



September 2024 • Ausgabe 114

baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

Unsere Themen

Nationalstrassen: Ein wichtiges Puzzleteil im Verkehrsnetz	3
Nein zur BVG-Scheinreform!	4
Vergessene Quartierbeizen	5
Prof. Thomas Steiner: «Paradoxerweise macht KI die Abläufe menschlicher»	6
Bildergalerie GastroPodium	8
Kongress-Hotspot Wien	10
Sinnkrise bei Soland	13
Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe und Tourismus	16
Wählen Sie Leute mit Bodenhaftung!	17
Coop ist für die kleine Schweiz zu gross	18

Basler Gastronomen befassen sich mit KI

Am 25. Juni 2024 trafen sich Vertreter und Freunde des Basler Gastgewerbes im Rhyark. Ein Podium widmete sich der Frage, wie die Automatisierung und Digitalisierung im Gastgewerbe den Arbeitskräftemangel lindern können. Auch andere Themen gaben zu reden.

Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt, begrüßte im Rhyark 140 Mitglieder und Gäste. In seiner Eröffnungsansprache zeigte er sich erfreut über die weitere Liberalisierung der Boulevardöffnungszeiten und den

überhaupt nicht mehr zu arbeiten.» Zusätzlich bestrafe das Steuersystem die Erfolgreichen und Fleissigen, während es diejenigen belohne, die freiwillig weniger leisteten.

Sind die bestehenden Abläufe in einem Betrieb schlecht, werden sie durch die Digitalisierung nicht besser.

etwas höheren Staatsbeitrag für Basel Tourismus. Gleichzeitig kritisierte er, dass die Politik oft falsche Prioritäten setze, die in Richtung Bevormundung, Umverteilung, Überregulierung und Staatswachstum gehen.

Das anschliessende «GastroPodium» unter dem Titel «Chatbots und Roboter – innovative Lösungen gegen den Arbeitskräftemangel?» zeigte, wie sich manche Betriebsabläufe im Gastgewerbe bereits geändert haben. Nun eröffnen KI-Tools die Möglichkeit, die Nachfrage besser vorauszusagen, Schichtenteilungen vorzunehmen, Mitarbeiter zu trainieren, Reservationen zu bearbeiten, Waren zu beschaffen, Marketinginhalte zu erstellen oder die Online-Reputation zu überwachen.

Ebnetter prangerte die vielen falschen Anreize an, zum Beispiel durch einen abgeschotteten Agrarmarkt, eine behindernde Verkehrsplanung, nicht zielgerichtete Subventionen oder durch «soziale Hängematten». Der Basler Wirtpräsident: «Wir machen es den Leuten zu einfach, weniger oder

Der Wirtverband stellt seinen Mitgliedern ganz aktuell einen Leitfaden zur Verfügung, der in den drei Bereichen Lieferkette, Personalwesen und Marketing insgesamt 14 Einsatzmöglichkeiten von künstlicher Intelligenz aufzeigt.

weiter auf Seite 2

Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin baizer.ch erscheint viermal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1500

Herausgeber

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

Redaktion

Maurus Ebnetter
Dr. Jascha Schneider-Marfels

Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel
info@g-a-w.ch

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz



Hepp Fotografie

■ Spannende Diskussionen: Robotik-Spezialist Thomas Hollenstein, Claudia Danuser vom Grand Café Huguenin, Prof. Dr. Thomas Steiner von der Fachhochschule Westschweiz und Moderatorin Susanne Hueber.

Der «KI-Guide» hilft den gastgewerblichen Unternehmern hier und jetzt mit konkreten Impulsen. Entstanden ist das Werk durch ein Brainstorming mit Tech-Experten, Gastronomen und dem breiten Publikum auf der Plattform «baselcrowd.ch».

«Wir müssen uns überlegen, wie wir bestimmte Arbeitsprozesse automatisieren können», so Ebnetter. Die Automatisierung könne Mitarbeiter entlasten, die Arbeit attraktiver machen, das Gästelerlebnis und die Produktivität verbessern. Allerdings liessen sich Arbeitskräfte nur beschränkt einsparen. «Menschen aus Fleisch und Blut haben dauerhaft mehr emotionale Intelligenz als Maschinen. Daraus folgt, dass nur Menschen, die ihre Menschlichkeit nicht einsetzen, durch KI und Roboter ersetzt werden können.»

Die Talkrunde unter der Leitung von Susanne Hueber nahm den Ball auf. Prof. Dr. Thomas

Steiner, Fachdozent an der Fachhochschule Westschweiz und KI-Experte, Claudia Danuser, Gastgeberin im Grand Café Huguenin, und Thomas Hollenstein von der Robotik-Firma Sebotics waren sich einig, dass jede Automatisierung auf Prozessen aufbauen muss, die sich in der Praxis bereits bewährt haben.

«Wenn die bestehenden Abläufe in einem Betrieb schlecht sind, werden sie durch die Digitalisierung nicht besser», hiess es auf der Bühne. Der Verlust an menschlichem Touch dürfe nicht grösser sein als der Convenience-Gewinn für die Gäste und der Effizienzgewinn für die Betreiber.

Der Anlass wurde angereichert durch einen Auftritt des bekannten Slam-Poeten Kilian Ziegler und ein Grusswort von Regierungsrätin Esther Keller. Zu den Höhepunkten gehörte das anschliessende Flying Dinner aus der Roots-Küche von Pascal Steffen. Dem Anlass wohnten

auch zahlreiche Grossrätinnen und Grossräte, Chefbeamte und Vertreter befreundeter Organisationen bei.



■ Vorstand des Wirtverbandes: Vedat Kirmizitas, Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider-Marfels, Anna Götenstedt, Präsident Maurus Ebnetter, Vizepräsidentin Carmela Petitjean und Kassier Ruedi Spillmann. Auf dem Bild fehlt Alexandre Kaden.

GV des Wirtverbandes

Im Vorfeld des GastroPodiums führte der Wirtverband Basel-Stadt seine 143. Generalversammlung durch. Die statutarischen Geschäfte gingen rasch über die Bühne. Anna Götenstedt, Alexandre Kaden, Vedat Kirmizitas, Vizepräsidentin Carmela Petitjean und Präsident Maurus Ebnetter wurden für eine weitere Amtsperiode bestätigt. Dem Vorstand gehört ausserdem der bereits im Vorjahr bestätigte Ruedi Spillmann an. Marcel

Briellmann (Qualitygastro), Robert Schroeder (Schmale Würfe) und Adnan Ünlü (Space Bar) wurden für 25 Jahre Mitgliedschaft geehrt.

baizer.ch

Wie können Gastbetriebe von der KI profitieren?

Arbeitskräfte in der Gastronomie sind Mangelware. Für Betriebe heisst das, entweder die bestehenden Ressourcen auszureizen – oder aber Angebot und Leistung herunterzufahren. Manchmal auch beides. Als Retter in der Not könnte die künstliche Intelligenz unterstützen, die derzeit in aller Munde, aber noch nicht spürbar in der Branche angekommen ist. Nun hat der Wirtverband Basel-Stadt einen Leitfaden herausgegeben.

Was genau kann die KI für die Gastronomie tun – ganz konkret, im Alltag eines Betriebes? Der Wirtverband Basel-Stadt ist dieser Frage auf den Grund gegangen und hat auf der Plattform «baselcrowd.ch» ein Brainstorming mit Experten im Fach, Gastronomen und dem breiten Publikum gestartet.

Herausgekommen ist ein konkretes Ergebnis, das den Gastronomen den Weg zur direkten Nutzung von KI im eigenen Betrieb weist: Der «KI-Guide für die Basler Gastronomie», der in den drei Themenbereichen «Lieferkette», «Personalwesen» und «Marketing» insgesamt 14 spezifische Einsatzmöglichkeiten von künstlicher Intelligenz aufzeigt. Der Guide beschreibt dabei jeweils den Nutzen für den Betrieb, Beispiele und zur Verfügung stehende Tools – alles versehen mit weiterführenden Links.

Die möglichen KI-Massnahmen kommen dabei ganz unterschiedlich daher: Von den tiefhängenden Früchten wie der Erstellung von Marketinginhalten durch kostenfrei verfügbare

re Chatbots oder Bildgeneratoren über den Einsatz von spezifischer Software beispielsweise zur Erstellung von Absatz- und Umsatzprognosen für die Personal- und Materialplanung bis hin zur vollständig automatisierten Erstellung von Gerichten und Cocktails durch entsprechende Roboter.

Es zeigt sich dabei, dass der Einsatz von KI-Tools keineswegs ein bereits voll digitalisiertes Restaurant voraussetzt: So kann beispielsweise Food-Waste sehr wirkungsvoll mit einer Stand-alone-Lösung reduziert werden, die keine besonderen Anforderungen an die bestehende IT-Infrastruktur stellt. Ebenso benötigen auch Tools, welche Training und Ausbildung von Mitarbeitenden übernehmen, keine besonderen IT-Systeme im Betrieb – sie können für sich eingesetzt werden.

Natürlich geht es auch anders: Beispiele von Restaurants, in denen von der Menügestaltung

über die Einsatzplanung und die Zubereitung bis hin zum Servieren der Speisen massgebliche Tätigkeiten intelligent automatisiert sind, zeigen auf, wohin die Reise gehen könnte.

