



GastroNews

NR. 11

DEZEMBER 2021 – Herausgeberin GastroBaselland



Liebe Mitglieder,

Das Jahr geht dem Ende zu. Was haben wir die letzten 12 Monate für eine Achterbahn erlebt. Mit Lockdown sind wir gestartet. Die Situation hat sich bis April zugespitzt. Dann durften wir endlich die Terrassen wieder öffnen und dabei aus der Gesellschaft auch eine grosse Sympathie für das Gastgewerbe spüren. Die grosse Freude darüber brachte unserer Branche grosse Wertschätzung. Viele Mitglieder durften einen erfolgreichen Sommer erleben. Corona war dann irgendwann auch wieder etwas in den Hintergrund gerückt. Doch eben, die Achterbahnfahrt nahm ab Spätsommer nochmals richtig seine Talfahrt auf und die Situation spitzte sich in den letzten Wochen des Jahres nochmals zu. Die Zertifikatspflicht und die steigenden Fallzahlen mit den damit verbundenen Absagen des Weihnachtsgeschäfts hat nochmals einschneidende Konsequenzen für viele. Es bleibt eine Art Blindflug bis zum Ende des verrückten Jahrs 2021. Die Pandemie ist noch nicht überstanden. Ich hüte mich davor, mich darüber auch zu früh zu freuen. Rückschläge, vor allem wenn man nicht darauf vorbereitet ist, können einen doppelt treffen. Darum können wir uns auch beim Start ins neue Jahr nicht zurücklehnen.

Es gibt neben Corona, oder eben gerade wegen Corona, etliche Herausforderungen in unserer Branche zu bewältigen. Der Nachwuchs ist ein Thema. Es ist wichtig, dass wir weiter gute Fachkräfte ausbilden können. Vor allem bereiten uns die sinkenden Zahlen der Restaurantfachkräfte und Lernenden Sorge. Es scheint nicht mehr genügend attraktiv zu sein, einen Gastro-Beruf zu erlernen und im Gegenzug ebenso wenig, junge Leute auszubilden. Doch eine Branche hat schlussendlich immer so viele gute Fachkräfte, wie sie selbst auch ausbildet. Darum ist es umso wichtiger, dass man auch für Arbeitgeber die Attraktivität hochhält, Lernenden ei-

nen Ausbildungsplatz anzubieten. Dies wird unseren Verband das nächste Jahr fordern. Wir werden das ganze Jahr Tageskurse zu den Themen Gästebetreuung, Service, Finanzen und Marketing anbieten. Über Aktualitäten werden wir Sie weiter per E-Mail und Newsletter informieren.

Wir müssen uns bewusst sein, dass sich die Zeiten definitiv gewandelt haben. Wenn es auch schleichend kommt – doch was noch vor 3 Jahren selbstverständlich war, ist es heute nicht mehr. Wo die Reise genau hinführt, ist noch unklar. Aber wir müssen agil und offen bleiben. Vielleicht ist es auch wichtig, die Chancen jetzt zu packen. Am wichtigsten ist es jedoch, dass die Branche wieder mehr eine Einheit wird. Dass man gemeinsam zusammensteht, anstatt sich gegenseitig zu bekämpfen. Denn eine Gruppe ist nur so stark, wie deren schwächste Mitglieder. Und genau mit diesem Wissen sollten wir wieder vermehrt Politik betreiben und für unseren Berufsstand lobbyieren.

Ganz zum Schluss möchte ich anregen, dass man gerade in Zeiten, in denen es nicht so läuft, wie man es gerne hätte, die Möglichkeit auch nutzt, alles von einer anderen Seite zu betrachten. Manchmal muss man von einem Standpunkt abweichen und über seinen eigenen Schatten springen, um weiterzugehen.

Und damit wünsche ich im Namen des ganzen Vorstandes und Teams von Gastro Baselland schöne Festtage und einen guten Start ins 2022!

Eure Fabienne Ballmer

Interview Lernende 2tes Lehrjahr/ÜK3

Traumberuf Koch/Köchin? Unsere Lernenden erzählen, was Ihnen an ihrem Beruf gefällt.



Die vielseitige dreijährige Ausbildung als Koch oder Köchin EFZ wird neben dem praktischen Teil im Betrieb und der Theorie aus der Berufsschule jeweils mit fünf Überbetrieblichen-Kursmodulen in unserem Bildungszentrum Gastro-Baselland ergänzt.

In diesen, jeweils eine Woche dauernden Lernmodulen, sind die Lernenden aus dem Kanton bei uns vereint und verbringen eine wertvolle Zeit in unserem Bildungszentrum in Liestal. Dabei tauschen Sie sich gegenseitig aus und sammeln gemeinsam praktische Erfahrungen und Fachkenntnisse unter (der) fachlicher/n Leitung von Stephan Brügger.

