



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Hans-Peter Fontana: Den Ausstieg frühzeitig planen!	3
Weiterbildungsanlass: Sichtbarkeit im Web erhöhen	4
Perlen aus dem Archiv: Draussen vor der Stadt	5
Das Gewerbe braucht ein starkes Kartellrecht	6
Baselworld und Hotels gehen Partnerschaft ein	7
Schweiz Tourismus setzt auf Winterferien für Familien	7
Aus der betreuten Spielgruppe: Der Flughöhe Tiefe verliehen	9
Automatisierung: Die Roboter kommen!	11

«Radikal saisonal und total regional»

Das Goldene Fass war in den 1980er-Jahren eine Urzelle innovativer Küche. Hier starteten viele «junge Wilde». Seit zehn Jahren ist das Lokal an der Hammerstrasse im Kleinbasel nun unter der Leitung von Bettina Larghi, Ueli Gerber und Gilbert Engelhard. Zum Jubiläum schenken die Betreiber sich und ihren Gästen eine neues Küchenkonzept. Wir haben uns mit Bettina Larghi darüber unterhalten.

Worauf beruhte Ihre bisherige Küchenphilosophie?

Wir kochen seit zehn Jahren saisonal, frisch, ehrlich und kreativ. Alle unsere Produkte – die Fonds, das Brot, die Pasta, Würste und vieles mehr – stellen wir selbst her. Bei uns werden alle Gerichte werden von Grund auf sorgfältig aufgebaut und zusammengestellt. Die Karte ist klein gehalten und wechselt öfters.

Ein solches Credo schreit nicht gerade nach Änderungen...

Wir möchten dieses Konzept noch konsequenter umsetzen und weiterführen und wollen vor allem genauer wissen, woher unsere Zutaten kommen. Seit September arbeiten und kochen wir deshalb ausschliesslich mit naturnahen Produkten aus unserer Umgebung – radikal saisonal und total regional.

Können Sie die Beweggründe präzisieren?

Nach über zwanzig Jahren in der Gastronomie haben wir Lust, nur noch mit Lebensmitteln zu arbeiten, hinter denen wir voll und ganz stehen können. Heute scheint es normal zu sein, Alles zu jeder Zeit zur Verfügung zu haben. Aber hat eine Tomate im Winter das gleiche Aroma wie im Sommer? Macht der Transport einer Orange über Tausende von Kilometer Sinn? Muss das Fleisch oft aus dem Ausland kommen?

Das Wissen um die Qualität der Produkte sowie der Gedanke der Nachhaltigkeit sind für uns die Auslöser zu diesem Schritt. Wir wollen lange Transportwege, genauso wie industriellen Vertrieb, Zusatzstoffe und nicht konforme Fisch- und Tierhaltung komplett vermeiden.

Weiter auf der nächsten Seite

Impressum

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

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter
Hans-Peter Fontana
Dr. Alex Hediger

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz



■ Gilbert Engelhard und Bettina Larghi vom Goldenen Fass setzen konsequent auf regionale Zutaten.

Fortsetzung Welche Herausforderungen stellen sich Ihnen bei der Warenbeschaffung?

Es hat einen längeren Vorlauf gebraucht. Seit fast zwei Jahren sind wir am Aufbauen eines Netzwerkes von Bauern und Produzenten, Jägern und Sammlern, die uns mit Lebensmitteln versorgen.

«Wir arbeiten nur noch mit Lebensmitteln, hinter denen wir voll und ganz stehen.»

Von allen Produkten – vom Mehl, über das Öl bis zum Tier – kennen wir so die genaue Herkunft. Es muss auch anders geplant werden und zum Teil werden grössere Mengen eingekauft. Die Beschaffung nimmt mehr Zeit in Anspruch, doch es ist schön, all die Menschen und Orte hinter den Waren kennenzulernen.

Wie beeinflusst diese Philosophie die Arbeiten im Betrieb?

Sie hat tatsächlich Auswirkungen. Während der Erntezeit kochen und legen wir vermehrt ein – wir räuchern, fermentieren und trocknen Gemüse und Früchte für den Winter. Beim Fleisch verarbeiten wir das ganze Tier von Kopf bis Schwanz. Zudem verzichten auf Produkte, die sich als alltäglich etabliert haben: Pfeffer, Vanille, Olivenöl, Schokolade, Meerfisch und Zitrusfrüchte, um nur einige zu nennen.

Das Vorausplanen wird schwieriger, da nicht mehr Alles immer zur Verfügung steht. Die Küche muss noch flexibler arbeiten und planen.