In der Summe lässt sich sagen: Schon mit geringem Aufwand und überschaubaren Kosten lassen sich KI-Tools in Gastronomiebetrieben nutzbringend einsetzen. Dabei können nicht nur arbeitsintensive Aufgaben zur Entlastung des Teams übernommen werden, sondern auch Effizienz und Ressourcenverbrauch optimiert und vielfach sogar die Qualität des Outputs verbessert werden.

Die Möglichkeiten der künstlichen Intelligenz sind riesig und entwickeln sich laufend und rasant weiter – den Überblick zu behalten ist schwierig. Der KI-Guide hilft den Gastronomen hier und jetzt mit ganz konkreten Impulsen, sich diese Möglichkeiten zunutze zu machen.

Anwendungsbereiche für KI in der Gastronomie

Lieferkette – von der Beschaffung über die Angebotsplanung bis zum Gast



Personalwesen – von der Mitarbeiterrekrutierung über die Administration bis zur Personalentwicklung



Marketing – von der Kanalwahl über die Inhalte bis zur Auswertung



Wichtiges Puzzleteil im Verkehrsnetz

Am 24. November 2024 stimmen wir über wichtige Ausbauschritte für die Nationalstrassen ab. Sechs Teilprojekte sollen Engpässe beseitigen und den Verkehrsfluss verbessern. Nur wenn der Verkehr auf den Autobahnen fliesst, können Städte und Gemeinden vom Ausweichverkehr entlastet und die Sicherheit im Strassenverkehr erhöht werden.

«Mobilität benötigt Infrastruktur. Schiene und Strasse – beide müssen unterhalten werden, beide sind wichtige Puzzlesteine im Verkehrsnetz», sagt Mitte-Ständerat und sgv-Präsident Fabio Regazzi. Der Nationalstrassenausbau sei dringend. Die Finanzierung des Unterhalts erfolge aus Fonds, welche durch die Strassenbenützer gespiesen werden, dies zum Beispiel durch die Autobahnvignette, Automobilsteuer oder den Mineralölsteuerzuschlag.

Das Beispiel Gubrist zeigt, dass der Ausweichverkehr in der Umgebung um 20 Prozent abnimmt.

«Wenn die Kantons- und Gemeindestrassen die kleinen und mittelgrossen Nebenflüsse sind, dann ist die Autobahn der Hauptfluss, der den Grossteil des Verkehrsvolumens absorbiert, kanalisiert und neu verteilt. Das macht unsere Autobahnen zur effizientesten Verkehrsinfrastruktur überhaupt», sagt TCS-Zentralpräsident Peter Goetschi.

Das zeige sich unter anderem am Verhältnis der Länge zum bewältigten Verkehrsvolumen. «Während die Nationalstrassen knapp 3 Prozent des gesamten Schweizer Strassennetzes ausmachen, absorbieren und kanalisieren sie 45 Prozent sämtlicher gefahrenen Fahrzeugkilometer. Und der Güterverkehr legt rund 70 Prozent seiner Fahrleistung auf den Nationalstrassen zurück», so Goetschi.

SVP-Nationalrätin Diana Gutjahr sagt: «Unsere Verkehrsinfrastruktur ist über 60 Jahre alt und daher nicht auf die Grösse und die Bedürfnisse der heutigen Bevölkerung ausgelegt. Das Resultat sind Staus und ein Ausweichverkehr, der immer grösser wird.» Im vergangenen Jahr seien es 48'800 Stautunden gewesen, 22.4 Prozent mehr als im Jahr zuvor.

«Stecken unsere Arbeitskräfte im Stau fest können sie ihre Arbeit nicht erledigen. Allein auf den Nationalstrassen verursachen Engpässe heute jährlich etwa 1.2 Milliarden Franken Kosten, auf dem gesamten Strassennetz sogar 3 Milliarden. Deshalb brauchen wir dringend eine gezielte Engpassbeseitigung», ist Gutjahr überzeugt.

Das Beispiel Gubrist zeige, dass im Halbjahr nach der Eröffnung der dritten Tunnelröhre der Verkehr auf den Teilen des nachgelagerten Strassennetzes, welche typischerweise als Ausweichrouten für den Gubrist gelte um bis zu 20 Prozent abgenommen habe.

«Für die Rettungskräfte ist Zeit entscheidend», sagt Berufsfeuerwehrkommandant Martin Kar-

rer. Wenn die Rettungskräfte bei der Anfahrt im Stau stünden, gingen viele Minuten verloren, welche über Leben oder Tod entscheiden

Engpässe auf den Nationalstrassen verursachen der Wirtschaft jährliche Kosten von 1.2 Milliarden Franken.

könnten. Auf überfüllten Strassen sei es für Verkehrsteilnehmer schwierig, eine genügend breite Rettungsgasse zu bilden.

«Engpässe, bei denen sich bereits ohne Unfall häufig Stau bildet, sind ein zweifaches

Sicherheitsrisiko. Erstens behindern sie die Durchfahrt der Rettungskräfte und zweitens ereignen sich auch gerade auf Staustrecken überdurchschnittlich viele Unfälle», sagt Kar- rer. Eine Engpassbeseitigung, wie die dritte Tunnelröhre am Gubrist hätten gezeigt, könne das Unfallrisiko um 75% reduzieren.

Das Unfallrisiko auf Nationalstrassen sei verglichen mit dem übrigen Verkehrsnetz tief: «Obwohl die Nationalstrassen 41% des gesamten Strassenverkehrs und 74% des Strassengüterverkehrs auf sich konzentrieren, finden nur 14% der Unfälle auf ihnen statt», erklärt Kar- rer.



Nein zur BVG-Scheinreform!

Am 22. September stimmt das Schweizer Stimmvolk über die misslungene Reform der beruflichen Vorsorge ab. Acht Wirtschaftsverbände haben sich zu einer Allianz gegen diese BVG-Scheinreform zusammengeschlossen.

Anstatt die berufliche Vorsorge wieder auf das Prinzip des kapitalgedeckten Sparens auszurichten, ersetzt die geplante Reform die eine Umverteilung durch eine andere. Sie führt zu Fehlanreizen beim Sparen und zu mehr Bürokratie.

Mit der Reform rückt die berufliche Vorsorge noch weiter vom Sparprinzip ab.

«Letztlich finanzieren die Versicherten die zusätzliche Umverteilung und unnötigen Zusatzkosten mit ihren Sparbeiträgen», warnt SVP-Ständerätin Esther Friedli, Vorstandsmitglied von GastroSuisse.

Die aktuelle Vorlage schwächt die berufliche Vorsorge insgesamt und etabliert eine systemfremde Umverteilung von 11.3 Milliarden Franken von Jung zu Alt. Diese Kosten zur Finanzierung von Rentenzuschlägen stehen in keinem Verhältnis zu den erwarteten Einsparungen von 400 Millionen Franken im Jahr.

Mit der Reform rückt die berufliche Vorsorge noch weiter vom Sparprinzip ab. Die Rentenzuschläge sind falsch kalibriert und unfair verteilt.

Sie bestrafen jene, die ihr Leben lang ohne Unterbruch in die berufliche Vorsorge einzahlen. Die Reform macht es unattraktiver, ohne Unterbruch in die berufliche Vorsorge einzuzahlen.

Auch das Kosten-Nutzen-Verhältnis der geplanten Reform wird falsch eingeschätzt: Die

komplexe Quersubventionierung der Rentenzuschläge führt zu höheren Verwaltungskosten, ohne bessere Altersleistungen zu garantieren. Das Ziel, den Umwandlungssatz auf ein versicherungstechnisch angemesseneres Niveau zu bringen, erfordert einfachere und effektivere Massnahmen.

Wer spart,
wird bestraft!

scheinreform-NEIN.ch

BVG-21

BVG-Scheinreform
NEIN
am 22. September

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

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.

Vergessene Quartierbeizen

Wer erinnert sich ans Ahorneck, die Allschwilerhalle und den Ruchacherhof? Ans Sperr-Eck, die Bernerhalle und die Heumattstube? An die Krone in Kleinhüningen oder das Restaurant Omnibus am Spalenring? Hopfenkranz, Mulbeeri, Sevogel, Weihergarten – das waren noch Zeiten!



■ «Rheinhalle» an der Grenzacherstrasse 276: Restaurant Rheinburg (1930)



■ An der Solothurnerstrasse 11: Restaurant Fédéral, Inhaber C. Gassler (1908)



■ Feierabendbier am Alemannenweg 1: Restaurant Helvetia (1960)



■ An der Elsässerstrasse 89: Restauration zur Post, Inhaber C. Schneider (1925)



■ Vor dem Fussmarsch ins Leimental: Die Oberwilerhalle an der Birsigstrasse (1912)



■ Jassen an der Maulbeerstrasse 36: Restaurant Schwarzwälderhof (1960)

«Paradoxerweise macht KI die Abläufe menschlicher»

KI ist etwas für IT-Nerds. Spätestens seit der Lancierung von ChatGPT im Herbst 2022 kann man das nicht mehr behaupten. Anwendungen der künstlichen Intelligenz hinterlassen vermehrt Spuren im gastgewerblichen Arbeitsalltag. Werden manche Tools schon bald unverzichtbar?

Prof. Dr. Thomas Steiner ist Dozent an der Fachhochschule Westschweiz und beschäftigt sich schon seit langem mit der Entwicklung der künstlichen Intelligenz. Als ehemaliger Tourismuskonzeptionsleiter von Freiburg und Vorstandsmitglied von Schweiz Tourismus hat er einen Bezug zum Gastgewerbe. Wir unterhielten uns mit ihm darüber, wie Unternehmer am besten vorgehen, um KI erfolgreich einzusetzen.

