



ZVG

Food-Truck zu vermieten

Während Jahren transportierte der Linienbus Passagiere. Dann hat ihn Fredi Hugelshofer übernommen und zu einem Food-Truck umgebaut. Heute fährt er als Foodliner «Black Sheep» von Einsatz zu Einsatz. Letzten Sommer hatte ihn Christian Kuchler vom Restaurant Taverne zum Schäfli in Wigoltingen/TG gechartert. Nun steht der Bus in einer Halle in Frauenfeld/TG und wartet auf einen neuen Einsatz. Fredi Hugelshofer vermietet seinen «Black Sheep» für rund 150 Franken pro Tag. Der Bus ist voll ausgestattet. Es braucht lediglich einen 380-Volt-Anschluss. Interessierte melden sich bei fmh@hugelshofer.ch. (GAB)

In Appenzell den Kopf lüften

Aus dem Solidaritätsgedanken haben sich sieben Hotels aus dem Kanton Appenzell Ausserrhoden in einer Idee zusammengefunden. Sie geben Mitarbeitenden der Gastronomie und Hotellerie, die sich in Kurzarbeit befinden und auf einen Teil des Lohnes verzichten müssen, die Möglichkeit, im Appenzellerland zu sehr günstigen Konditionen ein paar Tage den Kopf zu lüften. Die Aktion dauert den ganzen Monat Februar und ist nur nach Verfügbarkeit und direkt per Mail oder Telefon im entsprechenden Hotel anzufordern. Als Nachweis gilt es, eine Kopie des Arbeitsvertrages oder eine ausgefüllte Arbeitgeberbestätigung mitzubringen. (GAB)

Mieterverband fordert Schutz vor Kündigung

Viele Arbeitnehmende sind bereits seit mehreren Monaten in Kurzarbeit. «Wer nur noch 80 Prozent seines Lohnes erhält, dem fehlt nach fünf Monaten ein ganzer Monatslohn im Haushaltsbudget», sagt Mieterverbandspräsident Carlo Sommaruga. «Andere haben ihre Stelle verloren oder sind als Selbständigerwerbende mit hohen finanziellen Ausfällen konfrontiert. Immer mehr Menschen haben Probleme, ihre Miete zu bezahlen. Bereits heute gibt es Mietvertragskündigungen mit der Androhung der Zwangsäumung, und es besteht die Gefahr, dass diese noch zunehmen.» Deshalb fordert der Mieterverband vom Bundesrat ein Moratorium für Zwangsäumungen und stärkeren Kündigungsschutz. (GAB)

Hotel & Gastro Union hilft Lernenden in Not

Unter dem Projektnamen Coronasupport stellt die Hotel & Gastro Union Lernenden und Ausbildungsbetrieben während des Shutdowns ihr Netzwerk zur Verfügung.

Ende Januar bekamen die Kantone und Berufsbildungszentren Post von der Hotel & Gastro Union. Sie bot ihre Unterstützung an, um Lösungen für Lernende zu finden, deren Lehrbetriebe vorübergehend oder dauerhaft geschlossen sind. Das Angebot stiess auf reges Interesse. Erste Vermittlungserfolge liegen bereits vor.

Kollegiale Unterstützung ohne Bürokratie und viel Tamtam

«Innert weniger Tage konnten wir bereits einem halben Dutzend Lernender helfen. Rasch und unbürokratisch», freut sich Urs Masshardt, Geschäftsleiter der Hotel & Gastro Union. Dies war möglich, weil die Union mit ihren fünf Berufsverbänden über ein engmaschiges Netzwerk und engagierte Mitglieder verfügt.

Einer der Lernenden, die von der kollegialen Verbundenheit der

Berufsleute profitieren konnte, ist ein Kochlerner aus Zürich, der nicht namentlich erwähnt werden möchte. Dank der Vermittlung durch die Hotel & Gastro Union hat der junge Mann nun die Chance, seine Grundbildung in einer Spitalküche zu vollenden.

Die soziale und kollegiale Verbundenheit der Berufsleute funktioniert auch in der Westschweiz gut. Im Kanton Jura beispielsweise konnte Lucas Jeanguenin geholfen werden. Der Kochlerner aus dem Restaurant l'Helvetia in Buix wurde in die Küche der Clinique Le Noirmont in Le Noirmont vermittelt.

Hilfsangebot gilt für alle Berufe

Von Shutdown und Betriebs-schliessungen sind nicht nur Kochlerner betroffen. Deshalb sucht die Hotel & Gastro Union temporäre und teilweise auch dauerhafte Ausbildungsplätze für Lernende aller gastgewerblichen Berufe. Betriebe, die den vom Shutdown betroffenen Lernenden helfen und sie weiter ausbilden möchten, melden sich bitte bei der Hotel & Gastro Union. Weiterhin an die Union wenden können sich natürlich auch alle Lernenden, die lieber in einem Betrieb praktisch arbeiten, als zu Hause alleine Theorie zu büffeln. RICCARDA FREI

So meistert Basel die Tourismuskrisis

Der Rückgang an Logiernächten ist am Basler Rheinknie mit minus 61,7 Prozent historisch schlecht. Dennoch bleibt man optimistisch.

In der Krise steht man zusammen: Basel Tourismus, der Wirtverband Basel-Stadt und der Basler Hotelier-Verein luden gemeinsam zur Online-Jahrespressekonferenz. Zu vermelden gab es, wie schweizweit in der ganzen Branche derzeit üblich, nichts Positives. So erwähnt Alexandre Kaden, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt und Gastgeber im Restaurant Safran Zunft, die hohen Verluste in seiner Branche. Monatlich verliere die Gastronomie derzeit zehn Millionen Franken. Die Einnahmen aus dem Take-away- und dem Delivery-Geschäft seien nur ein Tropfen auf dem heissen Stein.

