aus dem Jahr 1951.



■ Das Café und Tea-Room Nordmann befand sich im gleichnamigen Warenhaus in Solothurn. Die ersten drei Buchstaben des Familiennamens Nordmann kommen noch in der heutigen Bezeichnung Manor vor.

# Geniesse jetzt, bezahle später!

Eine Mehrheit der Schweizer Stimmbürger konnte der Versuchung nicht widerstehen, sich selbst eine 13. AHV-Rente zu geben.

Von den Auslandschweizern, die sich keine Gedanken über die Finanzierung machen müssen, haben zwei Drittel Ja gestimmt. Sie sind jedoch nicht einzigen, die sich um die Finanzierbarkeit foutieren: Drei Viertel der Über-60-Jährigen haben ein Ja eingelegt. Hingegen hat eine Mehrheit der unter 50-Jährigen Nein gestimmt!

Die Jungen müssen die 13. AHV-Rente irgendwie finanzieren: Durch höhere AHV-Beiträge, höhere Steuern, neue Schulden. Denn seien wir realistisch: Unsere Politik ist unfähig, im grossen Stil an anderer Stelle zu sparen. Obwohl das problemlos möglich wäre. Denken wir nur an die vielen Milliarden, die Jahr für Jahr wenig zielgenau als Subventionen ausgeschüttet werden und oft mehr Schaden als Nutzen. Oder denken wir an die Lohnstudie, die zeigte, dass Mitarbeiter der Bundesverwaltung im Durchschnitt 12% mehr verdienen als vergleichbare Arbeitskräfte in der Privatwirtschaft.

Die Alten haben sich entschieden, nochmals abzukassieren – und die Jungen müssen zahlen. Für den gesellschaftlichen Zusammenhalt bedeutet das nichts Gutes. Ein Stückweit kann ich die Leute allerdings verstehen, gingen in den letzten Jahren doch die Relationen verloren. So war der Bund bereit, für die CS-Rettung mit 252 Milliarden zu bürgen. Während der Pandemie hat er 40 Milliarden aufgeworfen. Und für die Ukraine werden freihändig Milliarden in Aussicht gestellt.

**Die Alten haben sich entschieden, nochmals abzukassieren – und die Jungen müssen zahlen.**

Die Welt beneidet uns um das Drei-Säulen-System bei der Altersvorsorge. Leider ist es verkehrt herum aufgestellt: Müsste die private Vorsorge nicht die erste Säule sein? Lasst uns auf die Leistung und Kreativität der Menschen setzen statt auf ihre Hilfsbedürftigkeit und auf eine erzwungene Solidarität!

Statt teuren Giesskannen brauchen wir einen schlanken Staat, der Bedürftigen geschickt und massgeschneidert hilft. Gleichzeitig müssen wir von den Leistungsfähigen einfordern, dass

sie Eigenverantwortung übernehmen. Kehren wir zurück zu einer vernünftigen Politik! Denn Schulden sind die Steuern von morgen.



■ Maurus Ebnetter  
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

## Wir erleichtern Ihren Alltag.



Gastroconsult - die führenden Spezialisten für Treuhand und Beratung in der Gastronomie und Hotellerie.

Gastroconsult AG  
Solothurnerstrasse 259  
4600 Olten

Telefon 062 296 77 30  
www.gastroconsult.ch

Gastroconsult

## Teilweise autofrei

Der Tellplatz wird immer mehr zum zentralen Ort des Gundeli-Quartiers. Hier treffen sich die Bewohner, geniessen die Aussengastronomie oder schlendern über den Markt. Eine Petition forderte deshalb, dass der Platz zeitweise für den Autoverkehr gesperrt wird. Nun ist der nördliche Teil des Platzes im Sommerhalbjahr jeweils am Donnerstag- und Freitagabend sowie am Samstag ganztags für den Autoverkehr gesperrt.

## Schweizer Genusswoche

Die Schweizer Genusswoche findet dieses Jahr vom 12. bis 22. September 2024 in der ganzen Schweiz statt. Das Thema der diesjährigen Genusswoche ist das «Getreide und seine Vielfalt». Haben Sie bereits Aktivitäten geplant oder haben Sie vor, eine Veranstaltung zu organisieren? Dann melden Sie sich jetzt an! Die Anmeldung ist für Betriebe in Basel-Stadt kostenlos. [gout.ch](http://gout.ch)

## Ernährungsstrategie

Der Basler Regierungsrat will eine nachhaltige, gesunde und genussvolle Ernährung fördern. Dafür hat er die Strategie «Nachhaltige Ernährung Basel-Stadt» verabschiedet. Die Strategie hat zum Ziel, den «Klima-Fussabdruck» pro Kopf im Bereich Ernährung innert sechs Jahren um mindestens 25 Prozent zu senken.

## Adieu Goldblume!

Nach fast 30 Jahren Schweizer Tourismuswerbung unter dem Banner der «Goldblume» beginnt ein neues Zeitalter. Anstelle eines blossen Logos gibt sich die Schweiz mit «Switzerland» zum ersten Mal eine umfassende touristische Markenwelt. Schweiz Tourismus trägt den neuen Auftritt in die Welt hinaus. Die neue, digitale und moderne Markenwelt steht für das langjährige touristische Versprechen der Schweiz: Natur, Gastfreundschaft, Zuverlässigkeit. [myswitzerland.com](http://myswitzerland.com)



# Mehr Boulevard!

**Der Regierungsrat hat für neun Gebiete neue Boulevardpläne erlassen. Die so mögliche Verlängerung der Aussenöffnungszeiten in diesen Gebieten ist ein grosser Gewinn für die Attraktivität der Stadt. In warmen Sommernächten können so Gastronomen dem Wunsch der Gäste besser entsprechen.**

Die Ausweitung der sogenannten «4-Sterne-Gebiete» im Boulevardplan ist das Ergebnis eines Vorstosses von Grossrat Laurin Hoppler mit dem Zweitunterzeichner Grossrat Alex Ebi und der intensiven Begleitung des Anliegens durch Kulturstadt Jetzt, den Wirtverband und den Verein Kultur & Gastronomie.