Bei der ÜK-Woche 3 in der ersten Dezemberwoche 2021 haben wir die Gelegenheit genutzt und unsere Lernenden aus dem zweiten Lehrjahr befragt. Was gefällt Ihnen an ihrem Beruf? Weshalb haben Sie sich für eine Kochlehre entschieden? Was sind ihre Ziele und Träume? Hier der spannende Überblick der Aussagen der angehenden Köche und Köchinnen:



Sarah, Landgasthof Hard in Zunzgen, 16 J.

«Die Wertschätzung und das Vertrauen von meinem Lehrbetrieb und den Gästen, in dass was ich bis jetzt gelernt habe, freut mich sehr! Mein Ziel ist es, nach dieser Lehre auch noch die Konditor/Confiseur-Lehre anzuhängen.»



Sarah, Gasthof zum weisses Rössli in Erschwil, 19J.

«Mir gefällt der Kochberuf sehr gut. Das Abschmecken und Anrichten der Teller und danach die Freude der Gäste zu sehen, finde ich schön. „Mein Traum ist es später ein eigenes Restaurant zu führen.»



Vasco , Schlüssel-Zunft in Basel, 18 J.

«Mir gefällt, wenn das Team zusammen gut funktioniert und man fast wie eine Familie ist, weil man soviel Zeit miteinander verbringt. An der Gourmet-Gastronomie gefällt mir das Tempo und die Perfektion.»



Marco, Leben, Wohnen und Betreuung im Alter Frenkenbündten , Liestal, 16 J.

«Im <BIZ> wurde ich auf die Kochlehre aufmerksam. An meinem Betrieb gefällt mir die systematische Art zu kochen, denn so kann ich gut lernen und mir gefallen die Arbeitszeiten besser.»



Michele, Restaurant Seegarten in Münchenstein, 18 J.

«An der Gastronomie gefällt mir die Vielfalt der diversen Bereiche, von der kalten Küche bis zur Patisserie lernen wir alles. Es ist wichtig, dass man mit Leidenschaft kocht und sich auf die Arbeit freut!»



Mario, ESB Liestal, 25 J.

«Mir gefällt die Abwechslung im Beruf. Täglich gibt es etwas Neues zu tun und täglich lernt man Neues dazu, auch wenn man <ausgelernt> ist. Früher war Kochen mein Hobby und jetzt mache ich es zu meinem Beruf!»



Jamie, Restaurant Röschenzerhof, Röschenz, 17 J.

«An der A-la-Carte-Küche gefällt mir das Lebhaftige und dass es auch mal ein wenig stressig sein kann. Mir gefällt es aus verschiedenen Zutaten, etwas gutes zu kochen.»



Julia, Altersheimstiftung zum Eibach in Gelterkinden, 17 J.

«Beim Kochen kann man sehr kreativ Arbeiten, es wird einem eigentlich nie langweilig, denn es gibt viele Variationen der Gerichte.»



Leon, Hotel Bad Bubendorf, 16 J.

«Ich war immer schon begeistert davon, etwas zu kreieren! In meinem Lehrbetrieb erlebe ich auch die Hotellerie und den Service in den verschiedenen Restaurationsbereichen und das finde ich spannend.»

«Die Nase»

Kolumne von Bernhard Junge – Wirt von Unfassbar und Gastroseelsorger



Das grosse Fest der Nase steht vor der Tür. Im Theater, wo die gleichnamige Oper aufgeführt wird, auf dem Barfi nebenan, überall. Düfte von Lebkuchen, heissen Marroni und Glühwein erfüllen die Nasen unserer Stadt. Nun aber bleiben viele Nasen weg. Wurden sie, wie in der Oper, gestohlen oder sind sie nur von einer Maske verhüllt? Aus ihrem Vliesstoff strömt der gesammelte Duftmix

vergängerer Stunden: Vom billigen Parfum der Banknachbarin im Drämmli, vom glühenden Stumpfen, der verloren auf dem Spülkasten in der öffentlichen Toilette glimmte, vom Käsefondue, dessen Geruch eben noch über den Platz wehte. Stingge muess es!

Das grosse Fest der Nasen: Weihnachten ist das sinnlichste aller Feste neben der Fasnacht. Mit gutem Grund, denn Weihnachten redet vom Kommen Gottes in unsere Welt. ER oder SIE, die am Anfang des Urknalls als ewige Weisheit und Liebe alles zusammengefügt, und die Farben des Pfaus, das Symphonieorchester der Vogelwelt und die Lust der Liebe ins Leben geküsst hat, knallt erneut in die Welt. Ich bin bei euch! Freut euch! Päng. Gott wird Mensch und streckt uns seine Hände entgegen. Seine Ohren hören die Schreie der Unterdrückten. Er setzt seine Nase ihrem Angstschweiss aus, aber muss sie sonst nicht überall reinstecken. Besser konnte er uns seine Liebe nicht zeigen als im unfassbar-fassbaren Kind in der Krippe.

Allerdings handelt es sich um eine Geburt im Stall. Denn die Hotels waren, nach der legendären Auslegung, wegen der Pandemie des römischen Grössenwahns überfüllt. Ochs und Esel werden nicht nach Zimtsternen und die Hirten nicht nach Rasierwasser geduftet haben. Er aber verströmt seinen eigenen Duft, wenn er Wasser in Wein verwandelt, Brote und Fische austeilte und rauschende Feste feiert mit denen, die sonst nichts zu lachen haben. Alle, die eine Nase dafür haben, machen es ihm nach.

