



September 2022 • Ausgabe 106

# baizer.ch

Gastronomie • Hotellerie • Tourismus

## Unsere Themen

Nein zu teureren Lebensmitteln!	2
20 Massnahmen zur schnellen Senkung der Energiekosten	3
Berlin auf dem Weg zur smarten Destination	4
«Basel isst abfallfrei» geht In die zweite Runde	6
Mehr Zoonosen: Hygiene bleibt wichtig	9
Kostenlose Servicekurse für Einsteiger/innen	11
«Fait Maison» kommt nach Basel	13
Der Strom wird knapp	15

## Schreckgespenst Fachkräftemangel

**Das langersehnte Comeback der Gastronomie und Hotellerie ist da. Doch jetzt fehlen die Köche und Servicekräfte, um den Besucherandrang zu bewältigen. Der Personalmangel ist neben der Versorgungssicherheit und den stark steigenden Energie- und Warenkosten die grösste Herausforderung für die Branche. Wo sind die Arbeitnehmer geblieben?**

Auch wenn dunkle Wolken am Konjunkturm Himmel auftauchen: Über fehlende Gäste können sich die meisten Gastbetriebe nicht beklagen. Nach den pandemiebedingten Einschränkungen strömen die Besucher wieder in

**Hiess es nicht noch vor wenigen Jahren, dass uns die Arbeit auszugehen droht?**

ihre Lieblingslokale. Für die Betreiber wird es allerdings wegen des Personalmangels immer schwieriger, die Servicequalität zu halten.

Immer zahlreicher werden die Betriebe, die ihre Angebote und Öffnungszeiten beschränken, um das bestehende Team nicht zu überlasten. Vereinzelt kommt es sogar zu Zwangsruhetagen und zur Ablehnung von Gruppenreservierungen.

Selbst bekannte Arbeitgeber wie der Europa-Park in Rust haben Mühe, genügend Mitarbeitende zu finden. Das Unternehmen limitiert zeitweise die Besucherzahlen, damit die Qualität

der Dienstleistungen nicht zu sehr leidet. Es fehlen Hunderte von Arbeitskräften!

Laut einem Bericht der «Badischen Zeitung» sucht der Freizeitpark seine Mitarbeiter für die Gastronomie und Hotellerie unter anderem über Agenturen in Bulgarien, Ungarn und der Slowakei. Die Suche nach Personal verschiebt sich nun noch weiter nach Osten – bis nach Zentralasien.

Das Schweizer Gastgewerbe hat während der Pandemie rund 40'000 Voll- und Teilzeitkräfte verloren. Angesichts der grossen Unsicherheit und der anhaltenden Kurzarbeit wechselten viele Mitarbeitende zu Arbeitgebern in anderen Wirtschaftszweigen, z.B. im Detailhandel, in der Logistik oder im Gesundheitswesen.

Im Frühling 2022 suchten alle Betriebe gleichzeitig wieder nach Personal, was den Arbeitsmarkt völlig austrocknete und einen Wettbewerb um die attraktivsten Arbeitsbedingungen in Gang setzte. Auch im Ausland lassen sich trotz der hohen Schweizer Löhne kaum mehr Fach- und Hilfskräfte finden. *weiter auf Seite 2*

## Impressum

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

### Herausgeber

Wirteverband 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**



Primestar Group

■ Die «Grosse Resignation»: Millionen von Menschen geben ihre Arbeit auf.

**Fortsetzung** Verlässliche Statistiken über die Wanderungsbewegungen der Arbeitnehmenden gibt es nicht. Da auch die meisten anderen Branchen händierend nach Personal suchen, scheint es, als ob ein Teil der Arbeitskräfte vom Boden verschluckt worden wäre. Der Schwund an Stellensuchenden lässt sich kaum erklären.

**Wird weniger in die Hände gespuckt, dürfen wir uns nicht wundern, wenn der Wohlstand abnimmt.**

Hies es nicht noch vor wenigen Jahren, dass uns die Arbeit auszugehen droht? Experten warnten davor, dass es wegen der Automatisierung für viele Menschen keine Stelle mehr geben werde. Jetzt ist das Gegenteil eingetreten, wie gestrichene Zugverbindungen und das Chaos an den Flughäfen, der Mangel an Lehrkräften und IT-Spezialisten, die Wartezeiten in Freizeit- und Handelsbetrieben sowie die Vielzahl von Stelleninseraten belegen.

Der Begriff «Great Resignation» macht die Runde. Zunächst in den USA, dann auch in zahlrei-

chen anderen Ländern kam es zu einem Massenexodus von Arbeitnehmern, der über die statistisch zu erwartende Zahl hinausgeht. Millionen von Menschen geben freiwillig ihre Arbeit auf. Offenbar haben sie sich während der Pandemie Gedanken zu ihrem Leben gemacht und sind nun bestrebt, einiges zu ändern.

Grosszügig ausgebaute Sozialsysteme erleichtern es, diese Phase der Umorientierung in die Länge zu ziehen und die Work-Life-Balance auf Kosten der Allgemeinheit zu verbessern. Wenn so viele Menschen gleichzeitig nicht mehr arbeiten oder ihre Pensen reduzieren wollen, wirkt das wie ein Brandbeschleuniger.

Die Situation wird durch die demographische Entwicklung, das massenhafte Ausscheiden der geburtenstarken Jahrgänge und Frühpensionierungen verschärft. Und die jungen Leute haben zum Teil nicht die Qualifikationen, die die Wirtschaft nachfragt: Entweder fehlen die Grundkompetenzen oder sie studieren das «Falsche». Das Handwerk sollte wieder mehr geschätzt werden!

Eine Grundlage unseres Wohlstands ist der Fleiss. Die Schweiz ist auch deshalb reich ge-

worden, weil die Leute früh aufstehen und am Feierabend nicht sofort auf die Uhr schauen. Wird nun weniger in die Hände gespuckt, dürfen wir uns nicht wundern, wenn der Wohlstand abnimmt.

Die Arbeitslosenzahlen sind zu hinterfragen. Wie kann man im Gastgewerbe länger als ein paar Wochen ohne Arbeit sein, wenn Tausende von Betrieben verzweifelt nach Personal suchen? Köche und Kellner, die über lange Zeit keine Stelle finden, wollen nicht wirklich arbeiten oder haben persönliche Probleme.

Momentan deutet wenig darauf hin, dass sich die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung einpendeln. Zwar können die Verbände unterstützen, indem sie die Berufsbildung stärken, Weiterbildungsangebote schaffen und am Branchenimage arbeiten.

Letztlich ist aber jeder Unternehmer selbst verantwortlich. Vorausschauende Führung bedeutet, den Rekrutierungsschwierigkeiten entgegenzuwirken und als Arbeitgeber attraktiver zu werden.