Schränkt das nicht sehr stark ein?

Man kann das als Einschränkung sehen oder als Herausforderung. Unser Ziel ist es, das goldene Fass zu einem Spiegel seines Terroirs zu machen. Wir entdecken dabei viel Neues und es ist erstaunlich, was es hier Alles gibt. So wurden uns ein paar Kilo Mandeln aus Basel oder auch Szechuan-Pfeffer aus dem Garten eines Freundes vorbeigebracht.

«Es ist schön, all die Menschen und Orte hinter den Waren kennenzulernen.»

Wie regional ist Ihr Getränkeangebot?

Auch hier schränken wir unseren Radius ein. Wir bieten Weine und Spirituosen aus ausgewählten Betrieben in der Schweiz sowie aus den Nachbarregionen Elsass und Südbaden an. Einzige Ausnahme bleibt der Kaffee, den wir aus einer Rösterei im Tessin beziehen.

Und was bleibt gleich im Fass?

Unser tolles Team in der Küche und im Service sowie das gute Essen in entspannter Atmosphäre bis spätabends. Und natürlich müssen unsere Gäste

nicht auf Klassiker wie das mehrgängige Menü, die Fass-Frikadellen oder Fish'n'Chips verzichten.

Weshalb hat das Fass mittags geschlossen?

Wir möchten uns auf den Abendservice konzentrieren. Zudem sind wir alle eher Nachtmenschen und bieten dafür abends Küche bis um 23 Uhr. Daneben betreiben wir auch die Fass-Bar, welche bis 4 Uhr nachts geöffnet ist.

Welche Restaurants in Basel und Umgebung mögen Sie, wenn Sie in Ihrer Freizeit unterwegs sind?

Im Sommer sind wir natürlich an unserer Flora-Buvette am Rheinufer. Das ist sozusagen unser Garten, da wir im Fass keine Aussenplätze haben. Dann essen wir gerne in der Mägd, im Roten Bären, im Chanthaburi und im Gatto Nero. Für Drinks gehen wir ins Angel's Share oder in die Renée Bar.

Wie man sieht, sind wir vorwiegend im Kleinbasel unterwegs 😊

www.goldenes-fass.ch



The image is a promotional graphic for Facebook. It features a blue background with a repeating pattern of the word 'facebook' in a lighter blue font. On the left side, there is a large, white Facebook 'f' logo inside a blue rounded square. To the right of the logo, the text 'Folgen Sie uns auf Facebook!' is written in a large, bold, white font. Below this text, the URL 'www.facebook.com/wirteverband' is displayed in a smaller, white font.

Den Ausstieg frühzeitig planen!

Leider viel zu oft hört man von Wirten, dass sie auch nach der Pensionierung noch arbeiten müssen, weil ihre Pension nicht für ein würdiges Rentnerdasein reiche. Der Verkauf des Restaurantinventars habe nicht den erwarteten Erlös gebracht und jetzt sei man auf einen Zusatzverdienst angewiesen. Diese höchst unangenehme Situation kann mit einer langfristigen Planung erfolgreich verhindert werden.

GastroSocial, eine der besten Pensionskassen der Schweiz, bietet diverse Möglichkeiten bereits frühzeitig – am besten schon im Alter von 30 bis 40 – die Pensionierung zu planen. Bei der AHV sollte regelmässig mindestens der reduzierte Beitragssatz einbezahlt werden, um Beitragslücken zu verhindern.

Die berufliche Vorsorge kann darüber hinaus steuerliche Entlastung bringen mit Einzahlungen in die obligatorische und vor allem in die überobligatorische Vorsorge. Die Einzahlungen können bei der Steuererklärung geltend gemacht und bei der Auszahlung im Pensionsalter zu einem reduzierten Steuersatz als Kapitalauszahlung bezogen werden kann.

Einmaleinlagen sind eine weitere Möglichkeit sein Alterspolster zu vergrössern. Wichtig bei der Planung ist der Zeitpunkt vor der Pensionierung, wo man sich für Kapitalbezug oder Rente entscheiden sollte. Unsere Pensionskasse bietet zudem die Möglichkeit, bereits ab dem 60. Lebensjahr Rente ohne Einbussen zu beziehen. Eine Beratung bei GastroSocial und ihrem Treuhänder lohnt sich auf jeden Fall – je früher desto besser!