**Die Verwaltung hat innerhalb weniger Monate eine Lösung erarbeitet, in der alle Anspruchsgruppen berücksichtigt werden.**

Nachdem bereits bei der Erstüberweisung des Vorstosses klar wurde, wie gross der Rückhalt für das Anliegen von mehr Boulevardgastronomie insbesondere in warmen Sommermonaten ist, hat die Regierung bei der Zweitüberweisung dieses Anliegen unterstützt und in den letzten Monaten äusserst schnell umgesetzt.

Grossrat Laurin Hoppler freut sich: «Von der Einreichung des Vorstosses bis zur Umsetzung sind nun nur etwas mehr als 12 Monate vergangen. Das ist ein aussergewöhnlicher politischer Erfolg.» Der Zweitunterzeichner Alex Ebi findet: «Um die Marke Basel im nationalen und internationalen Standortwettbewerb auch in den Bereichen Tourismus, Messen und Arbeitsplätze erfolgreich zu positionieren, hilft eine attraktive Gastronomie-Szene.»

«Nun können die Betriebe eine Bewilligung erhalten und dann jeweils entscheiden, wann es

für sie passend ist, den Boulevard tatsächlich zu betreiben», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. «Das gibt ihnen die Flexibilität, den Bedürfnissen der Gäste noch besser zu entsprechen.»

«Wir scheinen mit dem Vorstoss Hoppler einen Nerv getroffen zu haben», sagt Sebastian Schlegel vom Komitee Kulturstadt Jetzt. «Wir freuen uns natürlich, einen so schnellen Erfolg für eine lebendige Stadt feiern zu dürfen. Es gilt aber auch die schnelle Arbeit der Verwaltung zu loben, die innerhalb weniger Monate eine Lösung erarbeitet hat, in der alle Anspruchsgruppen berücksichtigt werden.»

Für grosse Teile der Innenstadt und den Tellplatz gibt es bereits liberale Lösungen. Neu können auch für folgende Gebiete beim Bau- und Gastgewerbeinspektorat Gesuche für verlängerte Öffnungszeiten eingereicht werden: Birsig-Parkplatz, Weber-, Ochsen- und Uten-gasse, Meret-Oppenheim-Platz, Bahnhof SBB, Badischer Bahnhof, Bahnhof St. Johann, Volta-platz, Erasmusplatz

Die Angleichung der Lärmstufen in der Innenstadt war ein erster wichtiger Schritt, der in ausgewählten Zonen mehr Boulevardgastronomie ermöglicht. Das Weiterverfolgen dieses Themas durch den Vorstoss und die intensive Begleitung trägt Früchte und sorgt weiter für eine attraktive und lebenswerte Stadt.



■ An warmen Sommertagen bleiben die Gäste gerne auch einmal länger. In Basel gibt es nun zusätzliche Zonen, in denen dies möglich ist.

# Lyon will nachhaltiger werden

In der französischen Metropole Lyon laufen Bestrebungen, als Destination noch gastfreundlicher und nachhaltiger zu werden. Der Tourismus wird als strategisch wichtig eingestuft: Die Metropolregion wendet erhebliche Mittel auf, um die Branche zu stärken.

Der Tourismus hat in Lyon schon lange eine grosse Bedeutung. Es geht um rund 40'000 direkt tourismusabhängige Arbeitsplätze, die Personen mit unterschiedlichen Qualitätsniveaus ein Einkommen bieten und vor einer Verlagerung geschützt sind. Hinzu kommen indirekt tourismusabhängige Arbeitsplätze, z.B. im Handel, in der Bauwirtschaft oder im Transportwesen.

**Die Tourismusbranche soll resilienter und von der Nachfragestruktur her ausgewogener werden.**

Zur touristischen Infrastruktur der Metropolregion zählen 253 Hotels und Kollektivunterkünfte mit insgesamt mehr als 18'000 Zimmern. 2022 wurden 8.4 Millionen Logiernächte verzeichnet, in der Stadt selbst waren es 5.3 Millionen Einheiten. Die Zimmerbelegung ist hoch und liegt bei 68 Prozent.

Lyon hat sich mit einem Entwicklungsschema für verantwortungsbewussten Tourismus ausgestattet. Das Strategiepapier entstand als Ergebnis des Austauschs zwischen den Akteuren der Branche. Es enthält dreissig Vorschläge, wie bis 2026 wesentliche Ziele erreicht werden können.

Die Tourismusbranche in Lyon soll resilienter und von der Nachfragestruktur her ausgewogener werden. Der Wandel zu einem umweltfreundlichen, inklusiven und partizipativen Tourismus wird aktiv vorangetrieben. Mit dem Schema wird versucht, die Entwicklung der

touristischen Unterkünfte zu antizipieren, zu lenken und zu begleiten, so dass sie im Einklang mit der Dynamik der Destination steht.

Das Gleichgewicht des Reiseziels Lyon und der Aufschwung in der Hotelbranche sollen gestärkt werden, z.B. durch die Bereitstellung eines angemessenen Angebots im gesamten Gebiet der Metropolregion. Dabei werden vermehrt umwelt- und sozialverträgliche Ansätze verfolgt.

Damit nicht nur schöne Phrasen formuliert werden, setzen sich die Vermarktungsorganisation «OnlyLyon Tourisme et Congrès» und die touristischen Partner messbare Indikatoren

als Ziel. Konkret sollen die negativen Umweltauswirkungen des Tourismus reduziert werden, was beispielsweise anhand des Wasser- und Energieverbrauchs und der Abfallmenge gemessen wird.