Maurus Ebnetter

# 20 Massnahmen zur schnellen Senkung der Energiekosten

**Unter dem Strich gehen Energieeffizienzmassnahmen mit einer langfristigen Reduzierung der Energiekosten einher. Manche Massnahmen benötigen länger als andere, bis sie sich amortisieren. Mit den folgenden 20 Handlungsempfehlungen können Sie Ihre Strom-, Öl- und Gasrechnungen in kurzer Zeit spürbar senken – einfach und mit geringen Investitionen!**

**1. Strom- und Gasverträge überprüfen.** Sie sind von starken Preiserhöhungen betroffen oder der Energieversorger hat Ihnen gekündigt? Sofern möglich, sollten Sie sich einen neuen Anbieter etwa über Vermittlungsportale suchen. Vorsicht: Nicht immer stimmen das Suchergebnis im Portal und das tatsächliche Vertragsangebot überein.

**2. Energieverbrauch beobachten.** Lesen Sie regelmässig Ihre Zählerstände ab und dokumentieren Sie diese. Am besten erfassen Sie die Werte zu einem bestimmten Tag im Monat oder gar wöchentlich. Ausserdem können Sie mit Hilfe eines Strommessgeräts Energiefresser ausfindig machen.

**3. Mitarbeitende mit ins Boot holen.** Sie spielen eine Schlüsselrolle für das erfolgreiche Energiemanagement in Ihrem Betrieb und wissen am besten, wo Energie eingespart werden kann.

**4. Die richtige Raumtemperatur.** Jedes Grad weniger spart ca. 6% Ihrer Heizkosten!

**5. Heizanlage regelmässig reinigen und warten.** Die Reinigung eines stark verschmutzten Heizkessels kann eine Energieeinsparung von bis zu 20% bewirken.

**6. Thermostatventile an Heizkörpern einsetzen.** Denn sie regeln den Heizwasserdurchlauf unter Berücksichtigung der Raumtemperatur.

**7. Gedämmte Rohre minimieren den Energieverlust.** 20 Meter ungedämmte Rohrleitung können z.B. einen zusätzlichen Jahresverbrauch von ca. 5000 Kilowattstunden verursachen. Hier liegen Einsparpotenziale von bis zu 10% des Brennstoffs.

**8. Verzichten Sie auf Gas-Heizpilze zur Aussenbeheizung!** Sie sind eine wenig effektive Möglichkeit den Aussenbereich zu erwärmen. Besser eignen sich hier elektrischen Infrarotstrahlern in abgeschirmten Bereichen. In vielen Gemeinden ist allerdings selbst das verboten.

**9. Die richtige Temperatur für Ihre Kühlgeräte.** Eine regelmässige Kontrolle kann viel Energie sparen: Pro 1°C zu tief eingestellter Kühltemperatur werden rund 4% bis 6% mehr Energie benötigt. Nicht alle Lebensmittel müssen bei den gleich niedrigen Temperaturen gelagert werden.

**10. Einwandfreie Türdichtungen und Türschlösser von Kühlräumen und Kühlschränken.** Durch poröse oder beschädigte

Türdichtungen oder defekte Türschlösser kann warme, feuchte Luft eindringen und dann zu starker Vereisung und grossen Energieverlusten führen. Hier kann es zu einem erhöhten Stromverbrauch von bis zu 40% kommen.

**11. Dampfgaren statt Kochen.** Das Dampfgaren ist eine energieeffiziente Methode beim Kochen. Dazu benötigen Sie nur wenig Wasser und gleichzeitig bleiben Eigengeschmack, Aroma und Aussehen erhalten.

**12. Gasherd nur bei Nutzung einschalten.** Schalten Sie Ihre Kochgeräte erst ein, wenn Töpfe, Kessel oder Pfannen auf der Platte stehen. Heizen Sie die Geräte nur vor, wenn es tatsächlich nötig ist.

**13. Einwandfreie Töpfe erhöhen die Energieeffizienz.** Unebene Töpfe, Kessel und Pfannen oder undichte Deckel können bis zu 30% mehr an Energie verbrauchen und auch die Kochzeiten verlängern sich.

**14. Zeitschaltuhren und Reduktion der Luftzufuhr für Lüftungsanlagen.** Eine 2.2-Kilowatt-Lüftungsanlage, welche täglich eine Stunde weniger läuft, spart im Jahr ca. 800 Kilowattstunden Strom. Daher lohnt sich eine Zeitschaltuhr für mechanische Lüftungsanlagen. Zusätzlich kann eine Reduktion der Luftzufuhr um 20% die Ventilatorleistung halbieren.

**15. Fenster und Türen schliessen bei Nutzung der Klimaanlage.** Denn Luftströme reduzieren die Energieeffizienz der Klimaanlage erheblich.

**16. LED-Beleuchtung und automatisierte Beleuchtungssysteme einsetzen.** Zusätzlich lassen sich mit Zeitsteuerungen, Dämmerungsschaltern und Bewegungs-/Präsenzmeldern weitere Einsparungen ohne Komfortverlust erzielen.

**17. Tageslichtgesteuerte Lampen nutzen und Aussenbeleuchtung auf das Nötigste reduzieren.** Im Aussenbereich wird vor allem Strom für die Beleuchtung benötigt. Durch Massnahmen wie tageslichtgesteuerte Lampen optimieren Sie die Beleuchtungszeiten. Das Abschalten unnötiger Lichtquellen oder die Reduzierung der Lichtstärke können zu erheblichen Einsparungen führen.

**18. Zonenweise Belegung der Gästezimmer.** Teilen Sie Ihr Zimmerangebot in Nutzungszonen ein. In ungenutzten Zonen können Heizung, Beleuchtung und Belüftung abgestellt bzw. heruntergefahren werden.

**19. Spararmaturen, Sparbrausen und Durchflussmengenregler installieren.** Damit wird nicht nur Wasser, sondern auch Energie für die Warmwasseraufbereitung eingespart.

**20. Minibars nur auf Wunsch der Kundschaft anschalten.** Oft sind Minibars für 5% bis 10% des gesamten Energieverbrauchs eines Hotels verantwortlich, so dass die anfallenden Energiekosten die Einnahmen aus dem Getränkeverkauf deutlich übersteigen.

energiekampagne-gastgewerbe.de

## Nein zu teureren Lebensmitteln!

**Am 25. September 2022 entscheiden die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger über die Volksinitiative «Keine Massentierhaltung in der Schweiz». Bundesrat und Parlament lehnen die Initiative ab. Hier sind die sechs wichtigsten Argumente für ein Nein.**

**1. Das Tierschutzgesetz ist bereits sehr streng.** Das Tierwohlniveau in der Schweiz ist hoch. Dafür sorgen: Ein weltweit einzigartig strenges Tierschutzgesetz, eine bereits gesetzlich limitierte Zahl an Tieren bei Hühnern, Schweinen und Kälbern, die ein Betrieb halten darf, sehr wirksame Anreizprogramme und ein funktionierendes Kontrollsystem. Zudem gibt es zahlreiche Labelangebote: Jeder kann entsprechend einkaufen und das Tierwohl so zusätzlich fördern. Die Initiative ist gar nicht nötig.

