

Bericht der Geschäftsführung fürs 2021

Fabienne Ballmer – CoPräsidentin und Verantwortliche für die Geschäftsführung

Liebe Mitglieder

Das vergangene Jahr war vom ersten bis zum letzten Tag sehr herausfordernd. Corona stellte uns auf allen Ebenen fast wöchentlich vor neue Tatsachen.

Die Corona-Krise prägte das letzte Geschäftsjahr. Unser Verband und die gesamte Branche waren in der Folge überaus gefordert. Daran änderte sich bis heute nichts. Wir kämpften an allen Fronten und wir setzen uns auch weiterhin mit aller Energie und den uns zur Verfügung stehenden Mitteln für unsere Branche ein. Das Gastgewerbe hat für die Schweizer Wirtschaft eine enorme Bedeutung. Ohne uns ist ein florierender Tourismus nicht möglich. Viele Existenzen und Arbeitsplätze hängen von der Gastrobranche ab. Dazu kommen die unzähligen Lieferanten, die indirekt ebenfalls vom Gastgewerbe leben. Lokal und regional sind die Betriebe immer mehr mit den Anbietern und Lieferanten verbunden. Wir bilden wirtschaftliche Einheiten, die stark voneinander abhängen. Wir dürfen stolz darauf sein, was wir in der Krisenzeit leisteten und immer noch leisten. Sobald sich jeweils ein kleines Türchen öffnete, konnten wir auch unsere Tore für unsere Gäste öffnen. Und teilweise kamen sie in Scharen. Die Solidarität ist gross. Zudem möchten die Menschen endlich aus ihren vier Wänden ausbrechen und wieder auf allen Ebenen geniessen können. Und um das anzubieten, sind wir als erfahrene Dienstleister da. Unsere Branche ist „too big to fail“ und ist für eine gesunde und funktionierende Gesellschaft unabdingbar. Das wurde in den letzten beiden Jahren immer mehr erkannt und anerkannt.

Leider wissen wir noch nicht, wohin uns der Weg in den nächsten Wochen, Monaten und Jahren hinführen wird. Die offiziellen Zahlen waren nach den Fasnachtsferien erschreckend hoch und die Hoffnung allein ist nicht die Rettung. Wie bisher können und müssen wir unsere Anliegen gegenüber der Politik und den Behörden auch in Zukunft deutlich formulieren und begründen. Deshalb wird unser Kantonalverband weiterhin präsent sein und sich zeigen, wo auch immer dies notwendig und nützlich ist. Wir machen den Einfluss geltend, der möglich ist. Danach heisst es abwarten und die Entscheide der Regierungen umsetzen.

Die Lage hat sich etwas entspannt. Die Herausforderungen sind jedoch in anderen Bereichen zum Teil so gross, wie schon lange nicht mehr. Die Gastronomie steht vor grossen Veränderungen



und man wird sich von den Verletzungen der letzten 2 Jahre Schritt für Schritt erholen müssen.

Auf kantonaler Ebene haben wir für Sie gekämpft. Und wir werden uns weiter für Sie einsetzen. Im Namen des Vorstandes und der gesamten Geschäftsführung unseres Verbandes bedanken wir uns für Ihren Einsatz, Beitrag und das Durchhalten.

Das Jahr 2021

Januar – März 2021

Die Gastronomie war geschlossen. Es wurde für rückwirkende Kurzarbeit gekämpft. Zusammen mit Nationalrätin Daniela Schneeberger konnten wir erreichen, dass im März dann doch noch rückwirkend Kurzarbeit angemeldet werden konnte. In Härtefällen wurden im Baselbiet Beiträge schnell und in den meisten Fällen unkompliziert ausbezahlt. Ebenfalls waren wir mit einem hohen Fixkostenbeitragsatz privilegiert. Auch nach der Terrassenöffnung wurden Härtefall-Beiträge weiter ausbezahlt. Dies ergab eine finanzielle Beruhigung bei unseren Gastronomen.

April 2021

Endlich wurden vom Bund erste Öffnungsschritte diskutiert. Die Baselbieter Regierung hatte während der ganzen Krise und dem Lock Down stets eine offene Haltung und befürwortete jeweils die Öffnungsschritte des Bundes.