Ein Ziel ist es, weit mehr Anbieter als heute mit dem Label «Tourisme et Handicap» auszuzeichnen. Nicht zuletzt geht es darum, die Akzeptanz des Tourismus bei den Einwohnern zu verbessern.

Natürlich geht es auch um wirtschaftliche Kennzahlen, z.B. eine höhere durchschnittliche Belegungsrate, mehr dauerhafte Arbeitsplätze und eine höhere Wertschöpfung in der Region.



■ Lyon ist nach Paris die zweitwichtigste Städtedestination in Frankreich.

## Wichtige Kongressdestination

Das MICE-Segment ist für den Tourismus in Lyon sehr bedeutsam. Die Stadt profitiert von der guten Erreichbarkeit, der grossen Universität und einer modernen Infrastruktur.

Mit 43 internationalen Kongressen im Jahr 2022 steht Lyon nach Paris an zweiter Stelle aller 14 französischen Städte, die im ICCA-Ranking der Kongressstädte aufgeführt sind. Von den 187 Kongressdestinationen steht Lyon auf Platz 28, nur knapp hinter Zürich (26), noch vor Genf (34), München (37) oder Florenz (41).

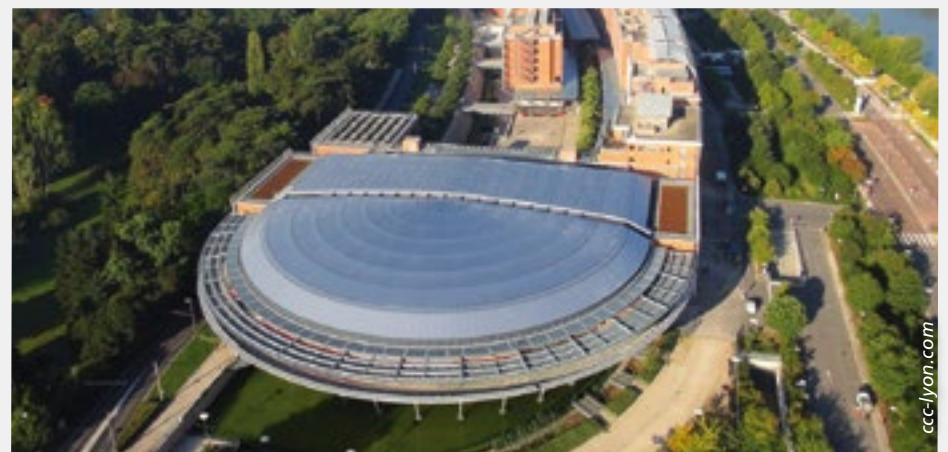
**In Lyon gibt es schicke Restaurants und viele typische Bistros.**

Lyon hat zahlreiche Hochschulen mit insgesamt 120'000 Studenten. Die Zusammenarbeit von Projektinitianten, Universitätsprofessoren, Forschern und Ärzten scheint gut zu funktionieren. Was die Ausrichtung grosser wissenschaftlicher und medizinischer Kon-

gresse angeht, belegt die Destination einen Spitzenplatz, besonders im Bereich der Biowissenschaften.

Das Kongresszentrum von Lyon liegt im neu gebauten Stadtteil «Cité Internationale». Die «Salle 3000» wurde von Renzo Piano gebaut

und 2006 eröffnet. Neben dem Amphitheater mit Kapazitäten bis 3220 Personen gibt es zwei Auditorien mit 300 und 900 Plätzen, 8400 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche, 26 Säle und drei Empfangshallen. In der Nähe liegen zwei grosse Vierstern-Hotels, zahlreiche Restaurants und eine Tiefgarage für 1200 Fahrzeuge.



■ Das Kongresszentrum von Lyon verfügt über enorme Kapazitäten.



## Unesco-Weltkulturerbe

Lyon ist die Hauptstadt der Region Auvergne-Rhône-Alpes und zählt dank einer sehr hübschen Altstadt, die zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt wurde, zu den schönsten Orten in Frankreich.

In Lyon gibt es schicke Restaurants und viele typische Bistros.

Flaniermeilen und Shoppingmöglichkeiten geben der Stadt einen modernen Charme. Zu den Sehenswürdigkeiten gehören die Kathedrale, das Opernhaus oder das antike Theater von Fourvière. Darüber hinaus ist Lyon als «Stadt des Lichtes» bekannt, dem zu Ehren jährlich am 8. Dezember die «Fête des Lumières» stattfindet.

In Lyon gibt es schicke Restaurants sowie viele typische Bistros, die «bouchon» genannt werden. Zu den regionalen Spezialitäten gehören «Salade Lyonnaise» (mit Speck, Croutons und einem pochierten Ei), Quenelles (Klöße mit

Hecht oder Geflügel) und Tablier de Sapeur (panierte Kutteln). Die Lyoner Küche ist volkstümlich, gleichzeitig gibt es in der Region eine grosse Ansammlung von Spitzengastronomie.



Die Kathedrale Saint-Jean dominiert das Altstadtviertel Vieux-Lyon.

# Freiburg im Breisgau setzt auf «Natur & Aktiv»

Freiburg im Breisgau hat sein fünf Jahre altes Tourismuskonzept überarbeitet. Als Gründe nennt die Vermarktungsorganisation FWTM äussere Einflüsse wie die Folgen der Coronapandemie, die Energiekrise, den Klimawandel, den gesellschaftliche Wandel, ein geändertes Reiseverhalten und den Fachkräftemangel.

«Auch das zweite Tourismuskonzept enthält touristische Infrastrukturmassnahmen, die gemeinsam mit der Stadtverwaltung oder Dritten umgesetzt werden», sagt Bürgermeister Stefan Breiter. «Ein partizipativer Prozess, in den alle betroffenen Akteurinnen und Akteure bereits bei der Erstellung eingebunden waren, war daher für uns von grundlegender Bedeutung.»