Herr Steiner, in wenigen Worten: Was ist künstliche Intelligenz?

Die Fähigkeit von Computern und Maschinen, menschenähnliche kognitive Funktionen wie Lernen, Problemlösen und Entscheidungsfindung auszuführen, wird als künstliche Intelligenz bezeichnet. Der Begriff ist irreführend, da diese Objekte keine Subjekte sind und daher nicht wirklich intelligent sein können.

Mit KI habe ich es innert wenigen Wochen geschafft, drei Musikalben zu schreiben und zu produzieren.

Welche KI-Anwendungen haben im Gastgewerbe bereits eine gewisse Verbreitung gefunden?

Eine Vielzahl von KI-Anwendungen beeinflusst unseren Alltag oft, ohne dass wir es konkret wissen. Wenn ich online ein Zimmer reserviere, kann der Preis durch eine KI bestimmt worden sein, um die Auslastung zu optimieren. Wenn Sie einen Menüplan mit einer Büroanwendung schreiben und der integrierte Assistent Verbesserungsvorschläge macht, steckt KI dahinter. Wenn Ihr Staubsaugerroboter nach Feierabend den Speisesaal säubert, nutzt er einen Algorithmus, um sich um die Tische und Stühle herum zu navigieren.

Welche KI-Tools bieten einem Restaurantbetreiber ohne nennenswertes Vorwissen das beste Kosten-Nutzen-Verhältnis?

Office-Programme mit den neu integrierten KI-Assistenten, zum Beispiel Copilot bei Microsoft 365. Die KI verschwindet bereits hinter dem Vorhang und macht Ihnen Vorschläge beim Schreiben, Mails beantworten,

Präsentationen vorbereiten oder Sitzung zusammenfassen. Wenn Sie direkt mit einer KI chatten wollen, lohnt sich das Entdecken von ChatGPT. Dafür müssen Sie jedoch Zeit investieren, denn das Tool antwortet nur gut, wenn Sie ihm gute Fragen stellen.

Künstliche Objekte dürfen nicht Subjekte werden und selbst zu handeln beginnen.

Welche Tools finden Sie persönlich besonders spannend?

Kreative Tools zum Zeichnen, wie zum Beispiel Midjourney und seit ein paar Wochen zum Musizieren, wie zum Beispiel Suno. Ich beherrsche kein Instrument und wenn ich singe, beginnt es normalerweise zu regnen. Mit KI habe ich es innert wenigen Wochen geschafft, drei Musikalben zu schreiben und zu produzieren. Heute höre im Auto meine eigene Musik. Das zeigt das Potenzial von KI für jede und jeden von uns.

Verändern KI-Tools die Betriebsabläufe?

Ja. Wenn KI Ihnen langweilige, wiederkehrende und endlose Arbeiten abnimmt, können Sie die gewonnene Zeit für intelligentere Abläufe einsetzen, näher beim Gast sein oder sich fragen, was man denn sonst noch verbessern könnte. Paradoxerweise macht KI diese Abläufe menschlicher, weil sie den Menschen die unmenschliche Routine abnehmen kann.

Da und dort begegnen uns Reinigungs- oder

Abraumroboter. Wie stark werden sich Roboter in der Küche durchsetzen?

Ich bin kein Robotik-Spezialist, sehe aber, dass sich Innovationen in diesem Bereich weniger schnell durchsetzen als im Computerbereich. Das hat wohl einerseits mit dem Preis zu tun. Solange solche Roboter teuer sind als Hilfskräfte über eine oder zwei Saisons, dürfte das Interesse bescheiden bleiben. Andererseits dürfte die Einfachheit der Bedienung und Umprogrammierung eine Rolle spielen. Wenn ich dem Hersteller telefonieren muss, damit der Küchenroboter weniger Salz in die Pasta gibt, dann bleibt die Hemmschwelle hoch.

Wie steht es um die Akzeptanz der Gäste?

Ich persönlich werde mich nicht von einem Roboter bedienen lassen. Ich brauche den menschlichen Kontakt und es geht mir um das Vertrauen. Ich bin seit über zwanzig Jahren in der angewandten KI und werde nie einem Objekt vertrauen. Wenn die Bedienung jedoch mehr Zeit für mich hat, weil Roboter die verlassenen Tische abräumen, oder der Menü-Roboter die Prise Pfeffer auf das Gramm genau trifft, dann finde ich das spannend. Diese Einschätzung ist jedoch subjektiv. Ich kann mir durchaus vorstellen, dass es bereits Gäste gibt, denen das egal ist.

Müssen sich die Mitarbeiter Sorgen machen, dass ihr Arbeitsplatz wegrationalisiert wird?

Ja und nein. Ja, wenn sie einfach warten, bis die KI ihre Arbeit besser macht. Nein, wenn sie lernen, mit diesen Tools umzugehen und sie selbst einsetzen.



■ Prof. Dr. Thomas Steiner: «Die Frage ist nicht, ob KI mir die Arbeit wegnimmt, sondern wie ich meine Arbeit mit KI besser machen kann.»

Die Frage ist nicht, ob KI mir die Arbeit wegnimmt, sondern wie ich meine Arbeit mit KI besser machen kann. Diejenigen, die das begreifen, werden bleiben, weil es immer jemanden brauchen wird, der die KI sinnvoll einsetzen kann.

Können Chatbots helfen, die Zahl der Buchungen auf der Homepage zu erhöhen?

Ja und ich lade Sie dazu ein, es selbst zu testen. Schreiben Sie die Frage «Wie kann ich die Zahl der Buchungen auf meiner folgenden Hotelhomepage erhöhen?» und geben Sie Ihren Link ein. Sie werden überrascht sein!

Generative KI verändert die Art der Internet-suche. Wie können sich Unternehmen darauf einstellen?

Generative KI wird mit Inhalten trainiert. Je besser Ihr Content ist, umso besser werden Sie gefunden werden und umso treffender werden die Antworten sein. Andererseits werden Suchanfragen wie Google-Abfragen ersetzt durch Anfragen in natürlicher Sprache. Sie müssen sich darauf einstellen, dass Ihre Gäste längerfristig nicht mehr via Text mit Ihnen kommunizieren werden.

Spannend finde ich den Einsatz von betriebs-eigenen Assistenten, zum Beispiel auf der Homepage. Oder Menu-Karten, die dem Gast zum Beispiel Allergieinfos in allen erdenklichen Sprachen erklären.

Beflügeln oder töten KI-Tools die Kreativität? Wie bewahren wir die menschliche und emotionale Komponente?

Das ist eine Frage der Delegation und Kontrolle. KI kann basierend auf meinen Ideen in kürzester Zeit mehrere Varianten für ein Bild,

ein Lied oder einen Text erzeugen. Solange ich selbst entscheide, welche Variante mir gefällt, finde ich das durchaus beflügelnd und überaus produktiv. Wenn ich der KI aber die Entscheidung überlasse, welches Lied nun ins

Stellen Sie sich darauf ein, dass Ihre Gäste längerfristig nicht mehr via Text mit Ihnen kommunizieren.

Album kommt, oder welches Kapitel ins Buch oder welches Bild auf meinen Status, dann habe ich mich selbst abgeschafft. Sie sehen in welchem enormen Spannungsfeld wir uns hier bewegen.

Sehen Sie in der künstlichen Intelligenz auch Risiken?

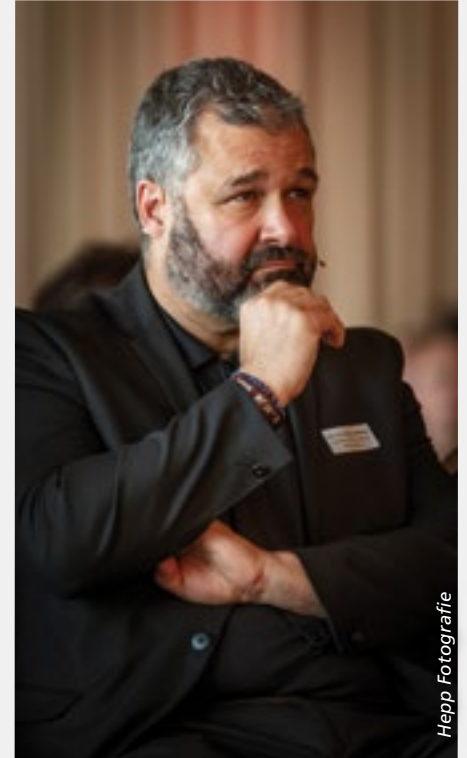
Ja, und zwar eben bei dieser Frage der Kontrolle. Künstliche Objekte dürfen nicht Subjekte werden und selbst zu handeln beginnen. Ferner sehe ich bei KI-generierten Inhalten eine gewisse Abflachung. Wenn ich unlimitiert Inhalte generieren kann, geht meine Kreativität in die Breite. Damit ist aber die symbolische Tiefe der Inhalte noch nicht gegeben. Denn diese hängt von Emotionen und Empfindungen ab. Da muss KI passen.

Es ist erstaunlich, wie belanglos die Gesellschaft heute mit künstlichen Bildern, Liedern und Texten umgeht. Sogar, wenn sie weiss, dass KI dahintersteckt. Was zählt, ist was gefällt. Um den Prozess, wie es entstanden ist, schert sich kaum mehr jemand.