**2. Der Konsument hat die Wahl – und die wird ihm genommen.** Die Initiative selbst würde die Bio-Richtlinien in der Tierhaltung vorgeben, der Schweizer Bevölkerung damit die Wahlfreiheit entziehen sowie die Preise für tierische Produkte in der Schweiz massiv erhöhen. Darüber hinaus nimmt sie der Landwirtschaft die Möglichkeit, sich über ihre Produkte zu differenzieren.

**3. Teure tierische Produkte kann sich nicht jeder leisten.** Die Auflagen würden die tierischen Produkte um 20 bis 40 Prozent verteuern und das Portemonnaie der Schweizer Konsumenten mit rund 1800 Franken im Jahr zusätzlich belasten. Nicht alle können und wollen sich ausschliesslich Produkte gemäss Bio-Standard leisten. In der Not würden noch mehr Menschen ins umliegende Ausland fahren, um sich dort einzudecken. Das schwächt unser Wirtschaftssystem und dient weder der Ökologie noch dem Tierwohl.

**4. Tausende Arbeitsplätze stehen auf dem Spiel.** Berechnungen zufolge geht bei einer Annahme der Initiative die Schweineproduktion in der Schweiz rund 50 Prozent, die Geflügelproduktion gar bis zu 80 Prozent zurück. Damit einhergehend sind Tausende der 300'000 Arbeitsplätze in der Land- und Ernährungswirtschaft gefährdet.

**5. Regionale Produktion und damit die Versorgung stärken.** Die Initiative schwächt die regionale Produktion im Inland und damit die Versorgung. Denn der Konsument ändert sich bei einer Annahme der Initiative nicht au-

tomatisch mit. Um den Bedarf zu decken, erhöht sich der Anteil importierter Lebensmittel. Das widerspricht dem Verfassungsartikel zur Ernährungssicherheit. Darüber hinaus zeigen weltweite Krisen, dass jedes Land in der Ausnahmesituation zuerst für sich schaut.

**6. Die Initiative schießt am Markt vorbei.** Für jeden Wirtschaftszweig ist es wichtig, sich an den Bedürfnissen des Marktes zu orientieren. Die Initiative widerspricht dem, da sie zu einer staatlichen Angebotsregelung führt. Die Umsetzung der Importauflage wäre eine Verletzung unserer WTO-Verpflichtungen.



Am 27. September 2022: Nein zur Massentierhaltungsinitiative!

# Berlin auf dem Weg zur smarten Destination

Die Marketingorganisation VisitBerlin begann im Juli 2022 mit dem Aufbau einer smarten touristischen Datenbank. Ziel ist es, die vielfältigen touristischen Informationen der Stadt, beispielsweise zu Hotels, Sehenswürdigkeiten, Museen, Restaurants und Events – in einem digitalen Daten-Hub zentral maschinenlesbar zu speichern, anzureichern und für viele verschiedene Anwendungen nutzbar zu machen.

Von der intelligenten Datenbank werden perspektivisch nicht nur die Tourismusanbieter der Stadt profitieren. Die moderne Technologie wird es ausserdem ermöglichen, aktuelle Informationen an Besucher zielgruppengerecht und schnell über verschiedene Kanäle auszuspielen. Bis Ende Jahr soll ein Prototyp entstehen.

Individuelle Event-Tipps sind ebenso denkbar wie massgeschneiderte Reiseprodukte.

Die beauftragte Join GmbH aus Magdeburg hat bereits mehrfach touristische Projekte zur Datenzusammenführung umgesetzt. Gefördert wird der touristische Daten-Hub von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

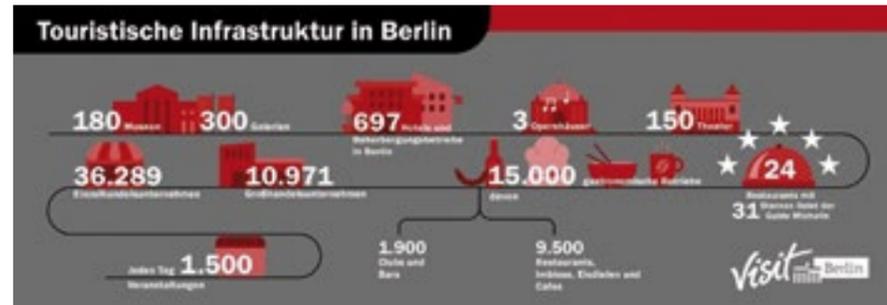
Staatssekretär Michael Biel von der Senatsverwaltung: «Die Digitalisierung prägt heute alle Branchen und natürlich auch den Tourismus. Der neue Daten-Hub ist eine konsequente Entscheidung, die vielzähligen Informationen rund um den Berliner Tourismus für alle zentral nutzbar zu machen.» Durch die Entwicklung eines Knotenpunktes für berlinspezifisches Tourismuswissen unterstütze man die Branche, sich zukunftsfähig aufzustellen und neuen Anforderungen gerecht zu werden.

Burkhard Kieker, VisitBerlin-Geschäftsführer: «Mit unserem neuen Daten-Hub machen wir den Berlin-Tourismus ein Stück smarter und schaffen die technischen Grundlagen, um auch zukünftig im internationalen Wettbewerb der City-Destinationen in der Spitzengruppe mitzuspielen.»

Laufzeit des Projektes ist bis Ende 2023. Für den bis Jahresende geplanten Prototypen werden zunächst interne Daten aufbereitet und zentral in der Datenbank gespeichert. In der zweiten Projektphase im kommenden Jahr sollen weitere externe Systeme eingebunden werden.

Der neue Daten-Hub wird perspektivisch die Voraussetzungen für weitere smarte Anwendungen schaffen, zum Beispiel für Angebote, die auf künstlicher Intelligenz basieren. Individuelle Event-Tipps für den einzelnen Gast sind dann ebenso denkbar wie massgeschneiderte Reiseprodukte.

duelle Event-Tipps für den einzelnen Gast sind dann ebenso denkbar wie massgeschneiderte Reiseprodukte.



Ein neuer Daten-Hub schafft für Berlin die technischen Grundlagen, um im Wettbewerb der Städtedestinationen mitzuhalten.

# Untaugliche Mobilitätsstrategie

Aufheben von Fahrspuren und Parkmöglichkeiten. Road Pricing. Noch mehr Tempo-30-Zonen. Weitere Verteuerung der Parkgebühren. Dosieranlagen. Solche Massnahmen gehören zu den Eckpfeilern dessen, was das Basler Baudepartement als «neue Mobilitätsstrategie» bezeichnet.

Die «neue Mobilitätsstrategie Basel-Stadt» gibt sich mit dem Untertitel «Basel unterwegs – klimafreundlich ans Ziel» einen ökologischen Hauch. Bei genauerem Hinsehen entpuppt sich das mehr als 50-seitige Papier allerdings nicht wirklich als eine neue Strategie, sondern geht es vielmehr um die Weiterführung einer schon bisher nicht zielführenden, rein ideologisch begründeten Verkehrspolitik.

Diese zielt einseitig darauf ab, alle Verkehrsträgerarten zu fördern, den motorisierten Individualverkehr hingegen noch mehr zu behindern und aus der Stadt zu verdrängen sowie die Bevölkerung bei der Verkehrsmittelwahl zu bevormunden. Das hat alles rein gar nichts mit «klimafreundlich» zu tun, sondern mit dem Gegenteil.