Übernimmt man einen Betrieb, sollte man die Gesellschaftsform abklären: bleibe ich selbstständig erwerbend, gründe ich eine GmbH oder Aktiengesellschaft? Beide Formen haben ihre Vor- und Nachteile. Bei Beendigung einer Pacht kann eine

AG steuerlich von Vorteil sein, wenn sie vom Nachfolger übernommen wird. Der Kapitalgewinn (Auflösung von stillen Reserven und Rückstellung, Bewertung des abgeschrieben Inventars zum Marktwert, etc.) ist bei einer AG steuerfrei.

Lokale an erstklassiger Lage mit Mietverträgen, die noch längere Zeit laufen, sind sehr gesucht und werden oft mit «Goodwill» Zahlungen vergol-

«Sehr gut überlegen sollte man sich den vorzeitigen Bezug der Pensionsgelder für die Finanzierung eines eigenen Betriebs.»

det. Ein Verkauf der Gesellschaft vor Mietvertragsabschluss kann sehr interessant sein. Man sollte sich aber darüber im Klaren sein, dass der Nachfolger eine AG nur übernimmt, wenn sie ihm (finanziell) auch etwas bringt. Offeriert man ihm einen Teil der eingesparten Kapitalgewinnsteuern, könnte das ein gutes Kaufargument für ihn sein.

Sehr gut und vorsichtig überlegen sollte man sich den vorzeitigen Bezug der Pensionsgelder für die Finanzierung eines eigenen Betriebs. Sollte, was im Gastgewerbe nicht selten ist, das Restaurant nicht wie gewünscht laufen und man wegen Schulden oder gar Konkurs schliessen müssen, ist auch die Altersvorsorge weg.

Ein Trugschluss ist der Gedanke der «Versilberung» des Inventars. Oft wird das Inventar vom Nachfolger nur übernommen, wenn dies im Mietvertrag notiert ist (mit der Option, nach Mietende sein Inventar dem Nachfolger verkaufen zu können) und von neutraler Stelle (z.B. Hotrest AG) geschätzt wird. Der Abschlag auf gebrauchtes Geschirr und Material liegt in der Regel bei 70 bis 80%. Veräusserungen oder Versteigerungen von Inventar bringen in der Regel sehr wenig ein.

Fazit: Auch wenn der Ruhestand noch in weiter Ferne liegt, lohnt es sich bereits in jungen Jahren sein Rentenskapital beim BVG zu äufnen, selbst wenn es nur kleine Beträge sind. Die Überlegung wie lange man noch arbeiten muss/möchte, um genügend Rente zu bekommen, ist hier zentral. Mit der richtigen Gesellschaftsform kann man einiges an Steuern sparen. Der Wiederverkaufswert des Inventars liegt weit unter dem «emotionalen» oder Einkaufswert. Deshalb sollte der Ausstieg bereits beim Einstieg gründlich geplant werden.



Hans-Peter Fontana
Vizepräsident Wirtverband Basel-Stadt



Kostenlose Weiterbildung

Sichtbarkeit im Web erhöhen!



Auf dem Internet präsent zu sein, ist schon lange eine Selbstverständlichkeit. Noch immer begnügen sich aber viele KMU mit einem äusserst bescheidenen Online-Auftritt. Eine Website nützt nur wirklich etwas, wenn sie relevante Informationen bietet und wirklich gefunden wird, und zwar nicht nur von Leuten, die sie gezielt suchen. Hinzu kommen Möglichkeiten, die soziale Medien wie Facebook und Instagram bieten. Der Wirtverband Basel-Stadt zeigt seinen Mitgliedern auf, wie sie mehr aus dem Web herausholen.

Montag, 14. Januar 2019, ab 15 Uhr

Restaurant Parterre One, Klybeckstrasse 1b, Basel
Parkplätze beschränkt, Haltestelle Kaserne

Ablauf

14.45 Uhr	Türöffnung
15.00 Uhr	Begrüssung und Einleitung durch Maurus Ebnetter, Wirtverband Basel-Stadt
15.10 Uhr	Referat von Eldar Hernández, Your Sidekicks AG, Basel
15.50 Uhr	Fragen und Diskussion
16.10 Uhr	Besichtigung Parterre One
16.30 Uhr	Apéro
17.15 Uhr	Ende

Inhalt

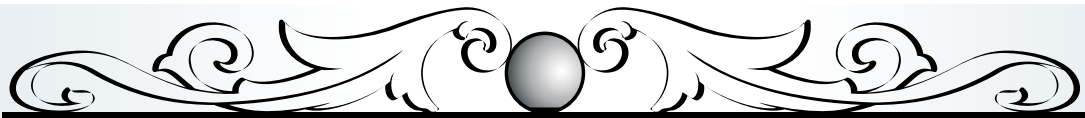
Wie Sie Facebook für einen erfolgreichen Auftritt Ihres Lokals nutzen. Wie Sie Instagram und LinkedIn für Ihr Unternehmen nutzen. Welche Bedeutung soziale Medien im Marketing-Mix haben. Wie Sie auf dem Internet besser sichtbar werden. Wie Sie Ihr Unternehmen bei Google MyBusiness listen. Wie Sie bei Google einfacher und öfters gefunden werden.

