

## GASTRO NEWS NR.14

Juli 2024 – HERAUSGEBERIN GastroBaselland



## Liebe Mitglieder und Freunde der Gastronomie

Schon ist mehr als die Hälfte des Jahres 2024 vorbei. Und was für ein Jahr. Wenn wir im Jahre 2023 noch von der «Nachkrise» gesprochen haben, müssen wir im 2024 wahrscheinlich davon sprechen: Wie passe ich mich schnellstmöglich den Veränderungen an, damit ich nicht im Hochwasser untergehe? Und diese Worte meine ich nicht einfach so als Floskel, weil ich nicht weiss, was ich schreiben soll. Es war nie so wichtig wie heute, sich zu verändern. Die wirtschaftliche Situation ist keine einfache. Der Preisdruck ist riesig. Zudem macht uns der steigende Lohndruck Sorgen. Wir müssen mit der Zeit gehen, doch dürfen wir auch nicht zu nachgiebig sein oder uns blenden lassen und aus Angst eine Preis- oder Lohnpolitik betreiben, die unrealistisch ist. Wir müssen unsere Konzepte überdenken und wir müssen kalkulieren. Und das mehr als je zuvor. Kalkulieren heisst, dass wir eine Preispolitik betreiben, die unsere Kosten deckt sowie unsere Arbeit bezahlt und zwar so, dass es uns in 5 Jahren auch noch gibt. Doch genau da liegt der Knackpunkt und genau da braucht es eine Weitsicht und ein weltoffenes Denken. Die Löhne müssen so hoch sein, dass gute Mitarbeiter bei uns bleiben, jedoch nicht so hoch, dass wir diese in schlechteren Zeiten nicht mehr bezahlen können. Es ist wichtig, dass die Löhne auch für den Mitkonkurrenten bezahlbar sind. Sonst entsteht eine Zweiklassengesellschaft. Weiter sollte man sich um den Nachwuchs kümmern. In diesen muss man investieren, denn er ist unsere Zukunft. Wenn man Lernende ausbildet, übernimmt man Verantwortung.

Zudem braucht es Konzepte, die der Zeit entsprechen. Auf dem Land sind diese anders als in Stadtnähe. Doch wir müssen uns bewusst sein, dass es auch auf dem Land Investition braucht. Dringend notwendig sind aber auch Innovationen. Alles gleich zu lassen und zu hoffen, dass sich etwas ändert, ist der grösste Wahnsinn. Verän-

derung muss nicht immer mit grossen Investitionen in Verbindung gebracht werden. Manchmal sind es die kleinen Dinge, die Grosses bewirken können. Einen Sommerputz, eine andere Tischsetfarbe, eine neue Karte, ein neues Sommergetränk, eine Auswahl mit alkoholfreien Drinks usw.

Im Zusammenhang mit unserem zweiten Umbau werden auch wir im Gastro-Zentrum «ausmisten». Das neue Sekretariat haben wir schon eingeweiht. Jetzt werden wir den zweiten Stock renovieren, sodass wir Ende August für die neuen Klassen und die neuen Berufe vorbereitet sind.

Im ersten halben Jahr stehen bei uns die Lehrabsolventen mit QV und Vorbereitungskursen im Fokus und das zweite Halbjahr steht ganz im Zeichen des Nachwuchsmarketings. Die Basler Berufsmesse steht wieder auf dem Kalender, zudem die Baselbieter Genusswoche, an der auch unser Nachwuchs mithilft. Wir organisieren einige Events, um die Jungen für unsere Branche zu begeistern.

Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Sommer. Das Wetter können wir nicht beeinflussen. Wir müssen wie immer das Beste aus den Situationen machen. Und wenn wir nicht mehr weiterwissen hilft es, uns als ein Teil eines Ganzen zu sehen, um so den Blickwinkel verändern zu können. Das gibt oft den Mut und die innere Gelassenheit, um die Schwankungen als Unternehmer auszuhalten und weise zu entscheiden, anstatt Schnellschüsse, die von Angst getrieben sind, abzugeben oder den Kopf in den Sand zu stecken. Es geht immer irgendwie weiter. Die Frage ist, ob wir überhaupt bereit sind, weiterzugehen.

Mit diesen Worten wünsche ich eine gute und erfolgreiche 2. Jahreshälfte.

**Eure Präsidentin, Fabienne Ballmer**

## Die schönste Berufsbranche

Beat Eglin – Gastro Baselland feiert den Lehrabschluss

«Endlich habt ihr euren Berufsabschluss in einem Beruf in der schönsten Branche, die es gibt, geschafft.» Mit diesem Satz begrüsst Fabienne Ballmer, Präsidentin von Gastro Baselland, die neuen Berufsleute, Berufsbildner, Lehrkräfte und Vertreter des Kantons und aus der Politik. Für Ballmer haben die Berufe in der Gastronomie, Hotellerie und Hospitality eine sehr grosse Bedeutung, denn «was gibt es Sinnvolleres, als Menschen auf irgendeine Art und Weise zu dienen und ihnen schöne Momente zu ermöglichen».