Die vorgegebenen Zielsetzungen der Mobilitätsstrategie – mehr Sicherheit, bessere Erreichbarkeit, mehr Lebensqualität und energieeffizientere Mobilität – sind hehre Ziele, die selbstverständlich allesamt eine Befürwortung verdienen. Massnahmen allerdings, wie die eingangs erwähnten, die zuhauf in der «neuen Mobilitätsstrategie» zu finden sind, laufen diesen Zielsetzungen diametral entgegen.

Das einzige Handlungsfeld in der «neuen Mobilitätsstrategie», welches gemäss Wirkungsabschätzung mit 12 bis 16 Prozent einen massgeblichen Beitrag zur beabsichtigten Dekarbonisierung der Mobilität beiträgt, ist jenes, das den Ausbau von Ladestationen und die weitere Förderung von Elektrofahrzeugen vorsieht. Diese Entwicklung findet aber auch ohne «Mobilitätsstrategie» statt. Die Massnahmen aller anderen Handlungsfelder sind nicht einmal halb so effektiv, bewegt sich deren Wirksamkeit zumeist im Bereich der statistischen Unsicherheit.

Es steht ausser Frage, dass die Mobilitätsbedürfnisse von Wirtschaft und Gesellschaft auch in Zukunft weiterwachsen werden. Umso mehr ist zu bedauern, dass die «neue Mobilitätsstrategie» keine tauglichen Ansätze aufzeigt, wie dieses Nachfrage befriedigt werden könnte.

Eines hingegen ist gewiss: Mit einer an Radikalität nicht mehr zu überbietenden, blinden Autofeindlichkeit, wie sie in der «neuen Mobilitätsstrategie» vorgesehen ist, wird die Erreichbarkeit der Stadt für Besucher und Kunden nicht verbessert, sondern weiter verschlechtert. Eine Verkehrswende mit Vernunft macht

durchaus Sinn. Noch notwendiger ist allerdings ist auch eine Wende in der Basler Verkehrspolitik.

Christian Greif  
Geschäftsführer ACS beider Basel



Christian Greif fordert eine Wende in der Basler Verkehrspolitik.

**Direkt und schnell – so einfach ist der Umstieg**  
www.nets.eu/de-CH/payments/gastrouisse

QR-code scannen

Rufen Sie einfach über den Link oder den QR-Code unsere exklusive Aktionsseite für Mitglieder von Gastrouisse auf und geben Sie dort bitte Ihre vollständigen Kontaktdaten an. Die Abfrage Ihres Kartenumsatzes ist wichtig, damit wir Sie gezielt beraten und das für Sie beste Angebot zusammenstellen können. Wir melden uns dann umgehend bei Ihnen, damit Ihre bargeldlose Zahlungsbwicklung so schnell wie möglich in den besten Händen ist.

Nets Schweiz AG  
Rüschengasse 17  
8004 Wetzikon  
+41 58 220 51 68  
nets.eu

Nets Suisse SA  
Rte des Avicollons 30  
CH-1001  
Tully Grand

Nets Svizzera SA  
Via Cantonale 24  
6802 Bienna

**nets**

**Beste Gastronomie verdient die besten Konditionen**

Angebot exklusiv für GASTROUISSE Mitglieder

**nets**

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

# «Basel isst abfallfrei» geht in die zweite Runde

Take-Away ist aus dem Stadtbild schon lange nicht mehr wegzudenken – die damit verbundenen Abfallprobleme auch nicht. Doch es gibt Möglichkeiten, die Situation zu lindern.

Take-Away gibt es schon lange. Immer mehr Gastronomen entdecken diesen Vertriebsweg für sich. Leider bringt das Mitnahme-geschäft eine Menge Verpackung und entsprechende Kosten mit sich. Zudem suchen umweltbewusste Gäste immer öfters nachhaltige Alternativen.

Die Kampagne «Basel isst Abfallfrei» hat letztes Jahr zahlreiche Take-Away-Anbieter als Partner gewinnen können. Die mitwirkenden Betriebe bieten die Möglichkeit, Essen und Getränke im Mehrwegbehälter zu beziehen. So punkten sie beim umweltbewussten Konsumenten und leisten gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für eine attraktive Innenstadt ohne Littering.

Die Aktion «Basel isst abfallfrei» wirbt für die Möglichkeit, Essen und Getränke in wiederverwendbaren Behältern zu beziehen – sei es in der persönlichen Lunchbox oder im gemieteten Geschirr eines nationalen Poolsystems, z.B. Kooky oder reCircle.

Nun ging «Basel isst abfallfrei» in die zweite Runde. Seit Juni wurde das Projekt auf zahlreichen Plakaten beworben. Die Partnerbetriebe sind auf der Seite [abfallfrei.ch](http://abfallfrei.ch) zu finden und durch das Logo von «Basel isst abfallfrei» erkennbar.

Isabelle Schindler von der Xoxo Café-Bar am Barfüsserplatz: «Unsere Kunden sind begeistert, dass es bei uns die Kooky-Becher gibt. Sie finden es eine tolle und zeitgemässe Sache. Unser Fazit, einfach nur top, und gleichzeitig leisten wir damit einen Beitrag für die Umwelt.»

Tom Wiederkehr von «Die Station» setzt auf reCircle. «Das ist die perfekte Lösung für unsere 'eating-out-Gäste'. Es ist einfach in den Prozess zu integrieren und auf Dauer erst noch billiger als die Einwegverpackungen.»

[abfallfrei.ch](http://abfallfrei.ch) / [kooky2go.com](http://kooky2go.com) / [recircle.ch](http://recircle.ch)



Isabelle Schindler vom Café Xoxo macht bei «Basel isst abfallfrei» mit.



«Die Station» am Aeschenplatz setzt auf das Poolsystem «reCircle».

## Neue Formate

Die MCH Group lanciert auf den Frühling 2023 gleich mehrere neue Events. Während den «Sustainability Days» dreht sich in vier parallelen Kongress- und Messeformaten alles rund um eine nachhaltige Zukunft von Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt. Mit «Spring Basel» erhält die Triregio wieder eine Publikumsmesse. Die MCH Group ist überzeugt, dass Anlässe vor Ort wieder an Bedeutung gewinnen. Die verschiedenen Disziplinen des Live-Marketing bleiben unangefochten, um Kunden zu gewinnen, zu betreuen, zu involvieren und zu begeistern.

[mch-group.com](http://mch-group.com)  
[springbasel.ch](http://springbasel.ch)

## Lärmbeurteilung angepasst

Das revidierte Übertretungsstrafgesetz brachte in Basel-Stadt eine Verkürzung der Nachtruhe von 22 auf 23 Uhr. Zudem hat der Grosse Rat den Lärmempfindlichkeitsstufenplan Innenstadt angepasst und dabei einige Zonen aufgestuft. Beide Entscheide haben Auswirkungen auf den Lärmschutz. Entsprechend wurde das kantonale Beurteilungsinstrument für schallintensive Veranstaltungen (BIV) angepasst. Da ermöglicht vor allem auf dem Unteren und Oberen Rheinweg sowie am Theodorskirchplatz zusätzliche Konzerte und Veranstaltungen im Freien.