Am 13. April wurde dann endlich die Terrassenöffnung entschieden, so dass am 19. April die Aussengastronomie wieder Gäste empfangen durfte. Die Freude bei den Gästen war gross. Leider hat oftmals das noch sehr kalte Frühlingswetter einen Strich durch die Rechnung gezogen. So waren die warmen Tage, an denen man am Abend noch draussen sitzen konnte, eher abgezählt.

Juni 2021

4. Öffnungsschritt des Bundesrates. Die Innenräume dürfen endlich ab 1. Juni wieder geöffnet werden. Ab dem 26. Juni wurde dann weiter gelockert. In Restaurants dürfen wieder beliebig viele Personen zusammensitzen und Grossveranstaltungen mit Zertifikat ohne Beschränkungen von Kapazität und Anzahl Personen stattfinden.

August 2021

Der Bundesrat hat entschieden, dass ab dem 1. Oktober 2021 die Testkosten für das Covid-Zertifikat nicht mehr vom Bund übernommen werden. Die Tests für Personen mit Symptomen werden weiterhin vom Bund bezahlt. Allerdings berechtigen diese nicht zum Erwerb eines Zertifikats. Antigen-Schnelltests für Personen, die sich aus gesundheitlichen Gründen nicht impfen lassen können sowie Tests für Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren werden weiterhin vom Bund bezahlt.

September 2021

Der Bundesrat hat entschieden, dass ab Montag, 13. September 2021, im Innern von Restaurants, von Kultur- und Freizeiteinrichtungen sowie an Veranstaltungen in Innenräumen eine Zertifikatspflicht gilt.

Oktober 2021

Die Tests werden nicht mehr vom Bund übernommen. Die Fallzahlen steigen. Die Tage werden wieder kälter und es kämpfen viele Betriebe mit massiven Umsatzrückgängen wegen der Zertifikatspflicht.

November 2021

Die Fallzahlen steigen weiter. Der Bundesrat setzt weiter auf die Zertifikate. Da die Tests nicht mehr bezahlt werden, müssen viele Betriebe weitere Einbussen in Kauf nehmen. Der Kampf an der Front von GastroSuisse gegen die 2-Klassengesellschaft ist gross, jedoch lässt der Bund nicht locker.

Dezember 2021

Die Zahlen nehmen nochmals zu und die Omikron-Variante dominiert rasch. Darum gelten ab Montag, 20. Dezember 2021, verschärfte Massnahmen gegen die Ausbreitung des Coronavirus. Zu Innenräumen von Restaurants, von Kultur-, Sport- und Freizeitbetrieben sowie zu Veranstaltungen im Innern haben nur noch geimpfte und genesene Personen Zugang (2G). Als zusätzlicher Schutz muss an diesen Orten eine Maske getragen und es darf nur im Sitzen gegessen und getrunken werden. Wo die Maske nicht getragen werden kann, wie bei Blasmusikproben, oder wo nicht im Sitzen konsumiert werden kann, wie in Discos und Bars, sind nur noch geimpfte und genesene Personen zugelassen, die zusätzlich ein negatives Testresultat vorweisen können (2G+). Personen, deren Impfung, Auffrischimpfung oder Genesung nicht länger als vier Monate zurückliegt, sind von dieser Testpflicht ausgenommen. Zudem wird die Boosterimpfung angeboten. Der Bund ist sich jedoch bewusst, dass er nochmals eine Härtefallentschädigung zahlen muss.

Die Gastronomie im Baselbiet leidet massiv unter den Massnahmen, da man dem Impfstatus der Gäste ausgeliefert ist. Die Re-

gierung signalisiert zum Jahresende eine weitere Härtefallauszahlung 2022. Diese wurde dann im Januar 22 vom Landrat und danach auch von der Regierung bewilligt. Nach einem weiteren Gespräch von GastroBaselland mit der Regierung wurde zusätzlich und glücklicherweise auch entschieden, dass es noch eine Entschädigung für Dezember 2021 geben wird. Die Auszahlungen erfolgen jedoch erst nach der Referendumsfrist Anfang April 2022.