Neue Mitarbeiterin Hauswirtschaft

Dürfen wir vorstellen?



Andrea Haberl, wohnhaft in Ziefen, kennen vielleicht viele von euch schon. Sie war vor einigen Jahren ÜK Instruktorin bei den HOAN, Mitglied des Expertenteams Hauswirtschaft und zuletzt war sie Leiterin Hauswirtschaft bei der IFA in Balsthal. Seit September ist sie wieder bei GastroBaselland als

ÜK Instruktorin HOAN, Verantwortliche Hauswirtschaft, hilft im Sekretariat mit und ist vor allem für die Administration der Wirtprüfungen zuständig.

Wir freuen uns und heissen Andrea herzlich willkommen in unserem Team!

Das Zentrum GastroBaselland bleibt vom 20. Dezember bis und mit 2. Januar 2022 geschlossen. In dringenden Fällen können Sie uns ein E-Mail schreiben und sonst sind wir ab dem 3. Januar 2022 wieder für Sie da.

Wir wünschen Ihnen schöne Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Auf ein erfolgreiches 2022.



Einzigartig – Mitglieder im Gespräch

«Verkaufen braucht Persönlichkeit»

Wenn Sandra Bettoni den Raum betritt mit ihrer fröhlichen Art, bunter Kleidung, alles aufeinander abgestimmt und einen mit ihrem sympathischen Ostschweizer Dialekt begrüsst, füllt sich der Raum mit Herzlichkeit und positiver Stimmung. Und wenn Sandra dann beginnt zu erzählen, ihre Augen funkeln und sie bei jedem Satz, den sie sagt, sei er noch so heiter, mit ihrem Gegenüber mit spürt, weiss man schnell: Sandra verkörpert die Gastfreundschaft. Sie liebt ihren Beruf, das Gastgewerbe und hat definitiv ihre Berufung gefunden. Doch Sandra wäre nicht Sandra, wenn sogar sie noch weitaus andere berufliche Träume hegte. Ob es Träume bleiben, wissen wir nicht. Doch heute nimmt uns die Chefexpertin für Restaurationsberufe in den Kantonen Basel-Stadt und Baselland und Berufsschullehrerin bei den Restaurantangestellten auf ihre Reise der Freude an der Gastronomie mit. Mit funkelnden Augen blickt sie dabei auf ihre Lehrjahre im Hotel Säntis und im langjährig geführten Familienbetrieb Jägerhof in St. Gallen, verschiedene Stationen im Berner Oberland und längere Erfahrung in Berlin zurück. Sandra kommt aus einer Gastgeber- und Hotelierfamilie und ist nach 3 Jahren Gymi diesem Weg ebenfalls gefolgt. Seit 2014 unterrichtet sie an der Gewerbeschule AGS Basel und seit 2018 ist sie die Chefexpertin BS/BL für die Restaurant Berufe.

FB: Was faszinierte dich so sehr an der Gastronomie?

SB: Eigentlich wollte ich alles, nur nicht in die Gastronomie. Eigentlich wollte ich mal Jura studieren. Ich wollte nicht in die Fussstapfen meiner Eltern treten. Darum war ich auf der Suche nach mir selbst. Doch es gibt keine lebendigere, vielseitigere, kurzlebigere Branche wie die Gastronomie. Man muss sich bewegen, um etwas zu verändern. Man hat so viele intensive Begegnungen wie fast nirgends. Wahrscheinlich fasziniert mich die Wechselwirkung aus Bewegung, Begegnung und Veränderung. Wer sich in der Gastronomie nicht immer wieder verändert, geht unter. Und dies ist für mich auch auf der persönlichen Ebene so.

FB: Dann ist für dich persönlich die Veränderung auch wichtig?

SB: Ja sehr. Man muss sich im Leben immer wieder neu verändern. Man darf nicht stehen bleiben. Man muss offen sein. Das schlimmste, auch in der Branche, ist der Stillstand.

FB: Siehst Du einen Zusammenhang zwischen Stillstand und wie diese Krise in der Branche gemeistert wird?

SB: Ja sehr. Diejenigen die sich die letzten 30 Jahre kaum bewegten und verändert haben, konnten es auch jetzt nur schwer in der Krise. Diejenigen, die gewohnt waren, sich anzupassen und auch bereit waren, selbst die Dinge in die Hand zu nehmen, hatten plötzlich neue Konzepte geschaffen und konnten sich den Gegebenheiten einfacher anpassen.



FB: Welches Erlebnis in der Gastronomie hat dich persönlich geprägt?

SB: Mein Erlebnis in Berlin mit knapp 25 Jahren, zusammen als junge Familie mit meinem kleinen Sohn. Da habe ich erste Führungserfahrungen in einem grossen Berliner Restaurant gemacht. Einschneidend war da auch nach dem «Fall der Mauer» der Unterschied zwischen Mitarbeiter aus dem Osten und Westen. Dies so umzusetzen war prägend.