In zahlreichen Workshops wurden Themen und Projekte erarbeitet. Dabei wurden die Punkte «Innenstadt, Stadtteile und Nebensaison», «Besuchermanagement, Mobilität und Aktivtourismus» und «MICE, Geschäftsreisen und Workation» sowie mögliche Infrastruktur-, Marketing- und Kommunikationsmassnahmen thematisiert.

«Sämtliche Analysen und Studien zeigen, dass die Kombination aus Stadt und stadtnaher Natur die Destination Freiburg in besonderem Masse ausmacht und damit ein Alleinstellungsmerkmal unter den deutschen Grossstädten darstellt», sagt FWTM-Geschäftsführerin Hanna Böhme.

Als zentrales Profilthema wurde daher «Natur & Aktiv» identifiziert und festgelegt. Die Positionierung liegt auf dem Stadterlebnis, welches in Freiburg unkompliziert mit Natur- und Aktiv-Erlebnissen kombiniert werden kann. Eine primäre Profilierung als Outdoor- oder Naturdestination ist allerdings nicht vorgesehen.

«Freiburg hat durch die Verbindung von Stadt und Natur, eine ausgezeichnete Infrastruktur sowie eine urbane agile Szene enormes Po-

tenzial», so FWTM-Abteilungsleiterin Franziska Pankow. «Die gezielte Bearbeitung dieses Marktsegments in Verbindung mit Kulinarik und Kultur kann ein Instrument sein, die Auslastung in den umsatzschwachen Monaten zu steigern.»

Unter dem Oberthema «Freiburg-Gefühl» bilden die klassischen Stadt-Themen «Kultur und Kulinarik» zentrale Säulen der Themenarchitektur. Neu hinzu kommt das Thema «Workation», ein Kunstwort aus «Work» und «Vacation»: Es beschreibt den Trend der Verbindung von Arbeit mit Urlaub.

Die Zimmerbelegung in den Hotels der Schwarzwaldmetropole lässt zu wünschen übrig. 2023 lag sie bei 52.6%. Das sind zwar 1.6 Prozentpunkte mehr als im Vorjahr, aber immer noch 5.1 Prozentpunkte weniger als 2019, was unter anderem auf den Ausbau der Kapazitäten zurückzuführen ist.

Christoph Glück, Vorsitzender Dehoga Freiburg-Stadt: «Das Tourismuskonzept bildet nicht nur eine gute Grundlage für die qualitätsorientierte Weiterentwicklung des Tourismus in Freiburg, sondern auch für die notwendige Steigerung der Auslastung und Wertschöpfung.»



Freiburg positioniert sich als eine Destination, in der das Stadterlebnis unkompliziert mit Naturerlebnissen kombiniert werden kann.

# Hotelfachschule Genf führt Postgraduierten-Programme ein

Anlässlich ihres 110-jährigen Bestehens lanciert die Ecole Hôtelière de Genève (EHG) sechs Postgraduiertenprogramme. Die Lehrgänge vermitteln Schlüsselkompetenzen für das Management. Sie werden den sich ändernden Bedürfnissen verschiedener Branchen gerecht.

Die Lehrgänge stellen eine bedeutende Entwicklung im Bildungsangebot der traditionsreichen Schule dar und bekräftigen ihr Engagement, in der Hotelausbildung und darüber hinaus Pionierarbeit zu leisten.

Die Programme werden hybrid angeboten, so dass Studium und berufliche Verpflichtungen miteinander zu vereinbaren sind.

Die neuen Programme beginnen am 7. Oktober 2024 und werden hybrid in einer Kombination aus Präsenz- und Onlineveranstaltungen angeboten, was es den Teilnehmern ermöglicht, Studium und berufliche Verpflichtungen miteinander zu vereinbaren.

Das innovative pädagogische Modell umfasst eine Woche Präsenzunterricht pro Semester, der durch Live-Online-Sitzungen an zwei Abenden pro Woche ergänzt wird. Jedes Programm besteht aus zehn Modulen, die jeweils fünf Wochen dauern.

Das Angebot umfasst die Lehrgänge «Innovative Restaurant Entrepreneurship», «Digi-

tal Transformation for Hotels & Restaurants», «Luxury Hospitality & Product Management», «Creative Event Conceptions & Organisation» und «Hotel Management».

Zulassungsberechtigt sind Inhaber eines HF-Diploms, eines eidgenössischen Fachausweises, eines Bachelor- oder Masterabschlusses oder eines gleichwertigen Abschlusses sowie Be-

rufstätige mit einschlägiger Berufserfahrung.

Die EHG bietet auch die Möglichkeit, einzelne Module zu absolvieren. Diese Flexibilität ermöglicht es, die Ausbildung auf die Bestrebungen jedes einzelnen Teilnehmers abzustimmen. So kann das Studium einfach in den Tagesablauf integriert werden.

ehg.ch



Die Hotelfachschule Genf lanciert spannende Postgraduiertenprogramme.

## Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

## Asylunterkunft

Da sich der Abriss des Heuwaage-Hochhauses verzögert, gibt es eine Zwischennutzung als Asylunterkunft. Die SVP hat in zwei Vorstössen die Bedenken von Gewerbetreibenden und Anwohnern aufgenommen. Grossrätin Jenny Schweizer befürchtet rückläufige Kundenzahlen und Umsätze in der «Steinen». Die Asylunterkunft an der Heuwaage könne zu ähnlichen Zuständen wie im Dreirosen- und Mätthäusquartier führen.

## Grenzgängerbewilligungen

Basel-Stadt baut sein digitales Angebot stetig aus. Neuerdings können Unternehmen Bewilligungen für Grenzgänger im Kanton auch via EasyGov abwickeln. Diese Erweiterung des Angebots kommt Unternehmen zugute, die bereits EasyGov nutzen, bisher aber kein Konto beim kantonalen ePortal haben.