Zielpublikum

Betriebsinhaber, Geschäftsführer, Marketingverantwortliche

Anmeldung

Ein kurzes Mail an ebnetter@baizer.ch genügt. Für Mitglieder und zwei Begleitpersonen ist die Teilnahme kostenlos. Mitglieder unserer GastroSuisse-Schwestersektionen sind ebenfalls willkommen! Melden Sie sich rasch an, spätestens bis zum 10. Januar 2019.



PERLEN AUS DEM ARCHIV

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

TEIL 18: DRAUSSEN VOR DER STADT

Heute verlassen wir für einmal Basel und unternehmen einen Ausflug. Schon früh verkehrten Baslerinnen und Basler auch im grenznahen Ausland. Es gibt also so etwas wie einen natürlichen «Gastronomietourismus», der allerdings nur einen Bruchteil des heutigen Kaufkraftabflusses ausmacht.



Das Hotel New York im elsässischen Städtchen Pfirt (französisch Ferrette). Der Fürst von Monaco trägt noch heute die Bezeichnung Graf von Pfirt in seinem vollständigen Titel.



Das Grand-Hôtel Pfiffer in der Grenzstadt Saint-Louis war bestens geeignet für einen Kurzflug ins Elsass – vor allem wenn man ein Automobil zur Verfügung hatte.



Das Restaurant Central in Neu-Allschwil war bekannt für seinen Konzertsaal. Dort vergnügten sich gerne auch Gäste aus der Stadt.



Spaziergänge von Birsfelden durch den Hardwald an den Rhein waren schon früher beliebt. Zum frequentierten Ausflugsziel wurde das Restaurant Waldhaus mit der Inbetriebnahme der Dampfschiffahrt im Jahr 1907.



Das Eckert in Grenzach war ursprünglich eine Konditoreiwirtschaft und erst später ein Hotel.



Die Geschichte des Gasthauses Leopoldshöhe geht bis 1836 zurück. Gleich in der Nähe befand sich damals das Hauptzollamt des Grossherzogtums Baden.

Das Gewerbe braucht ein starkes Kartellrecht

70 Prozent aller Arbeitsplätze und 87 Prozent aller Ausbildungsstellen befinden sich in kleinen und mittleren Unternehmen. KMU bilden das Rückgrat unseres Landes. Sie sind auf die Handels- und Gewerbefreiheit angewiesen. Ein starkes Wettbewerbsrecht hilft, diese zu gewährleisten!

Alle Revisionen der Kartellgesetzgebung verschärfen die Gangart gegen Kartelle, das heisst gegen Abreden. Im Visier waren immer insbesondere KMU. Gewerbetreibende argumentierten jeweils, man stimme einer Revision nur zu, wenn auch die Gangart gegen grosse Unternehmen verschärft werde.

«Schweizer KMU sind darauf angewiesen, im Ausland nicht diskriminiert zu werden.»

Auf dem Papier wurde das dann auch gemacht, doch die entsprechende Bestimmung blieb toter Buchstabe. Mit dem Argument, grosse Unternehmen unterstützen dem internationalen Wettbewerb, daher müsse in der Schweiz dagegen nichts

gemacht werden, überzeugten die Konzerne und Economiesuisse offenbar die Behörden.

Zwar ist es sinnvoll, gegen Kartelle vorzugehen, doch laufen wir Gefahr, weit grössere Behinderungen des Wettbewerbs zu übersehen. Treffen mehrere kleine Unternehmen Wettbewerbsab-

«Wir laufen Gefahr, weit grössere Behinderungen des Wettbewerbs zu übersehen.»

reden, wird das in der Regel gestützt auf Art. 5 KG untersagt. Unterbindet hingegen ein grosses Unternehmen ganz allein Einkäufe im Ausland, hat das kaum je Konsequenzen. Das ist widersprüchlich.