Wie steht es um den Datenschutz?

Katastrophal. Wir nutzen diese Tools und klicken uns beim Erstgebrauch durch das Klein-

geschriebene. Wenn wir dies lesen würden, stellte sich direkt die Frage, ob der Einsatz dieser Tools die gläserne Preisgabe unserer Person wert ist? Angesichts der erstaunlichen Resultate, die wir mit KI erzielen können, bin ich überzeugt, dass eine Mehrheit sogar bewusst zustimmen würde, dass ihre Daten nicht geschützt werden. Das ist ein soziales Phänomen und wir haben dies auch bereits vor KI getan. Wann haben Sie das letzte Mal Kleingeschriebenes von A bis Z durchgelesen?



Hepp Fotografie

■ Thomas Steiner hält den Datenschutz für katastrophal: «Es ist erstaunlich, wie belanglos die Gesellschaft heute mit künstlichen Bildern und Texten umgeht.»

Zur Person

Thomas Steiner ist Professor an der HES-SO, Leiter von Cyberlearn und Mitglied der KI-Steuerungsgruppe. Er ist Verwaltungsrat in verschiedenen Institutionen und Mitglied des

Vorstands von Schweiz Tourismus. Als CEO der immotour GmbH begleitet er strategische und digitale Transitionen. Thomas Steiner verfolgt die Anwendung von künstlicher

Intelligenz, seit er vor 25 Jahren an der HEC Lausanne in diesem Bereich promoviert hat.

good-morning.ai

KI in der Praxis

Das berühmte **Hotel Sacher** in Wien nutzt einen Chatbot auf seiner Webseite. Mit dessen Hilfe reservieren Gäste online einen Tisch im Restaurant und erhalten Fragen auf zahlreiche hinterlegte Fragen. Weiss der Chatbot nicht weiter, verweist er den Gast an einen echten Mitarbeiter. Das soll aber nur in vier Prozent der Anfragen nötig sein. Innert einem Jahr hat der Chatbot über 20'000 Fragen beantwortet.

Im **Hotel Franks** im Allgäu reguliert eine Software die Heizung, die Luftzufuhr und die Musik. Die KI nimmt Anpassungen automatisch vor, weil sie erkennt, wie viele Leute sich in einem Raum aufhalten und Die Beleuch-

tung wechselt je nach Uhrzeit automatisch zwischen Stimmungs- und Putzlicht. In der Schwimmhalle messen Sensoren, ob die Luft entfeuchtet werden muss. Im Pool geht die Beleuchtung erst an, wenn die Sonne untergeht. Der Betrieb spart nach eigenen Angaben sehr viel Energie.

Die Restaurantkette **L'Osteria** plant den Personaleinsatz mit einem intelligenten Tool, das automatisiert bestmögliche Schichtpläne erstellt. Um den voraussichtlichen Umsatz und die optimale Besetzung zu ermitteln, greift der Algorithmus auf Wetterprognosen, saisonale Faktoren, Events und historische Daten zurück. Die Schichten werden mit geeigneten

Teammitgliedern besetzt, wobei Abmachungen, Arbeitszeiten, Vorlieben und Spezialisierungen berücksichtigt werden.

Taco Bell führt bei seinen Drive-Thrus in den USA eine sprachgesteuerte KI-Bestelltechnologie ein. Die Technologie wird bereits an über 100 Standorten in 13 Bundesstaaten eingesetzt. Zwar hat sie noch nicht zu niedrigeren Arbeitskosten geführt, aber die Bestellgenauigkeit wurde verbessert und die durchschnittlichen Wartezeiten verkürzt. Auch andere US-Ketten experimentieren mit «Voice AI», doch keine ist so weit wie Taco Bell.

GV und GastroPodium 2024



Das GastroPodium stand unter dem Titel: «Chatbots und Roboter – innovative Lösungen gegen den Arbeitskräftemangel?»



140 Personen fanden sich im RhyPark ein, um Diskussionen über die Automatisierung und Digitalisierung im Gastgewerbe zu verfolgen.



Claudia Danuser, Geschäftsführerin im Grand Café Huguenin, brachte Blickwinkel aus der gastgewerblichen Praxis ein.



Der RhyPark erwies sich als ideale Location für das GastroPodium.



Bei seiner Begrüssungsansprache lieferte Maurus Ebner erste Antworten.



Regierungsrätin Esther Keller überbrachte Grüsse der Basler Regierung.



Thomas Hollenstein sieht grosses Potenzial für Reinigungs- und Abräumroboter.



Ein Roboter versorgte die Podiumsteilnehmer mit Erfrischungsgetränken.



Slam-Poet Kilian Ziegler lockerte den Anlass mit seinen Wortspielereien auf.



Zuschauerinnen und Zuschauer verfolgten die Ausführungen auf der Bühne sehr interessiert.



Markus Rietschi (Ausländische Biere AG), Martin von Bertrab (Bälehôtels) und alt Regierungsrat Dr. Carlo Conti (Präsident Basel Tourismus).



Wirteverbands-Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider-Marfels bedankt sich bei der Moderatorin Susanne Hueber und den Mitwirkenden.

Dienstag, 25. Juni im Rhypark / Restaurant Roots



Pascal Engler (Dio Mio), Letizia Elia (Basel Tourismus), Grossräte Alex Ebi (LDP), Jo Vergeat (Grüne), Niggi Rechsteiner (GLP) sowie Peter Stalder (Basler Personenschiffahrt).



Zu den Höhepunkten des Anlasses gehörte das «Flying Dinner» im Restaurant Roots. Die Köstlichkeiten aus der Sterneküche von Pascal Steffen fanden reissenden Absatz.



Mitte-Grossrat Daniel Albietz, FDP-Regierungsratskandidatin Dr. Eva Biland und Patrick Erny von der Swiss Retail Federation genossen den Apéro auf der Rheinterrasse.



Christoph Haller (Präsident TCS beider Basel) und SVP-Grossrat Beat Schaller zeigen sich beeindruckt vom hervorragenden Service im Restaurant Roots.



Nadja Hoffer führt das Restaurant Waldrain auf der Chrischona in Bettingen, welches auf österreichische Spezialitäten setzt.



Andreas Cavegn vom Restaurant zum Tell mit dem ehemaligen Bahnhofbuffetier und Stadionswirt Hans Berchtold.



Die Spitze des Wirtverbandes: Geschäftsführer Dr. Jascha Schneider-Marfels und Präsident Maurus Ebnetzer.



Beschwingt und fröhlich: Alice Flota-Bigiel vom Restaurant Besenstiel und Ina Spillmann vom Restaurant Weiherhof.



Maurus Ebnetzer, Regierungsrätin Esther Keller und Wirtverbandes-Vizepräsidentin Carmela Petitjean-Guglielmino.



Georges Brunner vom Café Smilla im Neubad-Quartier kandidiert auf der Mitte-Liste Grossbasel-West für den Grossen Rat.



Claudia Baumgartner (GLP), Serge Meyer (Präsident GLP Basel-Stadt), Grossräte Niggi Rechsteiner (GLP), Nicole Strahm und Alex Ebi (LDP) sowie Sandra Bothe (GLP).



Maurus Ebnetzer mit den «25-Jahr-Veteranen» Marcel Briellmann (Qualitygastro) und Robert Schroeder (Schmale Wurf, 8-Bar).

Kongress-Hotspot Wien

Mit einer Rekordzahl an Kongressen und Firmenveranstaltungen meldet sich die Tagungsmetropole Wien kraftvoll zurück. Um internationale Veranstaltungen nach Wien zu holen, wendet die Stadt erhebliche Mittel auf. Die Zahl von «Green Meetings» soll gesteigert werden. Tagungen sollen vermehrt in nachfrageschwachen Monaten stattfinden.

Die Tagungsdestination Wien hat die Corona-Krise abgeschüttelt. Mit 6454 Kongressen und Firmenveranstaltungen im Jahr 2023 (49% mehr als im Vorjahr) zählte die österreichische Hauptstadt rund einen Fünftel mehr Tagungen als im bisherigen Rekordjahr 2019. Auch bei der Anzahl der Tagungsgäste wurde ein neuer Bestwert erreicht: 633'000 Teilnehmer (40% mehr als 2022) weisen ein Plus von 0.4% zu 2018 auf, dem Jahr mit dem bisher grössten Aufkommen.

Tagungen erbringen Wertschöpfung und Arbeitsplätze weit über die Tourismusbranche hinaus.

Gesamthaft sorgten Kongresse und Firmenveranstaltungen 2023 für 1.59 Millionen Logiernächte (+34% zu 2022). Der Anteil der tagungsbezogenen Übernachtungen an Wiens

Gesamtnachtungen – diese machten 17.3 Millionen aus – liegt damit bei 9%.

«2023 hat gezeigt, dass Wien als Meetingmetropole mit einem neuen Höchstwert an Kongressen und Firmentagungen seine Position an der Weltspitze festigen konnte», sagt Wirtschaftsstadtrat Peter Hanke. «Tagungen erbringen Wertschöpfung und Arbeitsplätze weit über die Tourismusbranche hinaus, weswegen wir Wiens Führungsrolle in diesem Bereich weiter ausbauen und fördern wollen.»