«Doch es gibt keine lebendigere, vielseitigere, kurzlebigere Branche wie die Gastronomie».

FB: Der Serviceberuf ist eigentlich sehr kreativ?

SB: Ja total!

FB: Was ist der Service noch?

SB: Im Service muss man offen und flexibel sein, man muss Neues mögen, man darf nicht stehen bleiben und vor allem muss man Menschen mögen. Es braucht Persönlichkeiten. Dies ist nichts Einfaches. Dies braucht eine authentische Persönlichkeit. Wenn man Menschen mag und dies zeigen kann, braucht es vorgängig, dass man sich selbst mag und sich klar ist, wer man ist.

FB: Was ist wichtig für die Zukunft in der Ausbildung?

SB: Man muss die Schere auf tun. Man muss die Jungen mehr nehmen, wie sie sind. Ihren Persönlichkeiten Platz lassen. Klar braucht es gewisse Grundregeln, doch man muss lockerer werden. Wenn man den Jungen auch die Chance gibt, sich selbst zu sein, so können sie aufblühen.

FB: Fehlen den jungen Menschen gewisse Grundregeln des Anstandes?

SB: Zum Teil ja. Aber diese kann man sie lehren. Man kann sie sehr schnell dorthin führen. Man muss es ihnen erklären. Es

braucht mehr Investition in die Persönlichkeitsentwicklung. Wir sind viel zu fest fokussiert auf das Fachliche.

FB: Was braucht jemand, der an der Front ist?

SB: Man muss Menschen mögen und offen und wertfrei sein.

FB: Wie ist es denn mit dem Dienen? Steckt das noch in uns?

SB: Nein, nicht mehr so fest. Sich zurück nehmen ist ein Thema, welches mehr thematisiert werden muss. Können würden wir es, wir sind es uns einfach nicht gewohnt.

FB: Ist der Beruf Service attraktiv?

Er ist attraktiv. Und wäre noch viel attraktiver, wenn man von alten Strukturen wegkommen würde.

FB: Wäre dies eigentlich nicht eine perfekte Ausbildung oder Lebensschule für unsere Jungen?

SB: Ja definitiv! Doch wir müssen unbedingt mehr auf die Persönlichkeitsentwicklung setzen. Wir setzen noch viel zu viel auf dem Verkauf. Wenn ich eine Persönlichkeit habe und noch dazu eine passendes «Storytelling» anwende, kann ich sowieso besser und einfacher verkaufen.

FB: Gibt es noch weitere Chancen, die du siehst?

Ja z.B. das Thema ADHS. Viele Jungen werden abgestempelt. Der Beruf im Service mit Gästen wäre ideal für Jungen mit viel Bewegungsdrang und Kreativität.

FB: Was unterscheidet gelernte Serviceangestellte von Nichtgelernten?

SB: Ein Gelernter kann Arbeitsabläufe so strukturieren, dass er die gleiche Dienstleistung bieten kann, ob er 30 oder 70 Gäste hat. Ein Ungelernter hat diese Routine oder Struktur nicht.

FB: Was müsste sich beim Unterricht noch verändern?

SB: Es müsste viel mehr schülerorientiert unterrichtet werden. Die Schüler sollen eine Neugier entwickeln können. Sie müssen lernen zu recherchieren. Nur so können sie Interesse und Selbstwert entwickeln. Und um sich im Leben zu bewegen, braucht es Interesse und Neugier. Dies gibt individuelle Persönlichkeiten, die sich wiederum auf die verschiedenen Gäste einlassen können. Und erst so sind sie eben wirklich gute Verkäufer.

FB: Ist Freundlichkeit lernbar

SB: Ja und nein. Ein Mensch, der weiss, wer er ist, ist meistens freundlicher. Er ist klarer in seinen Aussagen und meistens einfühlsamer und somit dienstleistungsorientierter.

FB: Was kann ein Jugendlicher, der REFA lernt?

SB: Er lernt, sich in jeder Situation ethisch korrekt zu verhalten und weiss sich in allen Lebenslagen selbst zu helfen. Er lernt eine Art

Lebenskreativität. Und (lacht) kann alle Familienfeste durchführen.

FB: Noch zum Thema Chefexpertin. Was war Deine Motivation dazu?

SB: Es war vor allem die Umsetzung der Revision des Berufes. Hier sah ich eine grosse Chance für eine praxisnähere und zeitgemässere Prüfung, welche verschiedenste Betriebsstrukturen berücksichtigt. Weg von einem «Learning for the Test». Ich habe in der Arbeitsgruppe der neuen Revision mitgearbeitet und da wollte ich natürlich auch bei der praktischen Umsetzung mitwirken.

«Der Beruf im Service mit Gästen wäre ideal für Jungen mit viel Bewegungsdrang und Kreativität.»

Was hat dich am meisten als Chefexpertin berührt?