Nichts gegen Preisdifferenzierungen! Problematisch werden sie aber, wenn die Nachfrager nicht wählen können, wo sie einkaufen. Märkte haben eben zwei Seiten: Erlaubt man den Anbietern, ihre Preise zu differenzieren, so brauchen die Nachfrager die Freiheit, dort einzukaufen, wo es wirtschaftlich Sinn ergibt.

Das Kartellgesetz funktioniert recht gut bei Abreden, wenn also mehrere Unternehmen gemeinsam den Wettbewerb behindern. Tut dies aber ein Unternehmen allein, hat das nur Folgen, wenn der Anbieter marktbeherrschend ist. Gemäss gefestigter Praxis der Weko ist das aber kaum jemand! Gefragt ist jetzt der Gesetzgeber: Die Weko ist zu zwingen, in wesentlich mehr Fällen als heute von einer Marktbeherrschung auszugehen und Tatbestände gemäss Art. 7 KG zu unterbinden.

Schweizer KMU und Handelsfirmen sind darauf angewiesen, im Ausland nicht diskriminiert zu werden – vor allem bei Produkten, für die es keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten gibt. Ohne Beschaffungsfreiheit haben sie krass überhöhte Einkaufspreise und damit einen Wettbewerbsnachteil. Das gefährdet unseren Werkplatz und befeuert den Shoppingtourismus über die Grenze. Missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» müssen verschwinden, damit die Wettbewerbsfähigkeit unserer Unternehmen steigt. Das sichert und schafft Arbeitsplätze!

Maurus Ebnetter

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

www.gastro-express.ch



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

 Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Neuer KG-Kommentar

Maurus Ebnetter hielt an der Universität Zürich einen 20-minütigen Vortrag zum Thema «Das Gewerbe und das Kartellgesetz». Anlass war eine Buchvernissage: Der DIKE-Verlag brachte einen neuen Kommentar zum Kartellgesetz heraus. Einen Auftritt hatte auch Prof. Dr. Arnold Koller. Der 85-jährige, noch immer rüstige alt Bundesrat wies in seinem Referat darauf hin, dass der erste KG-Kommentar vor fünfzig Jahren 235 kleine Seiten umfasste und von einem einzigen Autor stammte. Das aktuelle Werk hat 2000 grosse Seiten, wiegt 2,8 Kilogramm und wurde von 44 verschiedenen Autoren verfasst.



Winterferien für Familien

In Sachen Gästezufriedenheit ist der Schweizer Winter seit Jahren top. Der «Best Ski Resort Report 2018» zeigt unser mit 8.1 von 10 möglichen Punkten wiederum auf Rang 1. Dennoch kann auch der starke vergangene Winter nicht über den langfristigen Rückgang der Logiernächte hinwegtäuschen. So liegt etwa die Zahl der Übernachtungen deutscher Gäste noch immer 22% unter dem Wert von 2013. Umfassende Analysen von Schweiz Tourismus zeigen klare Chancen für den Wintertourismus. Familien spielen dabei eine tragende Rolle. Diese werden nun für ihre Treue belohnt: Die Schweiz schenkt Kindern über 12'000 Wochenskipässe.

www.myswitzerland.com



Baselworld und Hotels gehen Partnerschaft ein

Die Baselworld hat ein Hotel-Partnerprogramm präsentiert. Insgesamt vierzig Hotels werden Partner der Weltmesse für Uhren und Schmuck, davon 26 «Official Partner» und 14 «Preferred Partner». Die teilnehmenden Häuser repräsentieren rund zwei Drittel der Hotelkapazitäten in Basel und Umgebung.

Als «Official Partner» halten die Hotels einen Maximalpreis für ein Standard-Doppelzimmer inklusive Frühstück ein, der je nach Kategorie zwischen 200 bis 1290 Franken liegt. Bei Vierstern-Häusern liegt der Maximalpreis zwischen 650 und 750 Franken, bei Dreistern-Hotels zwischen 550 und 600 Franken.

«Die Konditionen gelten auch rückwirkend für bereits bestehende Buchungen.»

Die angeschlossenen Hotels verlangen keinen Mindestaufenthalt zur Baselworld. Sie verzichten zudem auf Preiserhöhungen gegenüber der Baselworld 2018 und haben keinen Zwang für zusätzliche Konsumation. Als «Preferred Partner» werden alle Hotels bezeichnet, die sich dieser Initiative ebenfalls angeschlossen haben, aber eines der Kriterien nicht erfüllen können.

Die Konditionen gelten in den Häusern ausnahmslos während der Baselworld 2019, also auch rückwirkend für bereits bestehende Buchungen. Sie sind nur bei Direktbuchung über das Hotel verfügbar.