Mit der Neuauflage des «Vienna Meeting Fund» investiert die Stadt bis 2028 neuerlich vier Millionen Euro, um über Wien Tourismus und das Vienna Convention Bureau zusätzliche internationale Tagungen anzuziehen und an die Destination zu binden. Die Stadt setzt ihren Schwerpunkt darauf, die Nachhaltigkeit und den Klimaschutz zu fördern sowie das Auf-

kommen in nachfrageschwächeren Monaten gezielt zu erhöhen.

«Jede elfte Nächtigung in Wien basiert auf einem Kongress oder einer Firmenveranstaltung. Meetings sind ein zentrales Stärkefeld für die Visitor Economy, da sie langfristig für starke Zimmerauslastung sorgen», sagt Tourismusdirektor Norbert Kettner. «Tagungen stellen einen wirkungsvollen Hebel für die Weiterentwicklung von Qualitätstourismus, zur Erhöhung der Wertschöpfung und zur Schaffung von Ganzjahresarbeitsplätzen dar.»



Wien Tourismus / Paul Bauer



Wien Tourismus / Gregor Hofbauer

In keiner Stadt werden so viele internationale Tagungen durchgeführt wie in Wien.

Wien überzeugt Veranstalter mit seinem umfangreichen Kulturangebot.

Wer tagt in Wien?

Wien ist weltweit der beliebteste Durchführungsort für internationale Veranstaltungen. In der Gesamtwertung der International Congress and Convention Association (ICCA) belegt die österreichische Hauptstadt seit vielen Jahren Spitzenplätze.

Internationale Kongresse stellten auch 2023 das bedeutendste Segment für Wiens «Visitor Economy» dar: Mit 732 Veranstaltungen beträgt ihr Anteil am Gesamtaufkommen zwar nur 11%, sie erbrachten mit 38% allerdings mehr als ein Drittel aller Teilnehmer (237'000)

und mit 67% sogar mehr als zwei Drittel aller Logiernächte (1.07 Millionen). Die Zahl der internationalen Firmenveranstaltungen lag bei 1962. Nationale Kongresse wurden 1422 gezählt, nationale Firmenveranstaltungen 2338.

Deutlicher Beleg dafür, dass Präsenzveranstaltungen wieder gefragt sind, ist der Anteil hybrider Meetings – also jener Tagungen, die zusätzlich zur Präsenz vor Ort auch virtuell übertragen wurden. Anders als in den Corona-Jahren machte ihr Anteil am gesamten Tagungsgeschehen 2023 nur mehr 8% aus. 92% aller gemeldeten Tagungen fanden aus-

schließlich als Präsenzveranstaltung statt. Rein virtuelle Meetings finden keinen Eingang in die Statistik.

Während der Themenbereich Humanmedizin im Kongresssegment mit 35% der aus diesem Fachbereich resultierenden Logiernächte dominierte (gefolgt von Finanzwesen/Wirtschaft mit 12%, Geisteswissenschaften mit 11% und UN-Kongressen mit 10%), war bei den Firmentagungen die Wirtschaft (31% der Nächtigungen) bestimmender Faktor, gefolgt von Technologie mit 24% und Humanmedizin mit 13%.

Vienna Meeting Fund

Kongresse und Firmentagungen in Wien sorgen jährlich für bis zu eine Milliarde Euro an Wertschöpfung und sichern Tausende Ganzjahresarbeitsplätze. 2021 rief die Stadt Wien den «Vienna Meeting Fund» ins Leben, um der Branche ein Durchstarten nach der Pandemie zu ermöglichen und Wiens weltweit führende Rolle im Bereich der Meetingindustrie abzusichern.

In den Jahren 2021 bis 2024 wurden in Summe acht Millionen Euro bereitgestellt – im Rahmen der Neuauflage wird der Fonds nun um weitere vier Jahre verlängert: die zusätzlichen vier Millionen Euro sollen weiterhin die

Akquise von internationalen Kongressen und Corporate Events erleichtern.

Das Gästeaufkommen soll entzerrt und besser auf das gesamte Jahr verteilt werden.

Die maximale Fördersumme aus dem «Vienna Meeting Fund» beträgt 60'000 Euro pro Veranstaltung. Gefördert werden ausschliesslich mehrtägige, internationale Verbandskongresse bzw. Firmenveranstaltungen, die Nächtigungen in der Destination generieren – wobei künftig mindestens die Hälfte der Teilnehmer aus dem Ausland kommen muss. Rein nati-

onale Veranstaltungen werden bereits seit 2024 nicht mehr gefördert.

Um ab dem kommenden Jahr den vollen Förderbetrag ausschöpfen zu können, ist die Durchführung der Veranstaltung als «Green Meeting» oder «ÖkoEvent» verpflichtend. Ansonsten beträgt die maximale Fördersumme 48'000 Euro. Ausserdem werden nur jene Veranstaltungen gefördert, die ausserhalb der Monate Mai, Juni, September oder Oktober – der Hauptzeit für Meetings – stattfinden. Das Gästeaufkommen soll entzerrt und besser auf das gesamte Jahr verteilt werden.

Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor

Veranstalter und internationale Fachgesellschaften legen verstärkt Wert darauf, ihre Tagungen nachhaltig zu gestalten und zugleich einen positiven Einfluss auf die Destination auszuüben. Wien hat sich darauf eingestellt.

Rund 70 Wiener Beherbergungsbetriebe sind bereits umweltzertifiziert. In Wien findet sich somit knapp ein Fünftel (18%) aller mit dem österreichischen Umweltzeichen zertifizierten Beherbergungsbetriebe bzw. mit rund 34% ein gutes Drittel aller entsprechend zertifizierten Betten im Land.

Seit 2011 zertifiziert das Vienna Convention Bureau «Green Meetings» und unterstützt Veranstalter nicht nur bei deren Zustandekommen, sondern auch bei der Auswahl geeigneter Tagungsorte und Unterbringungsmöglichkeiten.

Auch die lokale Öffentlichkeit, Wirtschaft und Wissenschaft sollen von den Kongressen profitieren. Dieses Anliegen von Veranstaltern beschreibt der Begriff «Legacy»: Als Destination hier konkrete Angebote unterbreiten zu können, bedeutet einen Wettbewerbsvorteil.

Auch die lokale Öffentlichkeit, Wirtschaft und Wissenschaft sollen von den Kongressen profitieren.

Nach einem erfolgreichen Pilotprojekt mit der «European Association for the Study of the Liver», die 2023 in Wien tagte und unter anderem Vorträge zum Thema Lebergesundheit in Schulen hielt oder die Wiener zum kostenlosen Leber-Screening lud, arbeitet das Vienna Convention Bureau zusammen mit der Stadt weiter an der Vernetzung internationa-

ler Fachgesellschaften mit dem Gesundheitssystem der Stadt.

So soll die Gesundheitskompetenz der Bevölkerung gestärkt werden, der positive Einfluss der Wiener Tagungsindustrie über die ökonomische Komponente hinaus auch in ökologischer und sozialer Hinsicht erhöht werden und die positive Wahrnehmung von Tagungen in Wien weiter steigen.

Schon jetzt erkennen laut einer Tourismusakzeptanz-Befragung über zwei Drittel (69%) der Befragten die Bedeutung von Kongressen und Messen für die Stadt an. Mehr als die Hälfte (52%) findet ausserdem, dass die Stärkung Wiens als Meetingmetropole ein Ziel ist, dem sich die Stadt in den kommenden Jahren weiter widmen sollte.

Open Kitchen von GastroFutura

Am Montag, 11. November 2024 von 14 bis 17 Uhr treffen sich Kolleginnen und Kollegen aus der Basler Gastronomie zur ersten «Open Kitchen» im Restaurant Roots.

Organisiert wird der Anlass von GastroFutura, einem Verein, der sich als «Praxisnetzwerk für eine zukunftsfähige Gastronomie» versteht und den Austausch ins Zentrum stellt. Zu den Themen gehören regionale Produkte, Food-Save, die soziale Nachhaltigkeit durch Arbeitsintegration und Inspirationen zur pflanzlichen Küche. Im Anschluss bietet sich die Gelegenheit, in einer Diskussionsrunde und beim Apéro mit anderen ins Gespräch zu kommen. Eine Anmeldung ist erforderlich.

gastrofutura.ch

FÜR DAS BASLER GEWERBE IN DEN GROSSEN RAT **WEITERE EMPFEHLUNGEN**

TAMARA ALÙ
FDP • LISTE 1
GROSSBASEL-WEST

LYDIA ISLER-CHRIST
LDP • LISTE 3
GROSSBASEL-OST

NICOLE STRAHM-LAVANCHY
LDP • LISTE 3 • RIEHEN

HANSJÖRG WILDE
SVP • LISTE 12
KLEINBASEL

Gewerbeverband Basel Stadt

Damit Basel-Stadt wieder sicher wird. SVP wählen.

... und Stefan Suter in den Regierungsrat. ☒



Liste **12**

www.svp-basel.ch



Wir halten Basel zusammen!