[portal.egov.bs.ch](http://portal.egov.bs.ch)

## Fussball-Vergnügen

Von Mitte Juni bis Mitte Juli findet in Deutschland die Fussball-Europameisterschaft statt. Damit die Bevölkerung dieses Sportereignis mit Beteiligung der Schweizer Nationalmannschaft gebührend feiern kann, gelten an den Spieltagen angepasste Öffnungszeiten für Restaurationsbetriebe: Sowohl im Innen- als auch im Aussenbereich dürfen die Betriebe an Spieltagen bis 15 Minuten nach Spielende wirteln, unabhängig von den grundsätzlich bewilligten Öffnungszeiten.

## Swisstainable

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen der GenussStadt Basel und von Basel Tourismus. Für gastronomische und touristische Betriebe empfehlen die beiden Organisationen das «Swisstainable»-Label. Wer sich bis zum 1. September 2024 neu anmeldet, bezahlt keine Gebühr. Um Interessenten bestmöglich zu informieren und zu unterstützen, findet am Montag, 19. August 2024 von 9 bis 11 Uhr eine Veranstaltung in der Safranzunft statt.

[daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch](mailto:daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch)  
[swisstainable.ch](http://swisstainable.ch)



# Wird das Reisen rationiert?

Die Klimadiskussion nimmt groteske Formen an. Mithilfe von CO<sup>2</sup>-Pässen soll das Reisen kontingentiert werden. Es war der Reiseveranstalter Intrepid Travel, der das ins Spiel brachte, «wenn die Tourismusbranche überleben will». Soll hier mit einer Selbstgeißelung verhindert werden, dass Öko-Fundamentalisten den Tourismus gleich ganz verbieten?

Auf CNN erschien ein Gastbeitrag mit dem Titel: «Es ist an der Zeit, die Häufigkeit unserer Auslandsreisen zu begrenzen. CO<sup>2</sup>-Pässe könnten die Antwort sein.» Der Autor hält die Auswirkungen des Tourismus auf die Umwelt für so schwerwiegend, dass er drastische Änderungen erzwingen will. Zwar handelt es sich um einen Meinungsbeitrag, doch wer weiss, wie missionarisch viele Politikerinnen und Aktivisten unterwegs sind, muss annehmen, dass die Diskussion weiter schwelt.

Spätestens seit Corona wissen wir, dass die digitale Massenüberwachung machbar ist. Wer es mit einer App schafft, Ungeimpfte weitgehend vom öffentlichen Leben auszuschliessen, würde es wohl auch schaffen, das Reisen zu kontingentieren. Letztlich läuft

es auf persönliche CO<sup>2</sup>-Zertifikate hinaus. Es würde eine riesige Bürokratie entstehen. Selbstredend müssten sämtliche Bedenken betreffend Datenschutz über Bord geworfen werden.

Für international tätige Firmen und für die Tourismusindustrie käme die Rationierung von Reisen einer Katastrophe gleich. Das gilt besonders auch für weniger entwickelte Länder, in denen Reisende aus Fernmärkten einen grossen Teil der Wertschöpfung generieren.

Momentan gäbe es gegen konkrete Projekte, das Reisen zu kontingentieren, genügend Widerstand. Die schrillen Töne, die in der Debatte teilweise angeschlagen werden, dürften auch zum Ziel haben, Panik zu verbreiten und das Terrain für Zwangsmassnahmen zu bereiten. Mit der Beschränkung von Reisen wäre es nicht getan. Am Ende stünde die Totalüberwachung: Neben der Mobilität würde beispielsweise erhoben, wie und wie stark wir heizen oder wie klimafreundlich wir uns ernähren. Die individuelle und unternehmerische Freiheit würde beerdigt.

Maurus Ebnetter

# Mehr Kaufkraft

Mit der «Kaufkraft-Initiative» der FDP bleibt Herr und Frau Basler mehr Geld im Portemonnaie. Davon profitiert auch das Gastgewerbe: Denn wenn der Steuerbetrag tiefer ausfällt, bleibt mehr Geld für den kulinarischen Genuss.

Der Kanton Basel-Stadt hat die Rechnung 2024 mit einem Überschuss von 434 Millionen Franken abgeschlossen. In den vergangenen 15 Jahren hat der Kanton somit durchschnittlich einen Überschuss von über 300 Millionen Franken ausgewiesen. Bei einem jährlichen Durchschnittsertrag von rund 4.5 Milliarden Franken ergibt dies eine «Umsatzrendite» von gut 7 Prozent.

Dies mag in der Privatwirtschaft eine akzeptable Grösse sein. Wenn jedoch ein Staatswesen über Jahre hinweg der Bevölkerung Geld wegnimmt, das es gar nicht braucht und damit mehrere Milliarden Franken anhäuft, so ist das schlichtweg unsozial. Denn der Staat entzieht der Bevölkerung ohne jegliche Not Kaufkraft.

Aus diesem Grund hat die FDP Basel-Stadt die «Kaufkraft-Initiative» lanciert. Mit einer Senkung der kantonalen Einkommenssteuersätze um jeweils einen Prozentpunkt setzen wir rund 60 Millionen Franken an zusätzlicher Kaufkraft

frei, welche direkt den Einwohnerinnen und Einwohnern zugutekommt.