# PERLEN AUS DEM ARCHIV

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

## GRAND HOTELS

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden in der Schweiz zahlreiche «Grand Hotels». Die Häuser verfügten über eine palastartige Architektur, einen gehobenen Komfort und ein internationales Publikum. Mit dem Ersten Weltkrieg endete die «Belle Epoque» der Hotellerie.



1867 eröffnete das Grand Hotel de Vevey am Genfersee. Dort lief der erste Personenlift der Schweiz. Heute befindet sich auf dem Areal der Hauptsitz des Nestlé-Konzerns.



Das «Baur au Lac» in Zürich wurde 1844 von Johannes Baur eröffnet. Als Zweithotel neben dem «Baur en Ville» stand die Villa am See Reisenden zur Verfügung, die lieber «inkognito» blieben.



Zu den Attraktionen im Grand Hotel Braunwald gehörten Tennisplätze und die Zubringerbahn, die 1907 ebenfalls vom Hotelpionier Josef Durrer erbaut wurde.



Lange Zeit galt der «Storchen» als erstes Haus am Platz. Die Gästezimmer, der Billardsaal und viele andere Räume erhielten eine Zentralheizung und – zum ersten Mal in einem Basler Hotel – elektrisches Licht.



1860 eröffnete in Basel der Centralbahnhof. Abraham Euler spürte das ungeheure Potential der Eisenbahn und eröffnete 1867 ein komfortables Hotel, das schon bald beim europäischen Adel beliebt war.



Die Eislaufbahn beim 1896 von Caspar Badrutt erbauten Palace in St. Moritz. Rechts ist noch das Grand Hotel St. Moritz zu sehen, welches 1944 abbrannte.

# Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

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

## Ihre Expertin in Treuhand für Gastronomie und Hotellerie – seit 1921

Wir erleichtern Ihren Alltag.



Wir führen Ihre Finanz- und Lohnbuchhaltung



Wir erstellen Branchenvergleiche und GastroAnalysen



Wir erstellen Ihre Steuererklärung



Wir stellen Ihnen verschiedene Kundentools zu Verfügung



Wir erstellen Ihnen ein Gutachten, unterstützen Sie bei Ihrem Businessplan und der Entwicklung Ihres Unternehmens oder Ihrer Nachfolgeregelung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – es lohnt sich!

Gastroconsult AG Olten  
Telefon 062 296 77 30, [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

Gastroconsult  100 JAHRE  
nahe. kompetent.

## Mehr Zoonosen – Hygiene bleibt wichtig

2021 haben die Fallzahlen von gemeldeten Zoonosen in der Schweiz gegenüber dem Vorjahr zugenommen. Dabei handelt es sich um Krankheiten, die vom Tier auf den Menschen und umgekehrt übertragen werden können. Die am häufigsten verzeichneten Zoonosen beim Menschen sind Campylobacteriose und Salmonellose. Einfache Massnahmen in der Küche können Erkrankungen verhindern.

Menschen können sich mit zoonotischen Krankheitserregern über Kontakte zu infizierten Tieren oder über den Konsum von kontaminierten Lebensmitteln tierischer Herkunft anstecken. Aus diesem Grund ist die Überwachung von Zoonosen sowohl bei Tieren, Menschen wie auch in Lebensmitteln wichtig.

In den meisten Fällen steckt sich der Mensch über kontaminierte und zu wenig erhitzte Lebensmittel an.

Im vom Bundesamt für Gesundheit und vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen jährlich erstellten Bericht sind die häufigsten Zoonosen zusammenfassend

aufgeführt. Die Zusammenarbeit zwischen Veterinär- und Humanmedizin ist für komplexe gesundheitliche Herausforderungen wie Zoonosen von grosser Bedeutung.

Nach einem Rückgang von einigen Krankheiten 2020 sind die Fallzahlen 2021 wieder gestiegen und haben das Niveau von vor der Pandemie erreicht. Im Jahr 2021 war die Durchfall-Erkrankung Campylobacteriose mit 7000 Fällen erneut die am häufigsten verzeichnete Zoonose beim Menschen. In den meisten Fällen steckt sich der Mensch über kontaminierte und zu wenig erhitzte Lebensmittel an, wobei Geflügelfleisch als wichtigste Infektionsquelle gilt.

Auch bei der zweithäufigsten Zoonose in der Schweiz, der Salmonellose mit 1500 gemeldeten Fällen, stehen kontaminierte Lebensmittel

im Vordergrund. Dazu gehören sowohl Eier und Fleisch als auch andere kontaminierte Lebensmittel wie zum Beispiel Salate und rohes Gemüse. Eine Ansteckung mit Salmonellen ist auch durch direkten Kontakt zu infizierten Tieren oder Menschen möglich.

Eine sorgfältige Lebensmittelproduktion und einfache Massnahmen in der Küche können beide Krankheiten weitgehend verhindern. In der Lebensmittelindustrie gilt es, auf allen Stufen eine Kontamination der Produkte zu vermeiden. Zum Beispiel bei der Geflügelschlachtung müssen die Mitarbeitenden die rechtlich vorgegebenen Höchstwerte kontrollieren und einhalten.

### Tipps

1. Waschen Sie vor und nach dem Zubereiten von Speisen Ihre Hände, die Arbeitsfläche und Küchenutensilien gründlich mit Seife oder Waschmittel.
2. Braten Sie Fleisch immer vollständig durch. Hamburger wie auch Geflügelfleisch dürfen im Kern keine roten Stellen mehr aufweisen.
3. Trennen Sie rohe Lebensmittel immer von gekochten Speisen.
4. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und rohen Meeresfrüchten mit anderen Lebensmitteln.



■ Geflügelfleisch muss immer durchgebraten sein.

Restaurants und Bars in Basel entdecken.

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





## Das Bio-Sortiment zum Profipreis

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

# Kostenlose Servicekurse für Quer- und Neueinsteiger

Das Gastgewerbe ist durch den Fachkräftemangel herausgefordert. Der Wirtverband Basel-Stadt ortet ein Potential bei den Wieder- und Quereinsteigern. Mit kostenlosen Kursen werden Interessentinnen und Interessenten dabei unterstützt, eine Stelle in der Branche anzutreten.

Der Wirtverband bietet kostenlose Kurse für Wieder- und Quereinsteiger im Bereich Service und Gästebetreuung an. An zunächst drei Tageskursen werden je 12 Bewerberinnen und Bewerber geschult. «Zwar genügt der Besuch eines eintägigen Kurses nicht, um zur Fachkraft zu werden, doch es erleichtert den Wieder- oder Neueinstieg ins Gastgewerbe», sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes. Anschliessend brauche es ein «training on the job» in den Betrieben.