Sara Murray
ehem.
Service-Mitarbeiterin
Grossbasel-Ost



Shiva Appukuddy
Wirt Restaurant Café
Papiermühle
Grossbasel-Ost



**Franz-Xaver Leonhardt
(bisher)**
CEO Kraftf. Gruppe
Grossbasel-Ost



Bilal Karaca
Wirt Hotel Restaurant Jura,
Dornach
Grossbasel-West



Felix Labhart
Geschäftsführer Unser
Bier AG, BrauBudeBasel
Kleinbasel



Didier Anderauer
Geschäftsführer
Howert AG
Kleinbasel



Georges Brunner
Gastronom Café
Smilla
Grossbasel-West

Liste 7

**Grossratswahlen
vom 20. Oktober 2024**

www.grossratswahlen.ch

**Die Mitte
Basel-Stadt**





Sinnkrise bei Soland

Als Mitglied des Regierungsrates hat man es selten leicht. Besonders schwer hatte es in den Sitzungen vor den Sommerferien Basels Finanzdirektorin Tanja Soland, die sich in ungewöhnlicher Allianz mit den Bürgerlichen erst gegen die eigene Partei, dann gegen den Grossratspräsidenten und schliesslich auch noch gegen einen grünen Interpellanten wehren musste und dabei sicht- und hörbar eine leichte Sinnkrise erlebte.

Es gehört eigentlich zu den Gepflogenheiten des Basler Parlaments, dass die Fraktionen ihre «eigenen» Regierungsvertreter eher schonen oder gar schützen. Davon wollte die SP-Fraktion in der zweiten von vier Juni-Sitzungen aber so gar nichts wissen. Im Verbund mit dem Grün-Alternativen Bündnis (GAB) wollten sie einen Klimafonds schaffen und damit die Finanzkompetenz des Regierungsrates und des Grossen Rates in diesem Bereich quasi streichen.

Soland redete sich in Rage, man konnte aus ihren Worten durchaus eine gewisse Skepsis hinsichtlich der finanzrechtlichen Kompetenzen des Rates heraushören: «Sie wollen ihre Kompetenzen abgeben – warum nur? Es braucht für Klima-Massnahmen keine Vergabekommission – SIE sind die Vergabekommission!»

Die Bürgerlichen attestierten – auch sehr ungewöhnlich – der SP-Magistratin, die «Stimme der Vernunft» zu sein, der aber nur spärlich Gehör gewährt wurde. Auch Grossratspräsident und Parteikollege Claudio Miozzari hatte kein Einsehen: Nach einem Patt in der Abstimmung fällte er den Stichtscheid für den Fonds und gegen Soland...

... und lief danach gleich nochmals bei der Finanzministerin auf. Bei der Diskussion einer Motion von Tobias Christ (GLP) betreffend die Einführung eines Aufgaben- und Finanzplans verpasste er es nämlich, Tanja Soland das Wort zu geben, worauf der Finanzdirektorin hörbar der Kragen platzte: «Erst nehmen Sie mir den Finanzplan, dann auch noch das Wort.» Es nutzte nichts, auch dieser Vorstoss wurde gegen den Widerstand Solands überwiesen.

In der sogenannten «Bündelidaagssitzung» kam dann Stephanie Eymann an die Kasse. Ein in der Woche zuvor veröffentlichter Bericht über den

Zustand der Kantonspolizei war zwar gar nicht traktandiert, SP und Basta nutzten aber jede (eigentlich nicht vorhandene) Gelegenheit auf die Polizeidirektorin verbal einzudreschen und sogar eine Parlamentarische Untersuchungskommission zu fordern. Die «Früh-Wahlkämpfer» mussten aus dem eigenen Lager belehrt werden: Oliver Thommen (GAB) erinnerte, dass man die Berichte der Finanzkommission und der GPK diskutiere und sich doch darauf konzentrieren solle.

Hart diskutiert wurde an dieser Sitzung auch eine Resolution gegen die Besetzung von Uni-Räumlichkeiten durch Hamas-Sympathisanten. Hier war das Stichwort «Dialog», SP und GAB fühlten sich zu wenig begrüss und lehnten deshalb ab. Verwundert fragte David Jenny als Urheber der Resolution: «Hätte ich denn das SP-Sekretariat besetzen müssen, um den Dialog zu lancieren?»

Bei den Interpellationen – also Fragen an den Regierungsrat – ist es üblich, dass der Interpellant erklärt, inwieweit er von den Antworten befriedigt ist. Als dazu Nicola Goepfert zum Thema CMS zum Mikrophon schritt, war Tanja Soland – schon wieder sie – wohl schon klar, dass er alles andere als befriedigt sein würde, brach sie doch in hörbares Lachen aus. Und tatsächlich liess der Interpellant kein gutes Haar an der Antwort, die er als «schwach» und «verantwortungslos» bezeichnete.

Das Lachen der Finanzdirektorin schwand im gleichen Masse, wie die Gesichtsfarbe von Lukas Faesch (LDP) ins ungesund Rote wechselte. Faesch ist im «normalen» Leben CMS-Präsident und erinnerte sich wohl in diesem Moment daran, dass er den Lohn des Interpellanten quasi von Amtes wegen mitfinanzierte. Goepfert ist nämlich Geschäftsführer der «Anlaufstelle Sans-Papiers», die von der CMS mit einem namhaften Beitrag subventioniert wird. Der Berichtstatter sah sich da auch gleich mit der Frage konfrontiert, warum überhaupt eine gemeinnützige Organisation wie die CMS eine Gruppierung unterstützt, die illegal Anwesende unterstützt.

Auch Zwischenfragen können durchaus mal persönlich werden. So fragte Johannes Sieber (GLP) Béla Bartha (GAB) bei der Beratung der Volksinitiative «für mehr Musikvielfalt», ob ihm bewusst sei, mit wem er sich mit der Unterstützung des Begehrens «ins Bett lege». Der Gefragte antwortete aus voller Brust: «Ich hoffe, ich bin mir im-

mer bewusst, mit wem ich mich ins Bett lege!».

In derselben Debatte outete sich David Jenny (FDP) als musikalisches Nichttalent, dem es nicht weiter als bis zur Blockflöte reichte, dafür zeigte er sich als Kenner klassischer Literatur mit Zitat nebst Quellenangabe: «Die Geister, die ich rief, werd' ich nicht mehr los. Goethe. Zauberlehrling.» Und er meinte ergänzend: «Solche Geister brauchen wir nun wirklich nicht.»

Zum Schluss der Berichterstattung über dieses Geschäft: Melanie Nussbaumer (SP) meldete sich nach jedem Votum mit einer Zwischenfrage – und fragte bei jedem und jeder das Verständnis betreffend der (anscheinend gar nicht mehr existierenden) Unterscheidung zwischen U(nterhaltungs)- und E(rnster)-Musik ab. Interessant war, dass die Initiative gerade bei den sonst immer als Subventionsjäger(innen) auftretenden Kulturvertretern höchst umstritten war. Die Vermutung liegt nahe, dass da ein Verteilungskampf im Gange war um Stücke eines Kuchens, der nicht grösser wird.

Zu einem juristischen Kolloquium geriet eine Motion von Bruno Lötscher (Mitte), der die Ausweitung der zulässigen juristischen Praktika für die Anwaltsprüfungen auch auf Unternehmen forderte. Stefan Suter (SVP) bekannte sich als Gegner und damit Einzelkämpfer, der die reine Lehre vertrete. Pascal Messerli (ebenfalls SVP), der die Anwaltsprüfung eben erst bestanden hatte, widersprach seinem Fraktionskollegen vehement.

Mit Oliver Thommen (GAB) traute sich ein einziger Nichtjurist in die Debatte – und dies mit der ketzerischen Frage, ob die Welt denn tatsächlich noch mehr Advokaten brauche. «Ja, und zwar bessere», antwortete der Motionär. Interessant war die Diskussion aber auch für Germanisten, denn wie lautet schon wieder der Plural von «Praktikum»? Praktik und Praktikums wurden gehört, «Praktiküner» zum Glück nicht, womit zumindest sprachliche Irrtümer vermieden wurden.

*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.

Label «Fait Maison» für das Beyeler Restaurant im Park

Innovative Gerichte aus regionalen und saisonalen Zutaten bilden das Herzstück des kulinarischen Angebots im «Beyeler Restaurant im Park» der Fondation Beyeler in Riehen.

Das Restaurant des international bekannten Museums für moderne und zeitgenössische Kunst schöpft aus dem Reichtum der Umgebung und bietet sowohl Klassiker mit kreativem Twist als auch Eigenkreationen an.

Die saisonal wechselnde Tageskarte eröffnet den Gästen die Möglichkeit, alte und neue Lieblingsgerichte, sowie überraschende Menus mit Bezug zur aktuellen Museumsausstellung zu entdecken.

Das Label «Fait Maison» bestätigt den Gästen, dass frisch vor Ort gekocht wird und dass Produkte, die die Kriterien von «Fait Maison» nicht erfüllen, in der Karte entsprechend deklariert

werden. Wir haben bei Helen Diemel, Leiterin des Restaurants, nachgehakt.

Wie sind Sie auf das Label «Fait Maison» aufmerksam geworden?

Dem Label «Fait Maison» bin ich bereits vor ein paar Jahren, als ich ein paar genussvolle Tage im Lavaux verbringen durfte, in einem Restaurant begegnet. Daraufhin setzte ich mich vertieft damit auseinander – auch im Rahmen der Bestrebungen der Fondation Beyeler zum Thema Nachhaltigkeit. Wir sehen gerade im Restaurant ein grosses Potential zur nachhaltigen Bewirtschaftung, das wir gerne umsetzen möchten.

Wo sehen Sie die Pluspunkte des Labels für das «Beyeler Restaurant im Park»?