Raphael Wyniger, Präsident des Basler Hotelier-Vereins und Gastgeber im «Teufelhof», weiss, dass der Wertschöpfungsverlust in der Hotelbranche bei rund 75 Prozent liege. Und Daniel Egloff, Geschäftsführer von Basel Tourismus, beklagt die fünf Millionen, die wegen der geschwundenen Gästezahl an Gasttaxenerträgen wegfallen würden. Alle drei Referenten betonten jedoch, wie hilfreich in dieser Situation die Massnahmen von Bund und Kan-



Basel will künftig den Freizeittourismus stärken. ZVG

ton seien. «So gelingt es uns, nicht nur unsere Betriebe zu retten, sondern auch viele Arbeitsstellen zu erhalten», betont Wyniger.

Fokus auf die Zeit nach dem Lockdown

Rund die Hälfte aller Beherbergungsbetriebe sind gemäss Wynigers Schätzung derzeit geschlossen. Wie viele die Krise überleben werden, lasse sich noch nicht abschätzen. Ähnlich sieht es in der Gastronomie aus. «Von den rund 1000 Betrieben in Basel sind 70 Prozent individuell geführt, und wir wissen ebenfalls nicht, wie viele davon bestehen bleiben», so Kaden. Beide Lockdowns seien in umsatzstarke Zeiten gefallen. Kaden betont aber: «Wir haben gelernt, flexibel zu sein.» Ein Lichtblick sei der grosse Goodwill, der in der Bevölkerung zu spüren sei. «Alle signalisieren, dass sie sich freuen, wenn sie wieder zu uns kommen dürfen.» RUTH MARENDING

LATEST NEWS

Gespendet

Die TopCC-Weihnachtsspenden-Aktion war ein grosser Erfolg. Nun konnte TopCC dem Verein Sternentaler 4000 Franken übergeben.

Gesucht

Die Nestlé-Stiftung Alimentarium plant eine Ausstellung zum Thema vegan. Dafür sucht sie Erfahrungsberichte von vegan lebenden Menschen, die ihre Geschichte auf meinveganesleben.org teilen möchten.

Gefordert

Lockdown statt Hochsaison ist die Situation, in der sich der Schweizer Tourismus trotz schneereichem Winter befindet. Im Rahmen des 4. Tourismusgipfels forderten die Branchenvertreter daher eine sofortige Entschädigung sowie eine Exit-Strategie.

Bäcker trotzen dem Lockdown

Vor einem Jahr haben sich Bäcker-Confiseure zusammengetan, um gemeinsam eine Online-Bestellplattform für frisches Brot aufzubauen. Nun feiert das Portal frischesbrot.ch den ersten Geburtstag. Zwar wird die Plattform schweizweit betrieben (in der Romandie heisst sie painfrais.ch), aber frischesbrot.ch funktioniert konsequent regional. Die regionalen Produzenten setzen auf regionale Lieferbetriebe wie Velokuriere und Taxiunternehmen und liefern ausschliesslich in der näheren Region aus. Gleichzeitig wurde ein Abholdienst «Click & Collect» lanciert. Der Kunde bestellt, zahlt am Vortag und sagt, wo er das Brot abholen will. (RUP)

Hohe Verluste bei Bergbahnen

Im Januar haben die Bündner Bergbahnunternehmen wegen der Coronarestriktionen im Vergleich zum Vorjahr 40 Prozent Transportumsatz verloren. Das Offenhalten der Skigebiete und das freiwillige Engagement der Betriebe bei Massentests verhindern laut Martin Hug, Präsident Bergbahnen Graubünden, den Totalschaden der Bündner Tourismuswirtschaft. Ende Dezember 2020 betrug der kumulierte Rückgang beim Transportumsatz im Vergleich zum Vorjahr noch 22,8 Prozent. Mit den 39,4 Prozent im Januar erhöhte sich der kumulierte Verlust beim Transportumsatz auf 28,7 Prozent. (RUP)

Hoteliers sind für Klimaschutz

Die Verbandsleitung von Hotellerieuisse hat die Ja-Parole zum totalrevidierten CO₂-Gesetz beschlossen. Trotz höherer Investitionskosten engagiert sich die Schweizer Hotellerie weiterhin für den Schutz von Klima, Natur und Landschaften als wichtigste Pfeiler des Tourismus – verlangt dafür aber angemessene Unterstützungsbeiträge aus dem Klimafonds. Hotellerieuisse bündelt die Empfehlungen und Massnahmen der Beherbergungsbranche zudem in einem neuen Nachhaltigkeitskompass. (RUP)

Tochter ruft zu Spenden auf

Die finanziellen Reserven sind aufgebraucht. Gastgeberin Heidi Felder steht mit ihrem Restaurant Eule in Horw/LU vor dem Aus. Das will Tochter Tamara nicht hinnehmen und hat eine Spendenaktion auf dem Portal gofundme.com gestartet. «Meine Mutter Heidi hat ihre ganze Energie in den Betrieb gesteckt. Sie hat es verdient, dass ich ihr so etwas zurückgebe», begründet Tamara Felder ihre Aktion. (RUP)

Mehr Informationen unter:
www.hotellerie-gastronomie.ch

Mehr Informationen unter:
www.basel.com