Die Lernenden überstanden die Covidkrise und glaubten an eine Branche, an der viele zweifelten. Die Präsidentin rief auf, stets neugierig zu sein, sich weiterzubilden und Chancen, die sich auf der ganzen Welt bieten, zu nutzen. In diesen Berufen kann etwas erschaffen werden. Einige werden zwischendurch Fehler machen und scheitern. Aufgeben ist aber keine Option, denn aus Misserfolgen kann und muss man lernen. Mehrwert wird geschaffen, wenn man ein wertvoller Mensch und achtsam ist, sich einsetzt und mit Leidenschaft seinen Beruf ausübt.

Marc Scherrer, Vizedirektor der Wirtschaftskammer Baselland, ging in seiner Rede auf die unregelmässigen Arbeitszeiten und den Druck während Stosszeiten ein. Wünsche und Bedürfnisse der Gäste, die nicht immer ganz einfach sind, müssen erfüllt werden. «Ihr habt die Kunst der Gastfreundschaft gelernt und gezeigt, dass ihr auf eurem Gebiet nicht nur Profis, sondern

auch Menschen seid, die unglaublich viel Herz, Verständnis und Engagement an den Tag legen müssen.» Scherrer wünschte den jungen Berufsleuten Mut, eigene Wege zu gehen, auch wenn diese auf den ersten Blick schwierig erscheinen.

Barbara Jenzer, Vertreterin von Hotellerie Suisse Basel und Region lobte den Durchhaltewillen und den Glauben an die Branche trotz Krise und Zweifeln. «Deshalb seid ihr meine speziellen Helden.» Jetzt beginnt das Leben in der Berufswelt und die jungen Leute können sich entfalten und ihr Wissen vertiefen. Auch Jenzer empfiehlt Weiterbildungen und weltweite Reisen durch die Branche.

Für Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer von Hotel & Gastro formation Nordwestschweiz war, ist es wichtig, den jungen Berufsleuten zu ihrem Lehrabschluss persönlich zu gratulieren und allen ein Geschenk zu überreichen. Viele von ihnen durfte er an den Prüfungen kurz begleiten, was «immer ganz spezielle Momente sind». Als Geschenk erhielten die Absolventen nützliche Dinge für den Berufsalltag und einen Weiterbildungsgutschein von Gastro Baselland.

Beim abschliessenden Apéro wurde eifrig diskutiert und die Sonne lockte die Gäste in den Garten.

*Herzliche  
Gratulation*



Rangkandidat:innen mit  
Verbandsvertreter:innen (v.r.n.l.): Maurus  
Ebner, Tamara Müller (Alters- und  
Pflegeheim Homburg, Läfelfingen), Joel  
Straumann (Pflegezentrum Brunn-  
matt, Liestal), Silas Breiter (Brüderli  
Gastronomie, Pratteln), Ramona Weber  
(Klinik Arlesheim AG) und Annina Jenzer  
(Ackermannshof by Flavio Fermi AG, Ba-  
sel) Barbara Jenzer, Fabienne Ballmer  
und Marc Scherrer.

## News aus dem üK Zentrum

Wir freuen uns, nach den Ferien **zwei neue Berufe** bei uns im üK-Zentrum willkommen zu heissen:

Hotelkommunikationsfachleute (HoKo) und Fachleute/Praktiker:in Hotellerie – Hauswirtschaft (FAHH/PAHH) werden ab August bei uns die üK-Kurse besuchen. Köchin Koch EFZ und KÜAN starten den ersten üK nach Bildungsverordnung 2024.

Mit der Revision wurden die handwerklichen Tätigkeiten wieder mehr gestärkt und ins Zentrum gerückt sowie die gesamte Ausbildung digitalisiert.

Erfreulicherweise hat der Bund nach einer Erhebung der HGF Weggis in Zusammenarbeit mit den Kantonen **eine Erhöhung der Subventionsgelder** genehmigt.

Bei den Berufen REFA/REAN und HOAN haben wir aus diesem Grund eine Anpassung der üK-Kosten gemacht. Wir haben von

einer sonstigen Erhöhung der Kosten bewusst abgesehen, da der Preisdruck für die Mitglieder überall schon gross ist.

Unsere Mitglieder dürfen **den Rabatt** Ende Jahr bei uns wie gehabt einfordern. So werden sie entlastet. Wir werden den Mitgliedern im Dezember einen Reminder für die Rückerstattung senden.