Wir können durch das Label sichtbar machen, dass wir frisch und regional kochen und die

kulinarische Handwerkskunst zelebrieren. Das Label Fait Maison als Auszeichnung gibt jeder und jedem in unserem Team auch eine Form von Wertschätzung zurück für unsere tägliche Arbeit, die wir stolz mit unseren Gästen teilen.

Wie haben Sie die Einführung des Labels «Fait Maison» erlebt?

Wir haben uns bereits früh informiert und waren überzeugt, dass wir die Kriterien zur Zertifizierung schon damals mehrheitlich erfüllten. Es erforderte darauf hin nur vereinzelt Anpassungen in gewissen Bereichen, um die angestrebten Werte zu erreichen. Die Einführung und Zertifizierung durch Fait Maison erlebte ich als sehr bereichernd, inspirierend und wertschätzend für das gesamte Team.



■ Helen Diemel vom «Beyeler Restaurant im Park» ist stolz auf die Auszeichnung «Fait Maison».



Zertifizierte Betriebe

Basel

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

Innert 30 Fahrminuten

Bisskid Catering, Münchenstein | bisskid.com
Frohsinn, Nunningen | henz-frohsinn.ch
Kantine Fabriggli, Laufen | nicht öffentlich
Lamm, Laufen | lamm-laufen.ch
Schlüssel, Reinach | schluessel-in-reinach.ch
Wahlievents, Arlesheim | wahlievents.ch
Métropole, Delémont | 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 Gastronomiebetrieben offen und stellt die «hausgemachte» Zubereitung in den Vordergrund. Über 500 Betriebe sind gesamtschweizerisch bereits zertifiziert.

labelfaitmaison.ch

FDP

Die Liberalen
Basel-Stadt

www.fdp-bs.ch

Möglich machen

Liste 1

Eva Biland

in den Regierungsrat

Unser Erfolgsrezept für Basel-Stadt:



**MEHR WOHNUNGEN
SCHAFFEN**



**TOP-AUSBILDUNG
BIETEN**



STEUERN SENKEN

Die «Baizer» kümmern sich
um gutes Essen im angenehmen Rahmen -
wir kümmern uns
um gute Rahmenbedingungen
für die «Baizer».



WÄHLT!



LDP - FÜR EIN BASEL MIT ZUKUNFT.

Für mehr Sicherheit, eine erfolgreiche Stadtentwicklung
und eine starke Wirtschaft, **Liste3** wählen.

 @ldp_bs

LDP
LISTE 3

Eine lösungsorientierte Plattform

Die Corona-Jahre haben gezeigt, dass die Bewältigung von Krisen am besten im Austausch gelingt. Eine intakte Vernetzung ist die Voraussetzung dafür. Um diese systematisch zu erhalten und zu verstärken, haben die Basler Hoteliers und Wirte vor zwei Jahren eine parlamentarische Begleitgruppe ins Leben gerufen.

Ein vielfältiges und leistungsfähiges Hotel- und Gastgewerbe ist für die Lebensqualität und Attraktivität von Basel entscheidend. Ein spannendes gastronomisches und touristisches Angebot gehört zu einer modernen Stadt und stellt ein wichtiges Element der Urbanität und des Standortmarketings dar. Das ist weitgehend unbestritten.

Es ist schön zu sehen, dass es parteiübergreifend zahlreiche Politiker mit einer grossen Affinität zum Gastgewerbe gibt.

Damit kreative und innovative Ideen umgesetzt werden können, benötigen die Gastronomie, die Hotellerie, ein lebendiges Nachtleben und andere Anbieter entlang der touristischen Dienstleistungskette gute Rahmenbedingungen.

Darum drehen sich die Gespräche, die der Wirtverband Basel-Stadt, die Basler Hoteliers und Basel Tourismus regelmässig mit Vertretern aller sieben Fraktionen im Grossen Rat führen. Die Themen sind in der Regel sehr branchenspezifisch. Bei den ersten vier Treffen ging

es unter anderem um die Aussenöffnungszeiten, um den Staatsbeitrag ans Tourismusmarketing, die Zukunft des Messestandorts und die Energieversorgung der Betriebe.

«Es ist sehr schön zu sehen, dass es parteiübergreifend zahlreiche Politikerinnen und Politiker mit einer grossen Affinität zur Gastronomie

und zur Hotellerie gibt», findet Maurus Ebner, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt Franz-Xaver Leonhardt, Mitte-Grossrat und Präsident von HotellerieSuisse Region Basel, ist überzeugt, dass ein regelmässiger Austausch den Ausgeh- und Tourismusstandort Basel stärkt. «Davon profitieren direkt und indirekt eine Vielzahl von Branchen», so Leonhardt.



Die parlamentarische Begleitgruppe Gastgewerbe und Tourismus trifft sich in der Regel zweimal pro Jahr.

Parlamentarische Gruppe Gastgewerbe und Tourismus

Die parlamentarische Begleitgruppe Gastgewerbe und Tourismus ermöglicht Vertreterinnen und Vertretern der Branche einen systematischen Austausch mit Grossrätinnen und Grossräten, welche so einen besseren

Einblick in die Bedürfnisse des Gastgewerbes und der Tourismuswirtschaft erhalten. Gemeinsam wird an Lösungen gearbeitet, die Regulierung KMU- und tourismusfreundlich zu gestalten. So wird das Gastgewerbe als

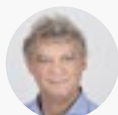
Job- und Integrationsmotor, als Ort des Geniessens und der Geselligkeit, als Imageträger und Kulturgut sowie als Leitbranche des Tourismus gestärkt.



Beat Braun, FDP



Alexandra Dill, SP



Alex Ebi, LDP



Balz Herter, Mitte



Michael Hug, LDP



Andrea Knellwolf, Mitte



Franz-Xaver Leonhardt, FDP



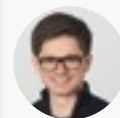
Christian Moesch, FDP



Niggi Rechsteiner, GLP



Jenny Schweizer, SVP



Johannes Sieber, GLP



Jérôme Thiriet, Grüne



Joël Thüring, SVP



Jo Vergeat, Grüne



Annina von Falkenstein, LDP

Wählen Sie Leute mit Bodenhaftung!

Basel ist eine wunderbare Stadt mit vielen Vorzügen, doch politisch läuft einiges schief. Weil die Einnahmen wacker sprudeln, wird zu viel Geld sorglos und wenig zielgerichtet ausgegeben. Teile der Verwaltung sind stark aufgebläht.

Die heimische Wirtschaft verfügt mit der Life-Science-Industrie über eine Lokomotive, die viele andere Branchen mitzieht. Die Kaufkraft in der Region ist ausserordentlich hoch. Es ist deshalb schwer verständlich, wieso viele Detailhändler, Gastronomen, Hoteliers und Gewerbetreibende dennoch Mühe haben, ihre Ertragskraft zu halten.

Basel braucht mehr Leute, die aus eigener Erfahrung wissen, dass man das Geld zuerst verdienen muss, bevor man es ausgibt.

Natürlich sind nicht immer die Rahmenbedingungen schuld. Es gibt aber klar auch Basel-spezifische Ursachen. Was auf kantonalen Ebene getan werden kann, sollte getan werden. Noch immer sind die Steuern und viele Gebühren in Basel zu hoch. In der Politik fehlt einer Mehrheit das Verständnis, dass Kompensationsmassnahmen auch ausgabenseitig vorgenommen werden können.

Basel-Stadt verfügt zum Glück über riesige Einnahmen. Statt die Geldschwemme aber konsequent an die Bürger und die Wirtschaft weiterzugeben, werden die Verwaltung und der Sozialstaat weiter aufgeblasen. Auf Dau-

er geht das nicht gut, denn nur in einem schlanken und effizienten Staat kann das Gewerbe frei atmen. Staatliches Handeln hat sich wieder mehr am Notwendigen und an den echten Bedürfnissen der Steuerzahler zu orientieren.

Seit Jahrhunderten ist Basel das unbestrittene Zentrum der trinationalen Region am Oberrhein. Historisch gesehen, hat dies viel mit den Verkehrsknoten zu tun. Weil eine schlechte und teils sogar böswillige Verkehrspolitik die Erreichbarkeit schwächt, laufen wir Gefahr, die Zentrumsfunktion einzubüssen. Funktionstüchtige Verkehrswege sind nun einmal die Lebensader eines jeden Wirtschaftsstandorts.

Vor diesem Hintergrund ist es wichtig, KMU-freundliche Parteien und Kandidaten zu wählen. Die Erfahrung zeigt, dass Personen aus den Parteien FDP, LDP und SVP, aber auch aus der Mitte und der GLP, diesem Kriterium am besten entsprechen.

Linke und grüne Rezepte bestehen oft aus «mehr Geld für irgendetwas» und weniger Freiheit für die Unternehmen. Sie lösen unsere Probleme nicht. Im Gegenteil setzen sie oft falsche Anreize und Signale. Zwar gibt es auch bei der Linken spannende Köpfe, doch entfalten sie durch die strikte Fraktionsdisziplin wenig Wirkung.

Basel braucht eine politische Wende und wieder mehr Leute, die aus eigener Erfahrung wissen, dass man das Geld zuerst verdienen muss, bevor man es ausgibt. Bitte wählen Sie

Kandidatinnen und Kandidaten, denen Sie zutrauen, ohne ideologische Scheuklappen und mit gesundem Menschenverstand zu entscheiden!