Das Gastgewerbe ist eine vielfältige und aufregende Welt voller Emotionen und persönlicher Erlebnisse. «Wir haben eine hohe Anziehungskraft auf junge und junggebliebene Leute», so Ebnetter. Einsteigewillige gewinnen in den Kursen Sicherheit und Selbstvertrauen für den Einsatz in der Branche. Die Teilnehmenden erhalten Handbuch, welches nach dem Kurs als Nachschlagewerk dient. Und natürlich eine Kursbestätigung für die Bewerbungsunterlagen.

«Fachkenntnisse sind hilfreich, doch die Motivation ist wichtiger. Denn das Arbeiten in der Gastronomie kann man lernen, die richtige Einstellung nicht», findet Ebnetter. «Das Gastgewerbe bietet sehr viele Einstiegsmöglichkeiten und gute Karrierechancen.» Die Verdienstmöglichkeiten seien zudem besser als gemeinhin angenommen.

**Das Gastgewerbe bietet viele Einstiegsmöglichkeiten und gute Karrierechancen.**

Auf dem Arbeitsmarkt steht das Gastgewerbe im Wettbewerb mit anderen Wirtschaftszweigen. «Es braucht eine Vielzahl von Massnahmen, um mehr Fachkräfte zu gewinnen», sagt Ebnetter. «Unser Kursangebot ist ein Mosaikstein.» Daneben gelte es, das Branchenimage und die Berufsbildung zu stärken.

Ein Patentrezept gebe es nicht. Letztlich müssten die einzelnen Unternehmerinnen und Unternehmer Wege finden, für Stellensuchende attraktiver zu werden. Neue Arbeitszeitmodelle seien ein möglicher Weg, doch nicht in allen Betrieben umsetzbar. «Unabdingbar ist jedoch eine Unternehmenskultur, die von Wertschätzung und Sinnstiftung geprägt ist», so Ebnetter. Die meisten Arbeitgeber im Gastgewerbe seien diesbezüglich auf dem richtigen Weg.

Die Servicekurse finden im Restaurant Weiherhof unter der Leitung von Urs Stieger statt. Zurzeit sind nur noch Plätze für den dritten Kurs am 29. September 2022 von 8 bis 16.30 Uhr frei. Für 2023 sind weitere Kurse in Planung.



■ Wie baut man ein Apéro-Buffer effektiv auf?



■ Wie bereitet man einen Servicetisch korrekt vor?



■ Wie schöpft man Kartoffelstock?



■ Die Kursteilnehmer erhalten ein Basiswissen für den Einstieg.

## Entschädigungs- initiative



**Martin, Hotelier,**  
unterstützt die Entschädigungs-  
initiative für effiziente und ziel-  
gerichtete Hilfen in der Epidemie.

**Damit Martin in  
der nächsten Krise  
gleich gut schläft  
wie seine Gäste.**



**Jetzt unterschreiben!**  
[entschaedigung-ja.ch](https://entschaedigung-ja.ch)

### TOP- Ausbildungsbetriebe

GastroSuisse intensiviert die Zusammenarbeit mit dem nationalen und branchenübergreifenden Unterstützungs- und Auszeichnungssystem «TOP-Ausbildungsbetrieb». Damit engagieren sich GastroSuisse und die Kantonalverbände für eine hohe Ausbildungsqualität im Gastgewerbe. Die verstärkte Zusammenarbeit ist Teil des Fünf-Punkte-Plans gegen den Fachkräftemangel.

[topausbildungsbetrieb.ch](https://topausbildungsbetrieb.ch)

### Bildungsoffensive

Weiterbildung ist das beste Rezept gegen den akuten Fachkräftemangel. Daher verlängern die Sozialpartner im Gastgewerbe die 2021 lancierte nationale Bildungsoffensive mit derzeit über 40 kostenlosen Aus- und Weiterbildungen nochmals um ein ganzes Jahr bis Ende 2023. Die gesamten Kosten für alle bereits durch den L-GAV subventionierten Lehrgänge werden übernommen und die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber deutlich erhöht.

[weiterbildung-inklusive.ch](https://weiterbildung-inklusive.ch)

### Burgermeile

Im leerstehenden Kino Rex an der Steinenvorstadt zieht die US-amerikanische Restaurantkette Black Tap ein, die für ihre riesigen Burgers und Milkshakes bekannt ist. Damit wird die «Steinen» definitiv von der Kinostrasse zur Burgermeile. Mit Burger King, Holy Cow, Hans im Glück und Union Diner sind bereits vier andere Anbieter präsent. Und am Barfi hat der umgebaute McDonald's seinen Betrieb wieder aufgenommen.

### Nachzahlung von Ferien

Die Ferien- und Feiertage bei der Kurzarbeit von Monatslöhnern müssen nachgezahlt werden. Das hat das Bundesgericht entschieden. Das Parlament hat für den Nachtragskredit gesorgt. Weil die Nachzahlung nur die Monatslöhne betrifft, muss das Antragsformular nochmals für jede Abrechnungsperiode mit der Unterteilung in Mitarbeitende im Monats- und Stundenlohn neu eingereicht werden. Die Anträge können ausschliesslich auf dem elektronischen Weg bis spätestens Ende Oktober 2022 eingereicht werden.

[arbeit.swiss](https://arbeit.swiss)

## «Fait Maison» kommt nach Basel

Der Wunsch der Gäste nach Authentizität und Transparenz nimmt zu. Aus diesem Grund und um Restaurants mit frischer Küche eine Plattform zu geben, wurde «Fait Maison» geschaffen. Nun richtet der Wirtverband Basel-Stadt in der Nordwestschweiz einen Stützpunkt für das Label ein.

GastroSuisse, Slow Food und der Westschweizer Konsumentenschutz FRC gründeten 2017 gemeinsam mit anderen Partnern den Verein «Promotion du Fait Maison», dessen Ziel es ist, hausgemachte Gerichte zu fördern.

Das Label bietet Betrieben, die eine Küche mit Frischprodukten führen, eine Plattform.

Mit dem Label «Fait Maison» werden in der Romandie und seit einiger Zeit auch in der Zentralschweiz Restaurants ausgezeichnet, die ihr Essen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten, ohne küchenfertige Produkte und Fertiggerichte zu benutzen.

Ein Gericht gilt als «hausgemacht», wenn es vollständig vor Ort aus Rohprodukten oder traditionell in der Küche verwendeten Produkten zubereitet ist. Falls ein Gericht nicht den Ansprüchen entspricht, wird es in der Karte entsprechend gekennzeichnet.

«Das Label bietet Betrieben, die eine Küche mit Frischprodukten führen, eine ausgezeichnete Plattform. Den Konsumentinnen und Konsumenten bietet es eine wertvolle Orientierung,»

sagt Maurus Ebnetter, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt.

Carine Rouge, Projektleiterin des Labels: «Mit Fait Maison entsprechen wir einem weitverbreiteten Gästewunsch. Zudem kämpfen wir gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks. Wir freuen uns sehr, nun vermehrt in der deutschen Schweiz präsent zu sein.»

In der Westschweiz führen aktuell 250 Restaurants das Label. In der Zentralschweiz, wo «Fait Maison» kürzlich lanciert wurde, sind es ein gutes Dutzend Betriebe. Ebnetter geht davon aus, dass innert einem Jahr rund 20 bis 30 Restaurants in der Region Basel zertifiziert sind.