SB: Eine junge Dame, die mit der Prüfungssituation nicht umgehen konnte und die ich dann doch durch die Prüfung führen konnte. Vielleicht wurde ich auch für mein Handeln nicht immer verstanden. Doch sie war nach bestandener Prüfung so dankbar, weil ich sie als Person ernst genommen habe. Und das Covidjahr war extrem emotional und fordernd. Da mussten ja die Betriebe die Bewertung machen.

FB: Hast Du Angst vor dem Scheitern?

SB: Ja, ich würde lügen, wenn ich nein sagen würde. Ich möchte alles korrekt machen. Ich bin schon eher eine Perfektionistin.

Was braucht es denn bei einer Veränderung?

SB: Loslassen. Loslassen von alten Mustern und Vorstellungen. Ohne Loslassen kommen wir nicht weiter.

Und so beenden wir unser Gespräch. Sandra Bettoni verkörpert eine frische und moderne Art des Serviceberufes. Wenn man ihr zuhört, weiss man eines ganz bestimmt: Sandra liebt die Herausforderung, weiss sich in jeder Lebenssituation selbst zu helfen und übernimmt für ihre Handlungen Verantwortung. Und genau dies gibt sie auch ihren Lernenden weiter, sie fordert sie im Denken. Sie fordert unseren Nachwuchs darin, sich selbst zu sein, hinzustehen, sich zu trauen, einen Fehler zu machen und auch mal selbst Lösungswege zu suchen. Sandra weiss, dass nicht alle Wege gerade verlaufen und kann so ihren Schüler:Innen empathisch entgegenwirken. Mit ihrem Selbstvertrauen steckt sie die jungen Menschen an und motiviert sie auf Ihrer Sinnsuche. Sandra ist nicht eine, die sich gerne in ein Schema setzen lässt, vielmehr möchte sie mit ihrer Persönlichkeit den Gästen Freundlichkeit vermitteln. Und dies tut Sandra in jedem Satz, denn ihr sind die Gäste, die Lernenden oder einfach ihre Mitmenschen wichtig. Und sie nimmt diese wahrscheinlich immer wichtiger als sich selbst und verkörpert auf eine vielleicht nicht immer konventionelle Art die Gastfreundschaft.

Fabienne Ballmer im Gespräch mit Sandra Bettoni

Wirteschule – Wirteprüfungen

News im Zentrum

«Die reinste Form des Wahnsinns ist es, alles beim Alten zu belassen und gleichzeitig zu hoffen, dass sich etwas ändert.»

Albert Einstein

Darum nehmen auch wir Erfahrungen aus der Krise mit und stellen unsere Grundausbildung etwas um.

GastroBaselland nimmt eine noch grössere Anlehnung an das G1 Gastrounternehmerseminar vor. Neu werden mit der Wirteprüfung BL folgende G1 Module abgeschlossen:

- **Modul Gastgewerbliches Recht / Hygiene (Leitlinie)**
- **Modul Rechnungswesen**
- **Modul Recht (Arbeitsrecht, Lohnwesen, Sozialversicherungen)**
- **Betriebsführung** ist neu ein Marketing- und Trendimpulstag.

In 3 ½ Wochen erhalten Sie eine solide Grundausbildung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes. Sie werden optimal auf die kantonale Prüfung vorbereitet.

Weiter sind die Modulprüfungen für die Module 1.3 und 4 anerkannt. Damit können Sie mit den zusätzlichen Modulen das gesamte G1 absolvieren. Mehr Infos unter <https://www.gastro-suisse.ch/angebot/bildung/>

Betriebsführung ist ab dem 1.12.2021 kein Prüfungsfach mehr für den Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastwirtschaftsbetriebes im Kanton Basellandschaft. Dafür bekommt Rechnungswesen einen grösseren Stellenwert.

Den Vorbereitungskurs kann man bei uns in 3 ½ Wochen Vollzeit am Stück absolvieren. Es gibt aber auch die Möglichkeit, die einzelnen Module zu buchen, um die Zeit flexibel einzuteilen. Informieren Sie sich auf unserer Homepage.

Neue Kursdaten 2022

Tageskurse von 8.15 bis 16.30 Uhr

- 14. bis 25. Februar und 14. bis 23. März 2022
- 13. Juni bis 6. Juli 2022
- 7. bis 30. November 2022

Überbetriebliche Kurse (ÜK):

Unser Weiterbildungszentrum hat Zuwachs erhalten. Diesen Sommer haben zum ersten Mal 35 Köchinnen und Köche aus der Stadt Basel bei uns im Zentrum den ÜK 1 absolviert. Der ÜK 2 wird anschliessend im Frühling ebenfalls bei uns stattfinden. HGF Basel und OdA GastroBaselland haben ein Pilotprojekt in Angriff genommen und möchten gemeinsam in die Zukunft schreiten.

Die Ausbildung war nie so wichtig wie heute. Der Fachkräftemangel zeigt sich immer deutlicher und es ist in Zeiten von Krisen umso elementarer, dass man gute Basisarbeit leistet. So möchten auch wir diese Chance nutzen und die gemeinsamen Synergien der beiden Kantone nutzen, um den Standort des ÜK-Zentrums in Liestal weiter zu stärken und somit die Ausbildung weiter auf einem Topniveau zu halten.