«Mit dieser Vereinbarung machen wir gemeinsam mit den Hoteliers einen weiteren wichtigen Schritt auf unserem Weg, die Kosten für Besucher und Aussteller nachhaltig zu senken und transparente Konditionen im Markt zu etablieren», sagt Michel Loris-Melikoff, Leiter der Baselworld.

Mit der Aufnahme in das Hotel-Partnerprogramm erhalten diese Häuser verschiedene Vorteile. So werden sie aktiv an Aussteller und Besucher weiterempfohlen. Auf der Website der Baselworld werden sie mit Informationen zur Direktbuchung gelistet. Zudem erhalten sie bevorzugt Anfragen für Caterings und Events, auch ausserhalb der Messezeit.



Hotel-Mindestaufenthalte und Pflichtkonsumationen während der Baselworld gehören der Vergangenheit an.

iwb



E-MOBILITÄT

Die Ladestation für Ihre Gäste.

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

Aus eigener Energie.



«Alle reden von Digitalisierung. Ich will die neuen Möglichkeiten nutzen.»

Informatik:

mit eleganten Lösungen viel Zeit gewinnen.

Gastroconsult AG Olten
Telefon 062 296 77 30, www.gastroconsult.ch

Gastroconsult 
nahe. kompetent.



Aus der betreuten

Spielgruppe*

Der Flughöhe Tiefe verleihen

Viel zu reden gibt im kantonalen Parlament immer wieder die Behandlung der persönlichen Vorstösse. Wer ein Thema – oder einfach sich selbst – in den Vordergrund stellen will, kann dies mit einem verbindlichen Auftrag an den Regierungsrat (Motion) oder mit einer unverbindlichen Prüfungsanfrage (Anzug) tun. Davon wird – vor allem in Vorwahlzeiten – gerne und ausgiebig Gebrauch gemacht. Andere Grossräte begründen dann, warum man den Regierungsrat von der jeweiligen Pflichtaufgabe bewahren solle – und tun dies oft sehr phantasievoll.

Salome Hofer (SP) fand ein beeindruckendes Bild, warum sie einen Vorstoss von Beat Leuthard (Grünes Bündnis) ablehnen wollte: «Die Flughöhe geht zu fest in die Tiefe.» Der Motionär wehrte sich mit der Bitte: «Kombinieren Sie das Fachwissen der Verwaltung mit dem Esprit dieses Rates!»

Mangelnden Esprit wollte sich der Rat nicht vorwerfen lassen und überwies den Vorstoss, schliesslich lautete der verführerische Titel ja auch: «Stressfreie Innenstadt» und wandte sich gegen Doppel-Tramhaltestellen.

Die Ablehnung eines Anzuges von Sasha Mazotti (SP) begründete FDP-Präsident Luca Urgese nicht weniger blumig als seine Vorredner: «Das Problem ist real, man sollte es aber nicht mit Geld zuschütten, sondern an der Wurzel packen.» Das rief bei Jürg Stöcklin (GB) eine Horrorvorstellung hervor: «Diese Wurzelbehandlung wird auf Bundesebene einige Jahre dauern.» Autsch!

Eine Motion der Grünliberalen Katja Christ forderte bessere Prävention gegen Stalking, was Thomas Gander zu einem Exkurs herausforderte, was die Polizei mit Hilfe von Algorithmen in Zukunft alles gegen Personen unternehmen könnte, die überhaupt nichts gemacht hätten. Dies wiederum motivierte David Jenny zum Satz: «Niemand braucht einen Algorithmus, um zu beweisen, dass Thomas Gander eine blühende Phantasie hat.»

Den Vogel schoss aber die Grüne Beatrice Messerli ab. Sie wurde vom Grossratspräsidenten fälschlicherweise als Sprecherin aufgerufen, gemeint war «Mit-Beatrice» Isler von der CVP.

«Wenn schon, denn schon», dachte sich die unerwartet Berufene und schritt mit den Worten ans Pult: «Wenn ich schon aufgerufen werde, dann sage ich auch ein paar Worte dazu.»

Wahlen in Kommissionen sind normalerweise unbestrittenes Durchwinken, kommen doch nur Personen aus jeweils der Fraktion des abtretenden Kommissionsmitglieds in Frage. Trotzdem – und obwohl es mit Claudio Miozzari (SP) nur eine Kandidatur für ein neues Mitglied des Ratsbüros gab, wurde geheim abgestimmt. Dies ging schief, weil versehentlich im selben Rats-Sektor zwei Zettel pro Person ausgeteilt wurden.