Politische Arbeit im 2021

Vom ersten bis zum letzten Tag waren wir in engem Kontakt mit der Baselbieter Regierung. Die doch offene Haltung in der Coronapolitik hat uns da sicher sehr zugespielt. Die Regierung hat unsere Anliegen jeweils schnell verstanden und sich dann auch entsprechend für uns eingesetzt oder das Maximum rausgeholt. Speziell bei der Härtefallregelung 2021 hat die Gastronomie noch einen Bonus erhalten. Der stetige Kampf oder Druck, den man von unserer Seite machte, hat sich ausgezeichnet. Mit klaren Forderungen konnten wir jeweils ohne grossen Aufwand unsere Anliegen durchbringen. Zugute kam uns die schon seit Jahren sehr gute Kontaktpflege zur Baselbieter Politik.

Erfreulich neben der Härtefallverordnung und der guten Abwicklung waren ebenfalls die Verlängerung der Heizpilotbewilligungen, der Öffnungszeiten während der Fussball WM und der Umgang mit Kontrollen von Seiten KIGA. Das KIGA Baselland hatte ein offenes Ohr für uns und auch bei der Zertifikatspflicht nahm die Baselbieter Polizei die Prüfungen mit viel gesundem Menschenverstand vor und war im Austausch mit unserem Verband. Wir haben gekämpft und werden es weiter tun.

Kommunikation mit den Medien

Der Verband war laufend medial präsent und konnte sich bei verschiedenen Themen einbringen. Dies war in verschiedenen Bereichen wichtig, um unseren Gästen, der Politik und der Bevölkerung unsere Problematik aufzuzeigen und das Verständnis für unsere Branche zu sensibilisieren. Der Verband und konkret Fabienne Ballmer haben jedoch bewusst einen pragmatischen und sachbezogenen Weg gewählt.

Wir sagten, was stört, aber auf eine respektvolle und sachbezogene Art und Weise. Die Meinungen der Mitglieder waren unterschiedlich und so suchte man sich einen Weg, um die grosse Mehrheit zu vertreten. In einer Krise ist es umso wichtiger, sich als Einheit zu zeigen. Die Kommunikationsarbeit verstärkte sich im letzten Jahr um einiges.

Kommunikation mit unseren Mitgliedern und Partnern

Mit regelmässigen Mailings bedienten wir unsere Mitglieder mit den neusten Entwicklungen betreffend Massnahmen und Unterstützungen, zum Teil in wöchentlichen Abständen. Als es ruhiger war um die Massnahmen und die Hilfeleistungen eben-

falls klar waren, schrieben wir etwas weniger. Unser Motto war: so einfach wie möglich, wo wenig wie möglich, aber so viel wie nötig. Ebenfalls wurde die Homepage aufgefrischt. Diese wurde laufend aktualisiert und man konnte die Infos und Neuigkeiten nachlesen.

Unser Telefon im Sekretariat haben wir etwas eingeschränkt und die Öffnungszeiten angepasst. Seit letztem Jahr ist das Telefon nur noch morgens bedient.

Wirtekurse

Letztes Jahr durften wir im März einen Kurs online durchführen. Dabei hatten wir erfreulicherweise so viele Teilnehmer, wie schon lange nicht mehr. Die Zeit des Lockdowns wurde zur Weiterbildung oder Vorbereitung genutzt. Die 2 weiteren Kurse im Sommer und Herbst waren jedoch eher schwer zu füllen. Doch trotz knapper Belegung wurden die Kurse durchgeführt. Die Unsicherheit für die Branche war deutlich zu spüren.

Weitere Kurse

Nachdem man in den vergangenen Jahren einige Versuche startete für Weiterbildungskurse und diese an mangelndem Interesse nach kurzer Zeit dann wieder begraben wurden, konnten wir vermehrt das Interesse an Servicecrashkursen spüren. Darum lancieren wir seit Herbst wieder Servicekurse und bauen stetig, aber langsam etwas auf.

Auch Kurse direkt bei unseren Mitgliedern sind zunehmend ein Bedürfnis, auf welches wir Angebote bereithalten.

Progresso, Riesco und Chefköche

Progressokurse wurden im Frühjahr alle abgesagt und in den Sommer/Herbst verschoben. Mit viel Marketing und Zusammenarbeit zwischen der HGF Weggis konnte im Herbst dann doch noch Küche und Service 1 und 2 bei uns stattfinden. Leider war der Effekt, dass die Kosten vollumfänglich vom L-GAV übernommen werden, nicht direkt spürbar.