**Der Staat entzieht der Bevölkerung ohne jegliche Not Kaufkraft.**

Mit der Kaufkraft-Initiative entlasten wir nicht nur die Bevölkerung, sondern unterstützen auch das hiesige Gewerbe und steigern die Attraktivität von Basel-Stadt als Wohn- und Wirtschaftsstandort. Unterschreiben Sie die Initiative jetzt! Informationen und Unterschriftenbogen zum Herunterladen finden Sie unter: [fdp-bs.ch](http://fdp-bs.ch)



Patrick Erny,  
Arbeitsgruppe Wirtschaft,  
FDP Basel-Stadt



## Als GastroSuisse-Mitglied profitieren Sie bei unseren Partnern von folgenden Vorzugskonditionen:

Schweiz Tourismus.



Gratis Restaurant-Eintrag (Wert CHF 500.–) auf der grössten Gastronomie-Plattform der Schweiz auf MySwitzerland.com.



Heizen und tanken mit AVIA und dabei sparen. Sie profitieren unter anderem von einem Sonderrabatt von 6.5 Rappen pro Liter und attraktiven Vorzugskonditionen auf Heizöl.



Ihr Vorteil dank der Partnerschaft mit SWICA: Sie erhalten exklusive Prämienrabatte von bis zu 20 % bei branchenspezifischen Personenversicherungen.



Nebst einem Rabatt von 35 % auf die gängigsten Büromaterialien profitieren Sie zusätzlich bis Ende Jahr von CHF 20.– Reduktion mit dem Promotionscode GS24 auf Ihre nächste Online-Bestellung ab CHF 120.–.

Alle Vergünstigungen  
im Detail finden Sie hier:



Nexi Schweiz bietet die passende Payment-Lösung für Ihren Gastro- oder Hotelbetrieb. Nutzen Sie die exklusiven Konditionen und massgeschneiderten Angebote für Zahlkartenterminals und Acquiring.

## Protekta

Mit der speziell für Sie konzipierten Versicherungslösung der Protekta sichern Sie sich zu vergünstigten Tarifen gegen das finanzielle Risiko von Rechtsstreitigkeiten ab.



Hochwertige, wiederverwendbare Verpackungen, die sich nahtlos in den Gastronomieprozess integrieren lassen. Bestehende Partner profitieren von einem Gutschein über CHF 100.–, neue Partner starten mit einmaligen Vergünstigungen.

CWS

Die CWS Gruppe ist Ihr verlässlicher Partner rund um gewerbliche Serviceleistungen – von Hygiene bis Schutzkleidung. Sparen Sie bis zu 40 % auf aktuelle Angebote.



## «Aufwisch-Sitzungen» mit Rodungsaktion

Die April-Sitzung nutzte der Basler Grosse Rat dazu, den Pendenzenberg abzubauen und eine ganze Reihe von Vorstössen mit eher minderer Wichtigkeit abzuschreiben und den Gesetzes-Dschungel wenigstens ein bisschen zu roden. Im Mai fehlte es nicht an wichtigen Themen, dafür fehlte dem Ratspräsident die Stimme.

Immer wieder besuchen Schulklassen den Grossen Rat und langweilen sich dann mehr oder weniger auf der Rattribüne. Sie werden zu Sitzungsbeginn jeweils vom Präsidenten begrüsst, in diesem Fall von Claudio Miozzari, der informierte, dass die Schüler zuvor eine Führung durchs Rathaus mitmachten unter dem Motto «Hitzköpfe, Fackeln, kalte Füsse».

### Finanzministerin Tanja Soland räumte ein, sie müsse erst einen Telefonjoker bemühen.

Wenn sie an der anschliessenden Sitzung hitzige Debatten oder Volksvertreter erwarteten, die für ihre Sache brannten, wurde die Klasse bitterlich enttäuscht. Es handelte sich um eine «Aufwisch-Sitzung», an der eine Vielzahl von oft nicht mehr aktuellen Vorstössen erledigt wurde, meist ohne Diskussion.

Nur Sacha Mazotti (SP) nutzte die Gelegenheit, ihre aktuelle Garderobe vorzuführen und zu jedem zweiten Vorstoss zu sprechen. Auch der Regierungsrat fand die Sitzung nicht so wichtig und glänzte mit Abwesenheit. Die Stellung hielt Esther Keller, die dann stellvertretend die gesammelten verbalen Prügel – vor allem von den erwähnten SP-Dame – abbekam.

Wäre die erwähnte Schulklasse übrigens in die Maisitzung des Grossen Rates gekommen, hätte sie auf eine präsidiale Begrüssung wohl verzichten müssen. Miozzari war buchstäblich sprachlos und nur noch in der Lage, ins präsidiale Mikrophon zu krächzen. Statthalter Balz Herter übernahm das Reden für den Stimm-Ungewaltigen.

Bei Gesetzen sei es wie mit Würsten, heisst es oft: Bei beiden wisse man besser nicht allzu genau, wie sie gemacht werden. Und vor allem gelingt es kaum einmal, ein Gesetz zu streichen oder zu entrümpeln, auch wenn es

noch so überaltert ist. Eine bemerkenswerte Ausnahme schaffte David Jenny (FDP), dem es in der April-Sitzung gelang, das Gesetz «betreffend Einführung des Bundesgesetzes über Schuldbetreibung und Konkurs» (oh, welcher Name...) zu entrümpeln oder – wie er es ausdrückte: «teilzuroden».

Das Thema war sehr kompliziert und der zu rodende Paragraphenwald für Nichtjuristen kaum zu erfassen. Das erklärte wohl die komplett fehlende Diskussionsbereitschaft des Rates, was Jenny hörbar enttäuschte: «Ich stauene schon, dass meine Motion zweimal ohne Voten überwiesen wurde und auch jetzt keine Diskussion stattfindet.» Der Ratspräsident wies Jenny dann auf das eigentlich Wesentliche hin: «Aber Ihr Vorstoss wird dafür erfüllt.»

Kompliziert wurde es auch bei der Beratung des neuen Kantonalbank-Gesetzes. Joel Thüring (SVP) als Präsident der Finanzkommission (FiKo) und GPK-Vize Erich Bucher (FDP) hielten Reden, die einem Banker-Symposium gut angestanden hätten, im Rat aber für leere Gesichter sorgten.