«Diese Wurzelbehandlung wird auf Bundesebene einige Jahre dauern.»

Es wurde ein zweiter Anlauf angeordnet, wozu aber erst neue Zettel in einer anderen Farbe gesucht werden mussten. Kaspar Sutter (SP) ging dies zu lange; er beantragte offene Abstimmung. Nach dem Motto «nichts ist so einfach, als dass ein Jurist es nicht komplizieren kann» widersprach David Jenny (FDP), die Wahl ins Büro sei doch so wichtig (?). Der Antrag Sutter fand dann aber doch eine knappe Mehrheit.

Trotzdem mussten neue Abstimmungszettel besorgt werden, denn es wäre ein Zwei-Drittel-Mehr nötig gewesen, wie der eifrige Jurist Jenny sofort monierte. Er feierte damit einen wohl teuren Sieg: Wenn durch die massive Zeitverzögerung eine Nachsitzung nötig wird, kostet dies 20'200 Franken – 99 mal das Sitzungsgeld von CHF 200.- plus CHF 400.- für den Präsidenten...

Ein Hort steter Erheiterung sind oft auch die Mitteilungen des Grossratspräsidenten zu Beginn einer Sitzung. Nahezu dramatisch wurde es in der ersten November-Sitzung, als Remo Gallacchi den neu erstellten Evakuationsplan des Grossen Rates vorstellte. Zuerst war der Warnton so leise, dass er beim üblichen Gemurmel-Teppich im Saal kaum hörbar wäre. Die nachfolgenden Erläuterungen entsprachen einer Nummer, die gerne auch auf der Bühne eines Rasser-Theaters genommen würde.

Wenn man einen Brand entdecke – so Gallacchi – solle man einen der Alarmknöpfe drücken: «Wo die sind, weiss ich auch nicht. Rufen Sie halt 118 an.» Dann solle man den Saal durch einen der Ausgänge verlassen: «Die Medien durch einen speziellen Ausgang, um uns bei der Evakuierung nicht zu stören.» Und dazu noch der fromme Wunsch: «Ich hoffe, dass dann die Gitter unten im Hof offen sind – Sammelplatz ist der Marktplatz.»

LDP-Grossrat Felix Eymann widersprach und erklärte das «Büro 307» zur Sammelzone. Dieser Begriff war früher allen klar: Es handelte sich um den Wirtshaussaal des «Gifhüttli». In der Vorhandy-Zeit riefen dort jeweils die Fraktions-Chefs an und baten den Kellner, die anwesenden Räte doch zu einer wichtigen Abstimmung zurück ins Rathaus zu schicken.

Felix Eymann wäre eigentlich kurz darauf auch in seiner Funktion als Arzt gefragt gewesen. Bei der Debatte einer Steuervorlage verkündete nämlich Christophe Haller (FDP) als Präsident der vorberatenden Kommission: «Fast alle Mitglieder waren tief gespalten.» Ein weiteres Mal: Autsch!

Seltsam scheint die generelle Akustik im Grossrats-Saal. Präsident Remo Gallacchi beschwerte sich bei den Herren Leuthard und Fuhrer, dass jedes Wort, welches sie in der hinteren linken Ecke (sic!) des Saales sprächen, direkt zum Bock dringen würden (so wird der Sitz des Vorsitzenden genannt) und bat die beiden Schwatzhaften, sich doch einen anderen Konferenzort zu suchen.

Darauf verschoben sich die beiden um ein, zwei Meter – worauf Gallacchi verzweifelt ausrief: «Sie stehen immer noch in der linken Ecke!» Dies – so war sich der Rest der kurz vor 18 Uhr nur noch spärlich Anwesenden einig – wird sich in absehbarer Zeit wohl auch nicht ändern.

** 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.*

**IHRE FRISCHE
FAMILIE...**

**... DAMIT SIE
PROFITIEREN!**

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

Unsere Standorte

Gossau | Spreitenbach | Rapperswil | Sargans | Frauenfeld
Luzern | Bern | Brüttsellen | Pratteln

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

Restaurant ohne Köche

In Boston sorgt eine Roboter-Restaurant für Furore. Hinter dem Unternehmen stecken Absolventen der bekannten Technischen Universität MIT, ein Sternekoch und diverse Investoren.