Der Fachkräftemangel war schon deutlich spürbar und wahrscheinlich auch der Grund, warum es vielerorts nicht möglich war, auf Mitarbeiter zwecks Weiterbildung zu verzichten. Die Kurse werden auch im 2022 weiter vom L-GAV finanziert. Es lohnt sich somit auch im 2022, Mitarbeiter in die Weiterbildung zu schicken.

Riescokurse wurden letztes Jahr keine durchgeführt.

Chefköche und sonstige Kurse

Auch letztes Jahr durften wir Standort für diverse Chefkochlehrgänge, Berufsbildnerkurse usw. sein. Einerseits ist das gut für die Auslastung unseres Zentrums und das Netzwerk und die Kommunikation der Fachkräfte in der Nordwestschweiz werden gefördert.

Zentrum

Infrastruktur und Einrichtungen sind nicht mehr auf dem neusten Stand. Es mussten glücklicherweise immer noch keine grossen Reparaturen vorgenommen werden. Da in den letzten Jahren jedoch wenig erneuert wurde, wird uns dieses Thema in den nächsten Jahren sicher begleiten und es werden Investitionen nötig.

Anlässe – Kochclubs und Kochkurse

Neben den Kursen sind wir immer wieder Durchführungsort für einen Teamevent. Leiter üK Stephan Brügger führt mit einer Firma durch den Abend mit einem gemeinsamen Essen zur Abrundung.

GastroBaselland ist Gastgeber zweier Kochclubs. Dieser trifft sich regelmässig bei uns im Zentrum. Ebenfalls finden regelmässig Sitzungen von diversen Verbänden bei uns im Zentrum statt.

Mitarbeiter

Im Jahre 2021 durften wir ein Jubiläum feiern. Brigitte Borruat ist seit 20 Jahren bei GastroBaselland. An der GV wurde Sie dafür geehrt. Zudem feierte Brigitte Borruat ihren 50. Geburtstag!

Helen Kunz feierte im 2020 ihr 20-jähriges und Stephan Brügger im 2022 sein 15-jähriges Jubiläum. Für die langjährige Arbeit danke ich im Namen des gesamten Vorstandes.

Neu zu unserem Team ist im Sommer Andrea Haberl gestossen. Sie ist verantwortlich für die Hauswirtschaft im Zentrum und unterrichtet die üK's der HOAN.

Das letzte Jahr war für uns auch von traurigen Ereignissen geprägt. Brigitte Borruat erlitt einen schweren Motorradunfall und fiel für eine Zeit aus. Wir sind dankbar, dass sie schneller als erwartet wieder im Teilzeitmodus bei uns die Arbeit aufnehmen konnte und hat sehr viel Loyalität und Einsatz für unseren Verband gezeigt. Wir danken Ihr herzlich und wünschen Ihr viel Kraft für die Zukunft. Der Ausfall wurde vom ganzen Team aufgefangen. Dafür ein Dankeschön an das ganze Team.

Das Jahr ausklingen lassen konnten wir alle mit einem schönen Ausflug ins Berner Oberland. An das ganze Team ein grosses Dankeschön für die geleistete Arbeit.

Überbetriebliche Kurse

Es war doch sehr beruhigend, als wir im Sommer trotz der Krise knapp 40 Kochlernende aus dem Baselbiet bei uns im 1. Lehrjahr begrüssen durften. Zudem starteten das letzte Semester zum 1. Mal auch die Kochlernenden aus dem Stadtkanton Basel bei uns im Koch/Köchin ÜK 1. Dies war der Anfang einer weiteren Zusammenarbeit über die Kantonsgrenze hinaus.

Leider sinkt die Zahl der Lernenden bei den Restaurantberufen weiter. Im Sommer konnten wir noch eine üK-Klasse für BL und

BS zusammen bilden. Der Rückgang ist auch in der Branche stark spürbar. Wir werden laufend nach qualifizierten Servicekräften angefragt. Diese fehlen auf dem Markt. Somit werden wir in den nächsten Jahren gefordert sein, etwas im Bereich Nachwuchsmarketing zu unternehmen, um dem Abwärtstrend entgegenzuwirken.