Bereits sind erste Betriebe in der Nordwestschweiz zertifiziert, zum Beispiel die Mühle in Allschwil, der Schlüssel in Reinach und der Besenstiel in Basel.

Alice und Olivier Flota-Bigliel, Gastgeber im Restaurant Besenstiel in Basel: «Für uns ist es selbstverständlich, dass wir unsere Gerichte selbst aus frischen Zutaten herstellen. Das Label Fait Maison gibt uns die Möglichkeit, dies im Betrieb und gegen aussen besser zu zeigen und unser Profil zu schärfen.»

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



Alice und Olivier Flota vom Restaurant Besenstiel setzen auf das Label «Fait Maison», um ihr Profil zu schärfen.

# Der Strom wird knapp

Für die zweite Winterhälfte zeichnet sich ein Energiemangel ab. Es könnte zu einer Kontingentierung und sogar zu Netzabschaltungen kommen. Dies stellt die Unternehmen vor grosse Herausforderungen.

Es braut sich der perfekte Sturm zusammen. Die Wirtschaft in fast allen Teilen der Welt leidet gleichzeitig unter gestörten Lieferketten, kriegerischen Ereignissen und einer sinkenden Konsumentenstimmung. Das internationale Finanzsystem ist verwundbar, wie beispielsweise die hohe Inflation in vielen Ländern zeigt. Die Notenbanken müssten darauf mit markanten Zinserhöhungen reagieren, tun dies aber nur sehr zögerlich – vermutlich aus Sorge, die Wirtschaft abzuwürgen, schwache Staaten in den Konkurs zu treiben und Kettenreaktionen auszulösen.

Wie bedrohlich der Mangel sein wird, hängt von vielen Faktoren ab.

Auch nächsten Winter wird es Ansteckungswellen geben. Hoffentlich haben die Regierungen, die Medien und die Öffentlichkeit gelernt, nicht mehr panisch zu reagieren. Beunruhigend sind in diesem Zusammenhang Bestrebungen der WHO, durch einen «Pandemievertrag» die Möglichkeiten der einzelnen Staaten zu beschränken, mit Augenmass zu handeln.

Sehr wahrscheinlich wird es diesen Winter zu einem Energiemangel kommen. Wie bedrohlich dieser sein wird, hängt von vielen Faktoren ab. Wir kommen mit einem blauen Auge davon, wenn anhaltende Niederschläge im Herbst die Stauseen füllen, der Winter mild verläuft, die Gaslieferungen aus Russland nicht versiegen, unsere Stromlieferanten im Ausland verlässlich bleiben und keine Kraftwerke ausfallen.

Für die zweite Winterhälfte ist mit einer anhaltenden Versorgungslücke zu rechnen. Tritt dann noch eine sogenannte Dunkelflaute dazu, fallen auch die Solar- und Windenergie aus, die im Winter sowieso nicht ergiebig sind. Für den Fall einer langanhaltenden Strommangellage hat der Bund Szenarien entwickelt.

Für die Unternehmen ist es höchste Zeit, sich mit dem Thema zu befassen – ganz besonders für «Grossverbraucher» mit einem Stromkonsum von mehr 100'000 kWh pro Jahr. Es geht hier nicht darum, Panik zu verbreiten, sondern nüchtern aufzuzeigen, mit welchen Herausforderungen wir konfrontiert sein könnten.

Kommt es über einen längeren Zeitraum (mehrere Tage oder Wochen) zu einem Ungleichgewicht von Stromangebot und Stromnachfrage, wird die «Organisation für Stromversorgung in Ausserordentlichen Lagen» (OSTRAL) den Strommarkt lenken. Die Stromproduktion und die Stauseen werden dann zentral gesteuert, der Stromhandel ausgesetzt. Es kann zu Export- und Transitbeschränkungen kommen.

Auf der anderen Seite wird man versuchen, den Verbrauch zu beeinflussen. Dies geschieht

je nach «Bereitschaftsgrad» durch Sparappelle, danach durch Verbrauchseinschränkungen und Verbote, schliesslich durch eine Kontingentierung und schlimmstenfalls durch rotierende Netzabschaltungen.

Im Bereitschaftsgrad 1 wird die Versorgungslage überwacht. Im Bereitschaftsgrad 2 werden die Bundesbehörden über die Medien Sparappelle an die Bevölkerung und die Wirtschaft richten. Es bleibt aber alles auf freiwilliger Basis. Beim Bereitschaftsgrad 3 werden Bewirtschaftungsmassnahmen in Kraft gesetzt. Um Energie zu sparen, werden nicht absolut notwendige, energieintensive Geräte durch den Bundesrat verboten. Dazu könnten Rolltreppen, Klimaanlage, Schaufensterbeleuchtungen, Wellness- und Beschneigungsanlagen gehören.

Für die zweite Winterhälfte ist mit Versorgungslücken zu rechnen.

Beim Bereitschaftsgrad 4 kommt es zur Kontingentierung. Grossverbraucher werden dazu verpflichtet, eine angeordnete Energiemenge einzusparen, um Netzabschaltungen möglichst zu vermeiden. Es würde also zu einer Ungleichbehandlung zwischen kleinen (mit weniger als 100'000 kWh Jahresverbrauch) und grösseren Betrieben kommen.

Ausserdem käme es zu Ungerechtigkeiten, weil gewisse Unternehmen schon fast alles getan haben, um Strom zu sparen – und nun weit weniger Möglichkeiten zur zusätzlichen

Reduktion haben als Betriebe, die das Thema bisher auf die leichte Schulter nahmen.

Es ist vorgesehen, bei der Berechnung des Kontingents auf die Referenzperiode des Vorjahres abzustellen, wobei es die Möglichkeit von Einsparungen geben wird. Davon werden im Gastgewerbe viele Unternehmen Gebrauch machen müssen, denn der Vorjahresverbrauch war wegen der Corona-Einschränkungen wesentlich kleiner als üblich.

Die Verfügung an die Grossverbraucher wird nicht nur den Kontingentierungssatz enthalten, sondern auch Informationen bezüglich Kontrolle und Sanktionen im Falle einer Nichteinhaltung des Kontingents. Sanktionen können aus Zuteilungskürzungen bis hin zur temporären Abschaltung bestehen. Es kann sogar zu einer strafrechtlichen Verfolgung durch die kantonalen Behörden kommen.

Doch wie könnten 15 oder 20 Prozent Strom eingespart werden? Vor allem für Betriebe, die bereits in den letzten Jahren ihre Hausaufgaben gemacht haben, wird das ohne die Einschränkung von Betriebszeiten und Angeboten schwierig. Wenigstens sind die Endverbraucher in der Wahl der Einsparungsart frei: Die Einsparziele können durch eine kontinuierliche Reduktion der Leistung, durch alternierenden Gebrauch oder komplette Betriebsunterbrüche erreicht werden.