Die Nordwestschweiz zeichnet sich durch eine hohe Ausbildungsqualität aus. Dies ist in erster Linie den Ausbildnern und Betrieben zu verdanken.

Doch ebenfalls sind die beiden Gewerbeschulen in Muttenz und Basel wichtige Elemente der Ausbildung. Dazu kommen selbstverständlich die Überbetrieblichen Kurse. Es ist wichtig, diese weiterhin in der nahen Umgebung anzubieten. Nur so bleiben die Berufe attraktiv und das Know-how der ganzen Region kann genutzt werden.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit. Ab Januar wird sich eine Fachgruppe um eine gemeinsame Weiterentwicklung in Richtung HGF beider Basel kümmern.

Trends 2022

Fernweh und kulinarische Reisen



Die Pandemie dominiert unseren Alltag und es wird noch einige Zeit so bleiben. Deutlich zeigt sie sich in der Gastronomie. Die Branche braucht neue und aufgefrischte Konzepte. Dazu machte ich mir in den letzten Wochen intensiv Gedanken. Um Trends zu entdecken, beobachte ich das veränderte Verhalten der Gesellschaft. Was fehlt den Konsumenten und welche Bedürfnisse werden kaum oder gar nicht gestillt? Wonach orientieren sich die Menschen und wie entwickeln sich die Werte der Gesellschaft? Vor zwei Jahren erzeugten regionale Lebensmittel einen Boom. Dieser Trend dauert an. Gleichzeitig nimmt die Digitalisierung zu und öffnet neue Möglichkeiten. Verloren gehen dabei direkte Kontakte, Gerüche oder Düfte, die mit Erlebnissen und Erinnerungen verknüpft sind.

Die Schweizer interessieren sich für ferne Länder und Kulturen. Tiefe Flugpreise begünstigten diesen Trend bis zum jähen Stopp. Gleichzeitig sehnte man sich nach Swissness, Regionalität und Heimat. Nachbarländer stehen wieder oben auf der Liste. Darum behaupte ich, dass sich jetzt neue Chancen und Trends für die Gastronomie öffnen.

Wer auswärts isst, erwartet einen Mehrwert. Der Gast überlegt, wo er sein Geld ausgibt. Die Pandemie brachte viele Hobbyköche auf ein höheres Level und andere entdeckten das Kochen.

Metzgereien berichten von Kunden, die Neues ausprobieren und nach Rezepten fragen. Andere beschäftigen sich mit der veganen Küche, weil sie Zeit dafür haben. So liegt es auf der Hand, dass auch der Gastronom ein Inspirator werden muss. Wer Kreationen schafft, auf die ein Hobbykoch nicht kommt und sich mit Können und Wissen abhebt, schafft das, was Gäste neugierig macht und anlockt. Dazu braucht es keine Gourmetküche. Was man aber tut, das soll richtig gemacht werden und die Gäste inspirieren.

Reisen soll der grosse Trend im nächsten Jahr werden. Wahrscheinlich waren die Gäste schon lange nicht mehr so offen für fremde und exotische Küchen. Die Gastronomie kann dieses Fernweh stillen und den Gast wenigstens für einen Abend in eine andere Welt entführen. Es müssen nicht ganze Gerichte sein. Vielleicht genügt schon eine Genusswoche mit afrikanischen Gewürzen. Die Fantasie kennt keine Grenzen.

Neben der globalen Küche sind vegane und vegetarische Gerichte ebenso wichtig. Die jüngere Generation gibt sich mit einem Veggericht – meist noch als abgeänderte Fleischvariante – nicht mehr zufrieden. Auch den vielen Diäten muss Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Der Gastronom trägt beim Zubereiten Verantwortung und sollte seinen Gästen gleichzeitig ein Erlebnis bieten. Vegetarisch und vegan sind kein Randbedürfnis mehr. Da gilt es für den Koch, sich weiterzuentwickeln. Der Trend des Körperbewusstseins muss sich in der Küche widerspiegeln.

Zwischendurch muss man aus dem Normalen ausbrechen und neue Pfade suchen. Scheitern und wieder aufstehen sind erlaubt, damit Neues entstehen kann.

Wer Trends setzt, kann sogar eine Marke aufbauen und so seinen Erfolg komplettieren.

AGENDA

KURSE:

Tageskurse von 8.15 bis 16.30 Uhr

14. bis 25. Februar und 14. bis 23. März 2022

13. Juni bis 6. Juli 2022

7. bis 30. November 2022

POLITAPÉRO MIT EVENT:

Montag, 21. Februar 2022

GENERALVERSAMMLUNG:

Montag, 25. April 2022



Endlich wieder eine GV

Schweizerhalle – Outdoor-Versammlung mit Rheinblick

Nach mehreren Verschiebungen trafen sich die Mitglieder von GastroBaselland mit zahlreichen Gästen zur 129. Generalversammlung. Auch Regierungspräsident Thomas Weber und seine Kollegin Kathrin Schweizer waren unter den Gästen und überbrachten die Grüsse und guten Wünsche der Regierung. Das Präsidiums-Duo Fabienne Ballmer und Philip Bühler lud in den Gasthof Solbad in Schweizerhalle ein. Auf freiem Feld mit Blick auf den Rhein wurden alle Traktanden diskussionlos genehmigt.