Georg Mattmüller (SP) musste denn auch gestehen, er habe eigentlich nichts verstanden, sei aber für die Anträge der FiKo. Und Finanzministerin Tanja Soland räumte auf eine Frage von Thüring ein, sie müsse erst einen Telefonjoker bemühen. Dieser meldete sich per Whatsapp, und nachdem sich Soland mittels Augenkontakt beim früheren Zivilgerichtspräsident Bruno Lötscher (Mitte) versichert hatte, wagte sie eine Antwort.

Restlos aufs kabarettistische Niveau geriet die Debatte, als ein GPK-Antrag abgelehnt wurde, der lediglich eine sprachliche Korrektur («ihre» statt «seine») forderte. David Jenny stellte tatsächlich einen Rückkommensantrag, «um den sprachlichen Sündenfall zu korrigieren». Einer Koalition aus Germanisten und Theologen im Rat gelang das.

Zu den traditionellen Elementen in den Grossratsdebatten gehört jeweils die Anrede: «Sehr geehrter Herr Präsident, sehr geehrter Herr Statthalter, liebe Kolleginnen und Kollegen». Tobias Christ (GLP) fügte in der April-Sitzung ein neues – und wirklich inklusives Element hinzu: «Liebe Damen bis Herren».

Apropos «Liebe»: Da hatte Raffaella Hanauer (GAB) bei der Beratung eines Anzugs zum Rheintunnel ein überraschendes Geständnis: «Ich liebe Gesetze!» Das erklärt vielleicht den Drang der Grünen, immer mehr regulieren und verbieten zu wollen – dazu braucht es ja jeweils ein neues Gesetz...

### Es gelingt kaum einmal, ein Gesetz zu streichen oder zu entrümpeln, auch wenn es noch so überaltert ist.

Wie oft sorgten die persönlichen Vorstösse für manche Verwunderung. Den Anzug mit dem «sinnvollsten» Inhalt verantwortete in der April-Sitzung Bruno Lötscher (Mitte), der forderte, für Frauen müsste die maximale Anzahl Zeichen für ihre Vorstellung auf den Wahllisten vergrössert werden. Schliesslich brauche «Anwältin» zwei Zeichen mehr als «Anwalt».

Der tatsächlich nicht scherzhaft verstandene Vorstoss führte zu einer längeren Diskussion. Starjurist David Jenny (FDP) outete sich als Freund von Lötscher und «nur aus diesem Grund werde ich für Überweisung stimmen». Joel Thüring (SVP) wies auf Gegenbeispiele hin, habe «Angestellte» doch einen Buchstaben weniger als «Angestellter».

Der Anzugsteller wurde dann in einer Zwischenfrage gefragt, ob seine Jass-Künste verbesserungsbedürftig seien, denn früher wurde der Letzte (oder die Letzte) des grossrätlichen Jassturniers dazu verknurrt, einen möglichst humorvollen und völlig sinnlosen Vorstoss einzureichen.

Lötscher verneinte diesbezügliche Defizite, sondern sah gegenteils eine echte Diskriminierung. Die Mehrheit des Rats sah dies tatsächlich auch so – nun darf der Regierungsrat innert zweier Jahre eine Stellungnahme dazu verfassen. Der Verfasser dieser Zeilen wünscht dazu «Toi-toi-toi!»

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

# Sind Kreditkartenzuschläge möglich?

**Die Bezahlung mit Debit- und Kreditkarten hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Für die Betriebe bedeutet dies erhebliche Mehrkosten. Dürfen bei Kartenzahlungen Zuschläge erhoben werden?**

In den USA sind «surcharges» in der Höhe von bis 4% bei Kartenzahlungen verbreitet. Der angeschriebene Verkaufspreis gilt dann nur für Barzahler. In der Schweiz sieht man dies nicht mehr. Wenn doch, verstösst der Verkäufer gegen seine Verträge mit den Kreditkartenfirmen.

**Es ist praktisch unmöglich geworden, die gängigen Karten nicht anzunehmen.**

2014 hat die Wettbewerbskommission den Kreditkartenmarkt untersucht. In der Folge haben Visa und Mastercard die sogenannten Interbanken-Entgelte stark gesenkt, was sich direkt auch auf die Höhe der Kreditkartenkommissionen auswirkte.

Im Gegenzug erlaubt die Weko seither den Anbietern, in ihren Verträgen das Erheben von Kartenzuschlägen zu verbieten.

Allerdings hat sich seither vieles verändert. Die Konsumenten setzen mittlerweile voraus, dass sie sogar Kleinbeträge mit Karte bezahlen können. Es ist praktisch unmöglich geworden, die

gängigen Karten nicht anzunehmen. Diese Abhängigkeit besteht in besonderem Masse von den Marktführern Visa und Mastercard.

Dennoch bleiben Zuschläge in der Schweiz (und der EU) nicht möglich. Die Weko hält an der 2014 getroffenen Lösung fest.

Immerhin hat sie in der Vergangenheit mehrere Verfügungen zu den Interchange-Fees erlassen. Es handelt sich dabei um die Gebühr, welche der Zahlungsabwickler (Acquirer) dem Kartenherausgeber (Issuer) bezahlt und die der Zahlungsabwickler als Teil seiner Händlerkommission auf den Handel überwälzt.

Die erste Verfügung der Weko in der Form einer einvernehmlichen Regelung erfolgte im Jahr 2005 und führte zu einer Senkung des Interbanken-Entgelts. In dieser Verfügung verbot die Behörde auch die Durchsetzung der «Non-Discrimination-Rule».