Reichen die obengenannten Massnahmen nicht aus, kommt es zu rotierenden Netzabschaltungen. Dabei wird je nach Schwere des Mangels alle vier oder acht Stunden die Stromversorgung in einem Teilgebiet unterbrochen.



Rolltreppen in der Mall of Switzerland: Um Energie zu sparen, könnten nicht absolut notwendige Geräte durch den Bundesrat verboten werden.

Verbraucher, die für die Grundversorgung des Landes eine besondere Bedeutung haben, können von der Bewirtschaftung ausgenommen werden.

Die konkreten Massnahmen bei einer Strommangellage und die betroffenen Verbrauchergruppen werden vom Bundesrat in der Bewirtschaftungsverordnung festgelegt. Dies

geschieht auf Antrag der «Wirtschaftlichen Landesversorgung» und soll nicht überstürzt erfolgen, sondern nach einem vorgängigen Konsultationsverfahren.

Die aktuelle Situation hat nicht nur mit Putins Handlungen und Drohungen zu tun. Sie ist auch das Resultat einer verfehlten Energiepolitik. Der Stromverbrauch steigt kontinuierlich

an, beispielsweise wegen der Digitalisierung, der Elektromobilität oder dem zunehmenden Einsatz von Wärmepumpen. Gleichzeitig werden Kernkraftwerke abgeschaltet, Windkraft- und Grosswasserprojekte verhindert. Das geht nicht auf. Hoffentlich bezahlen jetzt nicht die KMU die Zeche.

Maurus Ebnetter

## Ohne Gesetzesänderung keine Entschädigungen

Es stellt sich die Frage, ob und wie die wirtschaftlichen Schäden bei anhaltenden Mangellagen ersetzt werden. Kurzantwort: Ohne Gesetzesänderung gibt es keine Entschädigungen.

Zwar können einzelne Unternehmen gemäss Bundesgesetz über die wirtschaft-

liche Landesversorgung unterstützt werden, wenn sie einen gewichtigen nicht zumutbaren Nachteil erleiden. Eine breite Entschädigung wird jedoch ausgeschlossen. Eine Abgeltung liesse sich also eher rechtfertigen, wenn nur einzelne Betriebe betroffen wären. Die Zumutbarkeit lässt sich nur anhand der individuellen Situation beurteilen.

Natürlich würde bei einschneidenden Massnahmen wiederum das Instrument der Kurzarbeitsentschädigungen offenstehen. Das hätte für die eh schon schwierige Situation auf dem Arbeitsmarkt negative Folgen: Wer will schon in einem Umfeld arbeiten, das ständig von Kurzarbeit bedroht ist?

## Gasmangel wahrscheinlich

Schon bevor es zu einem Strommangel kommt, wird es wohl zu einer Gasman-gellage kommen.

Alle Verbraucher sind aufgerufen, den Gasverbrauch zu reduzieren. Der Bund könnte den Firmen mit Zweistoffanlagen die

Umstellung von Gas auf Heizöl vorschreiben. Von Kontingentierung wären zunächst alle Anlagen betroffen, die nicht zu den sogenannten geschützten Verbrauchern zählen. Zu denen gehören Privathaushalte, grundlegende soziale Dienste wie Spitäler, Energie- und Wasserversorgung sowie Blaulichtorga-

nisationen. Erst in einer dritten Stufe wären auch die privaten Haushalte betroffen. Dann wären Gasheizungen und damit oft auch warmes Wasser nicht mehr rund um die Uhr verfügbar.

bwl.admin.ch

## Was müssen Grossverbraucher tun?

Wir empfehlen Ihnen bereits jetzt, sich mit den Ostral-Vorgaben (ostr.ch) vertraut zu machen sowie Konzepte und Pläne zu erstellen.

Spätestens beim Bereitschaftsgrad 2 und 3 sind einzelne Massnahmen zu ergreifen

und weitere vorzubereiten. Im Bereitschaftsgrad 4 sind die vorbereiteten Massnahmen umzusetzen, damit die Einhaltung des verfügbaren Stromkontingents sichergestellt ist.

Energiesparmassnahmen sind aktuell die am schnellsten umsetzbaren und mit Blick auf

Ende Winter effektivsten Möglichkeiten, um einer Mangellage entgegenzuwirken. Strom kann nur innerhalb von Stauseen in grösseren Mengen gespeichert werden: Strom, der heute nicht genutzt wird, kann für die Nutzung im Winter gespart werden.

## Strompreise gehen durch die Decke

Auf dem Strommarkt herrscht aktuell Chaos und Panik. Eine Vervielfachung des Strompreises geht nicht spurlos an den Unternehmen vorbei und gefährdet manche sogar in der Existenz.

Beim Strom ist mit erheblichen Preiserhöhungen zu rechnen. Grossverbraucher können heute auf dem freien Strommarkt einkaufen, jedoch nicht in die Grundversorgung zurückkehren. Auf dem freien Markt sind die Preise allerdings volatil und in letzter Zeit stark gestiegen.

Mit Verzögerung wird der Preisanstieg im Jahr 2023 auch die Kunden in der Grundversorgung erreichen. Diese Strompreise werden von der Eidgenössischen Elektrizitätskommission (ElCom) bekannt gegeben. Es bestehen Mechanismen, wie die Preise in der Grundversorgung gedämpft werden können. Des-

halb wird der Preis in der Grundversorgung 2023 weniger stark steigen als bei den Grossverbrauchern, die allerdings zuvor jahrelang von tieferen Preisen profitierten.

Ob es für Grossverbraucher möglich wird, in die Grundversorgung zu wechseln, ist unsicher.

Die anstehende Revision des Stromversorgungsgesetzes wird den freien Strommarkt auch für Kleinverbraucher öffnen und den Wechsel in die Grundversorgung regeln. Ob es für Grossverbraucher neu zu einer Möglichkeit kommt, in die Grundversorgung zu wechseln, ist unsicher.

Es gab Zeiten, da konnten Grossverbraucher den Strom für 5 bis 10 Rappen pro kWh ein-

kaufen, zum Teil sogar für 3 Rappen. Heute liegen die Preise bei 35 bis 40 Rappen, wobei ein gutes Stück Manipulation und Spekulation mitverantwortlich sein dürften. Wer jetzt für nächstes Jahr einkaufen will, bezahlt weit über 60 Rappen.

Es gibt Firmen, die aktuell beim Stromeinkauf auf den Spotmarkt setzen (ca. 30 Rappen) und das Risiko in Kauf nehmen, demnächst bald sehr viel höhere Preise zu bezahlen. Manche kaufen den Strom für 2023 und 2024 ein und nehmen die aktuell hohen Preise für diesen Zeitraum in Kauf. Gleichzeitig kaufen Sie schrittweise – um den Preis zu glätten – auch schon für 2025 ein: Die Preise für dieses Jahr liegen wesentlich tiefer. Je nach Anbieter haben Grossverbraucher die Möglichkeit, den Preis für fünf Jahre zu fixieren.



Verschenken Sie Genuss!

## Geschenkkarte für Basler Restaurants

---

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



[www.lunch-check.ch/webshop](http://www.lunch-check.ch/webshop)