Vier Techniker haben in Boston ein Schnellrestaurant namens Spycy gegründet, in dem alle Speisen von Robotern zubereitet werden. Im Angebot stehen sechs Schlüsselgerichte in den Stilrichtungen mediterran, asiatisch und lateinamerikanisch. Den Gästen scheint es zu gefallen.

«Obwohl wir erwartet hatten, dass viele Leute zuerst wegen unserer Roboter ins Restaurant kommen, liegt der wahre Vorteil unserer Roboterküche in der konstanten Qualität unserer Speisen», sagt Mitbegründer Brady Knight. «Die Margen in der Gastronomie sind niedrig und es gibt wenig Spielraum für Fehler», so der Elektrotechniker. Nur der Einsatz von Technologie ermögliche es, «unglaubliche Mahlzeiten für 7.50 Dollar anzubieten».

Die Gäste im «Spycy» werden zunächst von einem Menschen aus Fleisch und Blut empfangen, der den Touchscreen-Terminal erklärt. Die Bestellung wird dann in eine offene Küche geschickt, in der die Speisen von Robotern präzise zubereitet werden. Ein Mitarbeiter kontrolliert die fertigen «bowls» und bestreut sie mit Zutaten wie Koriander oder zerbröckeltem Ziegenkäse.

Das Konzept soll filialisiert werden. Im Beirat des Unternehmens ist unter anderem der Sternekoch Daniel Boulud. Investoren haben für die Expansion über 20 Millionen Dollar bereitgestellt.



Bestellterminals im Restaurant Spycy: Self-Ordering gehört zunehmend zum Alltag.



Die Kochroboter bereiten Gerichte genau nach Rezept zu – in konstanter Qualität.

Die Roboter kommen

Lange schien es schwierig, die Produktivität im Gastgewerbe substanziell zu steigern. Zu arbeitsintensiv sind die einzelnen Prozesse. Nun aber beschleunigt sich die Automatisierung. Moderne Küchengeräte und Kassensysteme waren nur der Anfang. Werden Restaurants zu Tech-Firmen, die Speisen verkaufen?

Möglichkeiten für Automatisierungen gibt es entlang der ganzen Dienstleistungskette. Gerade in Hochlohnländern wie der Schweiz rechnen sich Investitionen in rationellere Abläufe sehr

«In Hochlohnländern rechnen sich Investitionen in rationellere Abläufe sehr rasch.»

rasch. Roboter, von vielen lange belächelt, sind keine Spielzeuge mehr. Sie mähen den Rasen, liefern Gerichte in Hotelzimmer, checken Gäste ein, nehmen Bestellungen auf, bereiten Burgers zu, schwenken Wok-Pfannen und backen Pizza.

Obwohl technisch bereits sehr vieles möglich ist und die Preise sinken, halten Roboter in der Küche erst zaghaft Einzug. Die Entwicklung könnte aber schneller voranschreiten als viele meinen. Hohe Personalkosten und eine beschränkte Zahlungsbereitschaft der Gäste nötigen Restaurantbe-

treiber, innovative Technologien einzusetzen. Das Gastgewerbe wird sich dadurch verändern.

Zwar wird der Faktor Mensch in der Dienstleistung unentbehrlich bleiben, was Einsatzmöglichkeiten von Robotern vor allem im gehobenen Segment einschränkt, doch die Automatisierung wird voranschreiten. Besonders gefährdet sind Tätigkeiten ohne soziale Kompetenz oder Kreativität. Ein starker Beschäftigungsabbau kann nur verhindert werden, wenn der Faktor Arbeit rasch und nachhaltig entlastet wird!



Roboter statt Pizzaiolo: «Zume Pizza» ist ein automatisiertes Konzept in Kalifornien. Investoren rennen dem Unternehmen die Bude ein.



«Cooki» heisst ein Roboter, der Wokgerichte zubereitet. Der Arm kann für die Reinigung problemlos abgenommen werden.



Die Entwicklung des Burger-Roboters «Creator» dauerte acht Jahre. Pro Stunde können bis zu 400 Hamburger zubereitet werden.



Denise Neukomm,
Fachspezialistin Food
Prodega Moosseedorf.

Sebastian Graber, Geschäftsführer
Restaurant zum Löwen Messen
und Prodega-Kunde.

Alles zum günstigen Preis.

In unseren 30 Abholgrossmärkten finden Sie über 25'000 Artikel, von günstigen Eigenmarken bis zu ausgewählten Premiumprodukten. Profitieren Sie zusätzlich wöchentlich von mehr als 1'500 Aktionen.

Sie und wir – das passt.
transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
4052 Basel

 **PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**