«Ich nimm e tiefe Atemzug, wenn ich an 2020 dank.» Mit diesem Satz begann Fabienne Ballmer ihren Jahresbericht. Inhaltlich bezog sie sich stark auf die sehr schwierige Covid-Situation. Als die Baselbieter Regierung als erste den Lockdown aussprach «isch für mi d Wält e Momänt still gstande». Die staatliche Unterstützung mit Kurzarbeit und Geldzahlungen und die «Stangenaktion» waren hilfreich und sehr willkommen. Die fehlenden Anlässe rissen aber tiefe Löcher in die Kassen. Die Beizer spürten die Solidarität der Bevölkerung und sie waren für jede Unterstützung sehr dankbar. Im Sommer 2020 herrschte fast wieder Normalbetrieb. «Aber was ist schon normal», fragte die Präsidentin. «Der Wandel, und wer ihn nicht mitmacht bleibt stehen!» Der Gästekontakt und das Erlebnis wurden wichtiger. Ein Aufgeben der Gastronomen stand nie zur Diskussion. Take-away, Fahrdienste und Essenslieferungen waren erfolgreich, oft aber nur ein Tropfen auf den heissen Stein. Nicht akzeptierbar ist für den Verband, die Gäste kontrollieren zu müssen, wenn der Staat eine Zweiklassengesellschaft schafft.

Sehr wichtig ist für Ballmer die Zusammenarbeit mit Politik und Regierung. Im Vergleich zu anderen Kantonen verläuft die Verständigung in Baselland sehr gut und man bespricht sich regelmässig auf höchster Ebene. Der Verband verschickte regelmässig Mails an die Mitglieder, um sie über die wichtigsten Aktualitäten zu informieren. «Ich spürte die Mitglieder noch nie so nah und so gut. Einige schätzten den Verband in der Krise umso mehr.»

Zusammenarbeit mit Basler Verband

Die Zusammenarbeit mit dem Basler Wirteverein wird intensiviert. Lehrlinge aus dem Nachbarkanton werden am eigenen Bildungszentrum in Liestal Kurse besuchen. Es könnte schon bald ein gemeinsames Ausbildungszentrum betrieben werden. Für den Basler Präsidenten und Vertreter von GastroSuisse, Maurus Ebnetter, steht der «Nutzen der Covid-Massnahmen in keinem Verhältnis zum Aufwand». Mit einer Volksinitiative will der Nationalverband erreichen, dass für einen weiteren Pande-

miefall klare Regeln und Massnahmen festgelegt werden. Dies sei «wichtig, da sich das Pandemierisiko nicht mehr versichern lässt», erklärte er.

Zurückhaltung mit Zertifikat

Regierungspräsident Thomas Weber lobte den Verband als grössten Arbeitgeber im Kanton und betonte die Wichtigkeit der Gastronomie für den Tourismus. Zudem sei sie ein psychosozialer Faktor und systemrelevant für Kultur und Gesellschaft. Ein Covid-Zertifikat will Weber im Kanton nicht verstärkt einführen, denn die Situation sei heute anders als vor einem Jahr. Alle können sich jetzt impfen lassen.

Philip Bühler erörterte die Jahresrechnung, die mit einem weiteren Verlust von 26'220 Franken abschloss. Für das laufende Jahr soll sich das Minus verdoppeln und danach werden wieder Abschlüsse in der Gewinnzone erwartet. Wichtig für Bühler ist der positive Cashflow, da die Abschreibungen deutlich höher sind als das Defizit. Mit einem Eigenkapital von Fr. 178'000.– und hoher Liquidität steht der Verband immer noch auf gesunden Beinen und er kann das finanzielle Tief problemlos überstehen.

Der Jahresbeitrag bleibt unverändert. Der Vorstand beantragte eine formale Anpassung der Statuten, die ohne Gegenstimmen genehmigt wurde. Alain Goepfert wurde neu in den Vorstand gewählt.

Zu Ehrenmitgliedern ernannt wurden das langjährige Mitglied Max Schweizer und Vorstandsmitglied Regula Nyffeler, die aus dem Gremium zurücktrat.

Beat Eglin

Weitere Bilder: www.presstime.ch · Wirtschaft



Gedankenaustausch mit Regierungs- und Landräten

Liestal – Der Politapéro lockte wieder zahlreiche Gäste ins Zentrum

Das jährliche Zusammentreffen unseres Verbandes mit der kantonalen Politik wurde um ein halbes Jahr in den Frühherbst verschoben. Kathrin Schweizer und Toni Lauber vertraten die Kantonsregierung.

Co-Präsident Philippe Bühler begrüßte die Gäste persönlich und freute sich, dass die beliebte Liveveranstaltung endlich wieder stattfinden konnte. Da traditionellerweise zum Käsefondue eingeladen wird, könnte man den Anlass auch Fondueapéro nennen, meinte er.