■ Maurus Ebnetter
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Basel setzt auf «Swisstainable»

Der Verein «Genussstadt Basel» setzt Akzente, wenn es darum geht, nachhaltige Praktiken im Gastgewerbe zu fördern. Die Bemühungen der ansässigen Betriebe sollen weiter erhöht und vor allem sichtbarer gemacht werden. In enger Zusammenarbeit mit der Swisstainable-Initiative wurde eine neue Höchstmarke erreicht: Basel verfügt über die höchste Dichte an Swisstainable-zertifizierten Betrieben in der gesamten Schweiz. Dies belegt das Engagement von Verbänden sowie von Unternehmerinnen und Unternehmern, den Tourismus und die Gastronomie nachhaltig zu gestalten.

swisstainable.ch
genussstadtbasel.ch

Kandidaten aus Gastgewerbe und Tourismus

Georges Brunner, Mitte
Mitinhaber Café Smilla
Wahlkreis Grossbasel-West

Alexandra Dill, SP (bisher)
Mitinhaberin Markthalle
Wahlkreis Grossbasel-West

Anna Götenstedt, LDP
Inhaberin Restauration zur Harmonie
Wahlkreis Grossbasel-Ost

Stephan Kohler, LDP
Gastronom
Wahlkreis Kleinbasel

Franz-Xaver Leonhardt, Mitte (bisher)
CEO Krafft-Gruppe
Präsident HotellerieSuisse Basel
Wahlkreis Grossbasel-Ost

Jonas Scharf, LDP
COO MCH Messe Basel
Wahlkreis Riehen

Daniela Spillmann, LDP
Inhaberin Club de Bâle
Wahlkreis Grossbasel-West

Andrea Strähl, LDP
Gastronomin
Wahlkreis Kleinbasel

Yvette Thüring, LDP
Hotelière
Wahlkreis Kleinbasel

Für die kleine Schweiz zu gross

Die Coop-Tochter Transgourmet übernimmt den Belieferungshändler Saviva. Das ist eine schlechte Nachricht für das Gastgewerbe und die Konsumenten in der Schweiz.

Gastgewerbliche Betriebe beziehen die meisten ihrer Waren von Grosshändlern. Die Auswahl an leistungsfähigen Grossisten wird leider immer kleiner. Viele regionale Händler sind schon aus dem Markt gedrängt oder übernommen worden. Nun schränkt die Übernahme von Saviva durch Transgourmet den Wettbewerb im Bereich des Vollsortiment-Liefergrosshandels weiter ein.

Für das Schweizer Gastgewerbe wäre es besser, ein ausländischer Handelskonzern hätte die Saviva übernommen: Dies würde den Wettbewerb anheizen und für attraktive Einkaufspreise und mehr Sortimentsvielfalt sorgen!

Für KMU-Wirte wird es in der Tendenz höhere Preise und eine kleinere Sortimentsauswahl geben.

Gibt es für Hotels und Restaurants Alternativen? Ein Ausweichen auf Abholmärkte ist für Betriebe ab einer gewissen Grösse keine Option, da sie Transportfahrzeuge mit Kühlmöglichkeiten anschaffen müssten, um den Anforderungen des Lebensmittelrechts zu genügen.

Die Migros hat sich vor vier Jahren weitgehend aus dem Grosshandelsgeschäft zurückgezogen. Und im Ausland können Gewerbebetriebe wegen Schutzzöllen und Importkontingenten nicht einkaufen. Für manche Betriebe ist Pistor eine Option. Doch hat Pistor die Kraft, es mit Transgourmet aufzunehmen?

Für KMU-Wirte wird es in der Tendenz höhere Preise und eine kleinere Sortimentsauswahl geben als in einem Markt mit wirklich hartem Wettbewerb. Die Saviva-Übernahme wirft viele Fragen auf. Wieso hat die Wettbewerbskommission diese Transaktion einfach durchgewunken? Wie hätte die Weko die Übernahme beurteilt, wenn die Migros ihre ursprüngliche Tochter Saviva vor vier Jahren direkt an Coop-Transgourmet verkauft hätte?

Saviva hat nach eigenen Angaben 10'000 Kun-

den, davon dürfte die Mehrheit aus dem Gastgewerbe stammen. Durch den Zusammenschluss mit dem Marktführer Transgourmet wird im Bereich des Belieferungsgrosshandels eine marktbeherrschende Stellung begründet, durch die ein wirksamer Wettbewerb beseitigt wird.

Transgourmet kleidet den «Zusammenschluss unter einem Dach» in schöne Worte («Transport wird nachhaltiger gestaltet»). Damit wird verschleiert, dass es sich um eine «Killer Acquisition» handelt, die vor allem dem Zweck dient, einen Konkurrenten auszuschalten.

Das ist nicht nur zum Nachteil der potenziellen Kunden und letztlich der Konsumenten, sondern setzt auch Hersteller in der Schweiz unter Druck, weil die Nachfragemacht von Coop-Transgourmet weiter zunimmt. Eine Macht, die zu Missbrauch verleiten kann, wie der glücklicherweise gescheiterte Versuch belegt, beim «Markant»-System mitzutun, welches den Produzenten unnütze, aber kostenpflichtige Dienstleistungen aufzwingt.

Die zunehmende Konzentration im Handel ist für unsere Volkswirtschaft nicht gesund. Allein

in diesem noch jungen Jahrhundert hat Coop unter anderem folgende Firmen in der Schweiz übernommen: EPA, Waro, Radio TV Steiner, die Juwelierkette Christ, Fust, die Verkaufsstellen von Body Shop und Carrefour, den Lebensmittelproduzenten Hügli und die Marché-Restaurants.

Riesengenossenschaften wie Coop oder Migros haben mit dem ursprünglichen Genossenschaftsgedanken der Selbsthilfe nichts mehr zu tun. Es sind Konglomerate, die de facto niemandem gehören, weshalb sich das Management als Eigentümer fühlen kann. Der erzielte Gewinn kann niemandem ausgeschüttet werden, so dass die Expansion munter fortschreitet.

Wenn es so weiter geht, wird man eines Tages auf die Idee kommen, diese Giganten ohne Eigentümer zu verstaatlichen und in Einzelteilen zu veräussern, um den daraus resultierenden Gewinn den Steuerzahlern oder der Allgemeinheit zukommen zu lassen.

Maurus Ebnetter



Transgourmet übernimmt Saviva: Die Auswahl an leistungsfähigen Grossisten wird kleiner.



Einladung Informationsanlass Kriminalprävention



Im Anschluss laden wir Sie zu einem Umtrunk ein, bei dem Sie Kontakte knüpfen und pflegen können.
Der Anlass steht allen Mitgliedern der IGK und des Wirtverbandes Basel-Stadt offen.
Maurus Ebnetter Präsident Wirtverband
Anita Tremli Präsidentin IGK

Datum: Montag, 21. Oktober 2024
Zeit: 14.30 bis 16.30 Uhr
Ort: Rheinfelderhof, Hammerstrasse 61, Basel

Anmeldung:
Bis am 17. Oktober 2024 online via www.igkleinbasel.ch/antlaesse oder per E-Mail an sekretariat@igkleinbasel.ch.







EVA BILAND

CONRADIN CRAMER
auch ins Präsidium

LUKAS ENGELBERGER

STEPHANIE EYMANN

STEFAN SUTER

Wählen Sie am 20. Oktober 2024!

IhrRegierungsrat.ch

Diebstahl und Betrug

Diebstähle und Betrugsfälle in Restaurants, Bars und Hotels haben stark zugenommen. Aus diesem Grund veranstalten wir gemeinsam mit der IG Kleinbasel und der Polizei Basel-Stadt einen Informationsanlass. Sie erfahren, was Sie wann, wo und wie tun dürfen oder müssen. Natürlich können Sie auch Fragen stellen. Im Anschluss laden wir Sie zu einem Umtrunk ein.

Info «Kriminalprävention»

Montag, 21. Oktober 2024 von 14.30 bis 16.30 Uhr Hotel Rheinfelderhof, Basel

Die Veranstaltung steht allen Mitgliedern offen. Bitte melden Sie sich und allfällige Begleitpersonen aus Ihrem Betrieb bis 17. Oktober online an.

igkleinbasel.ch/anlaesse

GASTROKULTUR FÜR BASEL?



Damit die **Boulevards der Stadt** florieren können, braucht es **Kulturstadt Jetzt** im Grossen Rat.

Deshalb am **20. Oktober 2024** parteiübergreifend **Kulturstadt Jetzt** wählen!

KULTURSTADT JETZT

kulturstadt-jetzt.ch

ESC 2025 in Basel!

Der «Eurovision Song Contest 2025» wird in Basel ausgetragen. Die Durchführung des weltweit grössten Musikwettbewerb bietet die Chance, ein Millionenpublikum zu erreichen und dieses von den Qualitäten der Stadt zu begeistern. Für die angereisten Fans und die Bevölkerung wird es ein umfassendes Begleitprogramm geben. Der ESC 2024 in Malmö erreichte weltweit über 160 Millionen TV-Zuschauer und 80 Millionen Youtube-User.

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch





IMMOBILIEN **MARKTPLATZ** **JOBS**



natura

bio
Aus einer
Hand



Das Bio-Sortiment zum Profipreis

transgourmet.ch/natura