Mit dem Zuwachs der Basler Köche war die Küche im Herbst/Winter besser ausgelastet. Es wurden 20er Klassen gebildet mit jeweils 2 Instruktoren. Die Qualität der ÜKs ist uns ein Anliegen. Einerseits müssen die Kosten gedeckt sein und andererseits sollen die Lernenden bestmögliche Betreuung und somit Lernvoraussetzung erhalten. Wir durften auf das Instruktorenteam der Basler zurückgreifen und die Synergien so perfekt ausschöpfen.

Neben den KOCH / KÜAN / REFA UND REAN waren ebenfalls die HOAN bei uns im Zentrum.

OdA Hauswirtschaft

Die Zusammenarbeit mit der OdA Hauswirtschaft hat sich weiter intensiviert. GastroBaselland darf weiterhin Gastgeber und Austragungsort für die ÜKs der OdA Hauswirtschaft sein. Es wurden für das neue Jahr Pauschalen festgesetzt, die die Abrechnung vereinfachen und Anpassungen an ihre Ansprüche. Wie auch bei den eigenen Berufen, sind wir auch für die Hauswirtschaft bis auf den Block «Wäscherei» Austragungsort der QVs.

Zusätzlich wurde eine Vereinbarung getroffen, dass GastroBaselland nebst dem Sekretariat der ÜK für die OdA Hauswirtschaft ab 2022 zusätzlich noch das Sekretariat des Verbandes OdA Hauswirtschaft beider Basel übernimmt.

Corona-Taskforce für Lernende

Es war nicht einfach, Lernende in einem für lange Zeit geschlossenen Betrieb auszubilden. Auch für die Lernenden war es eine schwere Zeit. Die Praxis fehlte bei vielen. Aus diesem Grund bildete sich eine Task Force Gruppe, bestehend aus Kanton, Lehrbetrieben, Gewerbeschullehrern, Chefexperten und GastroBaselland. Man stellte Spezialwochen für die Lernenden zusammen.

Es gab Kurse im Zentrum, an den Gewerbeschulen oder direkt bei unseren Mitgliedern. Diese Kurse wurden grösstenteils vom Kanton finanziert. GastroBaselland stellte die Räumlichkeiten zur Verfügung. Aus diesen Projekten entstehen weitere Projekte nach der Krise resp. im 2022.

Die Not hat gezeigt, wie wertvoll es für Lernende sein kann, andere Betriebe zu sehen oder z.B. direkt vor Ort das Bierbrauen zu lernen. Wir möchten auch in Zukunft diesen Ansatz und diese Öffnung weiterverfolgen.

Qualifikationsverfahren

Jeweils ab Mai ist unser Zentrum reserviert für die praktischen Abschlussprüfungen. Nach dem 2020 nur teilweise QV durchgeführt wurden, durften wir im 2021 für alle unsere Berufe inkl. der Hauswirtschaft wieder Gastgeber der QVs sein. Für das Zentrum und vor allem für die Lernenden war es wichtig, dass man auch das praktische Wissen und Können wieder zeigen durfte. Ein grosses Dankeschön an dieser Stelle an das Expertenteam für die gute Zusammenarbeit und Ihre Arbeit.

Berufsschau Liestal

GastroBaselland durfte wie die letzten 10 Jahre einen Stand an der Berufsschau betreuen. In Zusammenarbeit mit der Hotellerie Suisse wurden während 5 Tagen die Berufe der Gastronomie und Hotellerie den jungen Schüler*Innen nähergebracht. Es war erfreulich, wie viele Lernende und auch Berufsbildner sich am Stand für unsere Branche engagierten. Der Stand wurde nebst dem Nachwuchsmarketing von GastroSuisse und Hotelleriesuisse von unseren ÜK-Instruktoren betreut.

Verbandsanlässe

Nachdem der Politapéro im Winter abgesagt werden musste, haben wir als symbolisches Dankeschön an die Politik unser traditionelles Fondueessen in den September verschoben. Trotz sommerlichen Temperaturen wurde das Fondue genossen und der Austausch mit unserer lokalen Politik und den Regierungsräten konnte auf eine lockere Art und Weise geführt werden. Die 129. Generalversammlung wurde im Restaurant Solbad coronakonform im Freien mit prächtiger Aussicht auf den Rhein durchgeführt.