Über die Zeit erfolgten weitere Senkungen der Interchange Fees, das letzte Mal auf der Grundlage des sogenannten «Merchant Indifference Tests». Die Interbanken-Entgelte wurden so angesetzt, dass die Kosten der An-

nahme einer Kartentransaktion den Kosten der Annahme von Bargeld entsprechen sollen.

Gleichzeitig mit dieser letzten Senkung hob die Weko das vorgängige Verbot der Anwendung der «Non-Discrimination Rule» auf und liess, analog der europäischen Regulierung, die sogenannte «Non-Surcharging Rule» zu.

Die Zahlungsabwickler untersagen seither in ihren Verträgen Zuschläge für Kartenzahlungen. Hingegen sind Barzahlungsrabatte nicht explizit verboten, also möglich.

Sollte ein Betrieb der Auffassung sein, er sei in einem individuellen Abhängigkeitsverhältnis zu den Kartennetzwerken, so könnte er bei der Weko eine Anzeige einreichen oder bei einem Zivilgericht geltend machen, die Klausel verstosse gegen das Kartellgesetz, etwa weil es ein Missbrauch einer relativ marktmächtigen Stellung sei.

# Schluss mit illegalen Demos!

**Basel wird häufig von Chaoten heimgesucht, die an illegalen Demonstrationen gewalttätig sind und Sachbeschädigungen begehen. Die SVP hat zwei Volksinitiativen lanciert, die dies unterbinden werden.**

Die Zahl der Demos hat sich in den letzten Jahren verdreifacht: Bald finden über 300 Demos pro Jahr statt. Diese blockieren die Innenstadt und behindern all jene, die Basel besuchen, hier einkaufen oder etwas in einem Restaurant oder einer Bar konsumieren möchten.

**Oft kommt es zu Krawallen, verletzen Einsatzkräften und teuren Sachbeschädigungen.**

Die «Freiheitsinitiative» verlangt deshalb, dass Demos nur noch so zu bewilligen sind, dass der öV flüssig durch die Stadt fahren kann. Vermehrt soll auf Demonstrationzüge verzichtet und hierfür auch keine Bewilligungen vergeben werden. Unser lokales Gewerbe verträgt nicht noch mehr Demos. Die Bedürfnisse der Gewerbetreibenden sind zu priorisieren. Und schliesslich sollen Grossveranstaltungen nicht mehr von Demos tangiert werden.

Ein Drittel aller Demos im Jahr 2022 wurde ohne Bewilligung durchgeführt. Oft kam es

zu gewalttätigen Krawallen, verletzten Einsatzkräften und teuren Sachbeschädigungen. Es wird Zeit, dass Chaoten zur Rechenschaft gezogen und haftbar gemacht werden. Genau das verlangt unsere «Anti-Chaoten-Initiative».

Mit ihr wird sichergestellt, dass Recht und Ordnung durchgesetzt und diejenigen, die

Chaos stiften, finanziell zur Rechenschaft gezogen werden. So erreichen wir, dass weniger Demonstrationen stattfinden und sich wieder mehr Menschen getrauen in die Stadt zu kommen.

Unterzeichnen Sie die beiden Initiativen noch heute! Herzlichen Dank.



■ Pascal Messerli, Grossrat und Präsident SVP Basel-Stadt

## Neue Führungen

In Kooperation mit lokalen Institutionen hat Basel Tourismus drei neue Stadtführungen entwickelt. Basel wird aus verschiedenen Perspektiven als lebendige und kreative Kunstmetropole sowie als historisches Zentrum des Humanismus und der Renaissance präsentiert. Digitalkunst wird mit Hilfe von «augmented reality» erlebbar. Kunstschaffende öffnen ihre Ateliers und Offspaces. Und Erasmus von Rotterdam führt persönlich an die Schauplätze, die sein Leben, Schaffen und Beziehungsnetz in Basel prägten.

[basel.com](http://basel.com)



## Pizza, Burger, Kebab

In Frankreich sind laut einer Umfrage Pizza, Burger und Kebab die beliebtesten Zwischenmahlzeiten. In der Studie Studie «Speak Snacking» folgen Sandwiches auf Rang vier. Auch Crêpes und Croque-Monsieur erfreuen sich grosser Beliebtheit. Der Marktanteil von Schnellrestaurants nimmt zu. Für etwas zu Essen ausser Haus steuern die Franzosen am häufigsten eine Bäckerei an, dicht gefolgt von Pizzerien sowie an dritter Stelle Fast-Food-Restaurants. Angesichts schrumpfender Kaufkraft haben auch Supermärkte an Bedeutung gewonnen.

## Staatsbeitrag

Der Grosse Rat hat den Staatsbeitrag an Basel Tourismus erhöht. Während die Regierung weitgehend am bisherigen Beitrag festhalten wollte, sind es nun während drei Jahren je 50'000 Franken und 2027 dann sogar 250'000 Franken mehr. Die Beiträge belaufen sich nun auf 1.95 Millionen Franken pro Jahr, für 2027 auf 2.15 Millionen. Das wird den Tourismus in Basel dabei unterstützen, den Strukturwandel hin zu einem höheren Anteil an Freizeit- und Kongressgästen zu bewältigen.

# → WIRTEKURS BASELLAND

EINE STARKE AUSBILDUNG FÜR EINE STARKE BRANCHE!



GASTROBASELLAND

#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

### Sommerkurs:

10. Juni bis 3. Juli 2024

### Herbstkurs:

21. Oktober bis 13. November 2024



Ebenfalls bieten wir die gesamten Kurse zum G1 an

\* Bei Anmeldung bis 15. Juli 2024

Informieren Sie sich auf unserer Homepage oder rufen Sie uns an. Telefon 061921 36 96

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

Restaurants  
und Bars in  
Basel entdecken.

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)



# natura

bio  
Aus einer  
Hand



## Das Bio-Sortiment zum Profipreis

[transgourmet.ch/natura](https://transgourmet.ch/natura)