Fabienne Ballmer, die Co-Präsidentin, erzählte die Geschichte zu den Bierflaschen auf dem Tisch. Der Inhalt wurde im Keller des Leue Waldenburg von Lehrlingen unter der Leitung von Wirt Marcel Blättler gebraut. Das Oberbaselbieter Blonde war der Bhaltis für die Gäste. Ballmer kündigte auch die spätere Ankunft des «Regierungspräsidenten» an. Und prompt kam die schlagfertige Korrektur eines Landrates:» Dä isch au emol Regierungspräsident gsi. Und er hett die Aura hütt no.»

In ihrer Rede ging Ballmer auf die aktuellen Probleme und Schwierigkeiten im Gastrogewerbe ein. «Als Gastronom möcht mä Gastfründschaft läbe. Das isch die letschte Johr mit einigi Herusforderige verbunde gsi», sagte sie. Sie meldete sich mehrmals – auch «um die eigentlich schöni und besinnliche Wiehnachtszyt» - bei Regierungsrat Lauber und meinte, dass er wahrscheinlich nicht immer nur Freude an ihr gehabt hätte. Sie bedankte sich bei der Kantonsregierung und anderen Politikern für die gute Kooperation und den Austausch in der speziellen Situation. Sie lobte die Baselbieter Gastronomie, die kämpfte und mit frischen Ideen neue Wege suchte. Was sie an den

Landratsdiskussionen störte, war der realitätsfremde Vergleich mit dem Handwerk, das nicht von Schliessungen betroffen war. Es gab mehrere Stiche in ihr Gastroherz. Die Realität war aber, dass ihre Branche von einem Tag auf den anderen nicht mehr arbeiten durfte. Da waren Aussagen, dass «man genug bekommen hätte und sich nicht beklagen sollte» zu wenig überlegt. Sie betonte aber, dass Jammern ein schlechter Ratgeber sei, «denn jedi Situation het au Positivs». Sie zählte die Forderungen von GastroSuisse an den Bundesrat auf. Einige davon sind die Weiterführung der Kurzarbeitsentschädigung, Aufhebung von Kontaktdaten erfassung in Clubs und Discos, Weiterführung der Gratistests und die Festlegung der Ausstiegsszenarien. In Ballmers Augen sollten diese Punkte aber «keine Forderungen, sondern eine Selbstverständlichkeit» sein. Weiter sprach sie die für die Gastronomie sehr wichtigen Weihnachtsessen an und bat die Anwesenden um Unterstützung und Durchführung dieser Zusammenkünfte. Ein zweiter Einbruch nach 2020 ist für das Gastgewerbe schwer zu verkraften. Für das Personal sind solche Essen eine willkommene Wertschätzung und langjährige Tradition. Ihre Mitglieder forderte sie auf, neue Lösungen und Ideen zu suchen, damit die Veranstalter überzeugt werden können. Die Wirte sind es gewöhnt, sich anzupassen, neue Wege zu suchen und voranzugehen. «Ohni Gastronomie wär au s Politikerläbe nur halb so amüsant, oder nit?» sagte sie mit ihrem überzeugenden Lächeln. Ballmer wünschte allen einen schönen und geselligen Abend und «dass dir bim nögste Mol au am Mikrofön im Landrot no an eus danket. Und danket dra: Ich los zue.»

Beat Eglin

Weitere Bilder: www.presstime.ch › Wirtschaft

Neuer Leiter Bewilligungen per 1. Dezember 2021



Neuer Leiter Bewilligungen in der Sicherheitsdirektion Dominik Hänggi Maini wird auf den 1. Dezember 2021 neuer Leiter Bewilligungen in der Sicherheitsdirektion. Er folgt auf Raffael Kubalek, welcher seit dem 1. Oktober 2021 stellvertretender Generalsekretär ist. Der Jurist Dominik Hänggi Maini stiess bereits am

19. Juli 2021 zur Sicherheitsdirektion und war bislang zuständig für die Bewilligung von Veranstaltungen im Zusammenhang mit den Covid-19- Massnahmen.

Davor hatte er als Gerichtsschreiber am Zivilkreisgericht Basellandschaft West gearbeitet. Dominik Hänggi Maini ist 53 Jahre alt und lebt in Röschenz.

Die Sicherheitsdirektion gratuliert Dominik Hänggi Maini zur neuen Aufgabe und wünscht ihm einen guten Start sowie viel Freude und Erfüllung mit der neuen Aufgabe.

Impressionen Wirtreise, 21. September 2021:

Fotos: Bruno J. Rosenkranz



Impressum: Erscheint 2-3 mal jährlich – **Redaktion:** Fabienne Ballmer, Arboldswil – Beat Eglin, MuttENZ

Unser Premium-Sponsor:



Gestaltung: Carole Isenegger, Typodesign GmbH



Unsere Sponsoren:



Druckpartner: Dicad GmbH Hölstein. Gedruckt in der Schweiz