Nach den schweren Monaten war es schön, sich zu sehen und sich auszutauschen. Die GV als oberstes Organ ist für einen Verband ein wichtiger Anlass. Für den Vorstand und die Geschäftsführung ist es eine Bestätigung, ob der Weg, den man eingeschlagen hat, stimmt oder ob es eine Richtungsänderung braucht. GastroBaselland schätzt auch den Austausch mit den unterschiedlichen Betrieben und neuen wie auch langjährigen Mitgliedern. Die Erfahrung von Mitgliedern ist ebenso wichtig wie neue Impulse von jungen Mitgliedern.

Zusammenarbeit mit Baselland Tourismus und weiteren Partnern

GastroBaselland arbeitet in verschiedenen Projekten unterstützend mit Baselland Tourismus zusammen. Wir sind froh, dass sich Michael Kumli mit seinem Team für den Tourismus und somit auch für unsere Gastronomie einsetzt. Ebenfalls unterstützten wir die Genusswoche 2021. Sie stand im Zeichen der «Zwetschgen».

Finanzen

Wir standen finanziell anfangs Jahr unter einem grossen Druck. Die letzten Jahre haben wir mit roten Zahlen beendet und es war klar, um das Zentrum in die Zukunft zu führen, mussten wir eine Kehrtwende hinkriegen. Das Budget war jedoch nochmals eher düster. So verabschiedete die GV im August ein Budget mit einem Minus von 54 000.-. Da wir doch über das ganze Jahr Anstrengungen vornahmen und bei den Ausgaben sparen konnten und bei den Einnahmen über alle Bereiche etwas erhöhten, durften wir das Jahr 2021 nach Abschreibungen mit einem positiven Resultat abschliessen.

Es war ein schweres Jahr. Ein Jahr des Aushaltens. Man wusste oft nicht, wie es weitergehen wird. Es fühlte sich wahrscheinlich oft an, wie wenn man weder nach vorne noch nach hinten gehen konnte. Die finanzielle Angst war gross und die Gastronomie wurde damit konfrontiert. Für Unternehmer ist es schlimm, wenn man nicht abschätzen kann, wie es weitergeht. Es ist frustrierend, wenn man oftmals selbst auch nichts mehr tun kann, um etwas zu ändern. Man musste lernen zu akzeptieren. Oftmals hörten wir von Mitgliedern, wir müssen abwarten, wir probieren und geben unser Bestens. Dieses Ausharren in einem Tunnel, in dem das Ende nicht sichtbar ist, möchte man nicht nochmals erleben und es hat uns sicher auch geprägt.

Für das neue Geschäftsjahr 2022 wünschen wir euch wieder mehr Sicherheit und Zuversicht und dass wir alle wieder in grösseren Schritten vorwärtsgehen können.

Etwas ist jedoch sicher. Das Jahr 2022 wird das Jahr der Integration und Verbindung von Vor- und Nach-Corona sein. Was wir erfahren haben in den letzten 2 Jahren und aus der Krise lernen, müssen wir jetzt umsetzen. Eventuell müssen wir gewisse Geschäftsbereiche oder Angebote anpassen. Wichtig ist jedoch, dass wir uns alle nach vorne bewegen und nicht in der Zeit vor Corona verharren oder uns etwas zurückwünschen, was nicht mehr existiert. Dazu braucht es in gewissen Situationen Mut und Kraft. Kraft, die uns vielleicht nach den letzten Jahren fehlt. Doch am meisten Kraft generieren wir mit neuen Zielen und wenn wir uns getrauen zu träumen. Denn aus den Träumen entstehen unsere Visionen und Ziele und diese sind die Zündschnur für unser Tun. Und wenn es auch fast schon paradox klingen mag, mit dem Tun und Bewegen holen wir uns die Kraft zurück. Denn es gibt nichts Motivierenderes wie ein Ziel, das man erreichen möchte oder ein Ziel, das erreicht wurde.

Packen wir es an. Ich wünsche Ihnen, liebe Mitglieder viel Kraft, um vorwärtszugehen.

Ich freue mich im Namen des gesamten Vorstandes, Ihnen einen Ausblick auf das Geschäftsjahr 2022 an der Generalversammlung zu geben.

Fabienne Ballmer
CoPräsidentin und Verantwortliche
für die Geschäftsführung