**Die Zahlen für die üK-Kurse** stimmen uns positiv. Schon jetzt sehen wir eine aufsteigende Tendenz gegenüber dem Vorjahr und wir hoffen, wieder das Niveau von 2019 zu erreichen.

Weiter führen wir für die Kochberufe **Berufsbildungskurse** bei uns **in Liestal und im BBZ Muttenz** durch. Daten finden Sie auf dem Flyer und auf unserer Homepage.

**Berufsschau in Basel:** Die Berufsschau findet vom 17. bis 19. Oktober 2024 in der Messe Basel statt.

## ⇒ HALBTAGESKURS für Berufsbildner:innen und Ausbilder:innen – KÜCHE

Dieser Kurs richtet sich an Berufsbildner:innen und Ausbilder:innen



[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

In diesem Kurs lernen Sie die neuen Inhalte und die neuen Arbeitsmittel im Beruf Köchin/Koch EFZ und Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA kennen und Ihre Fragen werden beantwortet.

Während diesem halben Tag erfahren Sie die wichtigsten Änderungen, welche die Revision Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/Küchenangestellter EBA mit sich bringen. Sie sehen und arbeiten mit der Lernplattform WIGL.

### Kosten:

- Der halbe Kurstag kostet CHF 175.– pro Person (Inkl. Pausenverpflegung und Wasser)

### Daten:

- Donnerstag, 12. September 2024, 8.30 Uhr bis 12.15 Uhr, ABZ GastroBaselland, Liestal
- Donnerstag, 12. September 2024, 13.30 Uhr bis 17.15 Uhr, ABZ GastroBaselland, Liestal
- Mittwoch, 9. Oktober 2024, 8.30 Uhr bis 12.15 Uhr, BBZ Muttenz
- Mittwoch, 9. Oktober 2024, 13.30 Uhr bis 17.15 Uhr, BBZ Muttenz

Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage oder rufen Sie uns an, Tel. 061 921 36 96.

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

PROGRESSO  
mein-progresso.ch



**PROGRESSO-LEHRGÄNGE FÜR  
KÜCHE UND SERVICE IN  
LIESTAL BL 2024**

**DEIN ERSTER SCHRITT ZUM ERFOLG.  
KOSTENLOS DANK DES L-GAV!**



## Umbau und Renovation



Im Februar durften wir unser neues Sekretariat im 1. Stock beziehen. Auch die Schulungsräume wurden renoviert. Die GV 2024 konnte im neuen grossen Meetingraum stattfinden.

Jetzt steht die 2. Bauetappe an. Im August wird der 2. Stock renoviert. Es wird daher nochmals etwas lärmig bei uns und es braucht zum Teil Flexibilität. Wir danken für das Verständnis.



## G1 & Wirtekurse

Im Herbst findet der letzte Wirtekurs im 2024 statt. Danach kann man bei uns auch die restlichen 3 Module vom G1 (GastroGrundseminar) besuchen.

Diese Module (Küche, Service und Betriebsführung) sind auch einzeln buchbar. Informieren Sie sich auf unserer Homepage oder rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne über die Kurse und ihre Möglichkeiten für Dispensationen oder die Kursgestaltung.

Es gibt auch die Möglichkeit des E-Learnings. Nutzen Sie diese sehr effiziente und nachhaltige Weiterbildung.

Mit den G1-Modulprüfungen und der Zertifikatsprüfung erhält man Zugang zum G2-Lehrgang.

Falls Sie ab 2020 bei uns den Wirtekurs absolviert haben, können sie sich diese Module anrechnen lassen.

## ⇒ WIRTEKURS & G1 KURSE

Im Ausbildungszentrum Liestal – das Original von GastroSuisse



GASTROBASELLAND

#VERLIEBTINDIEGASTRONOMIE

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

### Wirtekurs (Module 1, 3 & 4)

21. Oktober bis 13. November 2024

### Betriebsführung und Organisation (Modul 2)

30. September bis 4. Oktober 2024 mit Daniel Reichenpfader

### Service und Verkauf (Modul 5)

2. bis 6. Dezember 2024 mit Martina Moor

### Küche (Modul 6)

18. bis 22. November 2024 mit Thomas Nussbaumer

Die Module können auch im E-Learning absolviert werden.

Für ein **BERATUNGSGESPRÄCH** melden Sie sich unter  
Telefon 061 921 36 96.

[www.gastrobl.ch](http://www.gastrobl.ch)

## GastroGutscheine

Leider erhalte ich wieder vermehrt Reklamationen von Kunden wegen unseren GastroGutscheinen. Es gibt Betriebe, die diese



nicht annehmen. Diese Gutscheine sind 5 Jahre gültig. Den Verkauf haben wir Ende 2023 eingestellt, jedoch können sie weiterhin eingelöst werden. Bitte instruieren Sie ihre Mitarbeiter. Ein unkorrekter Umgang einzelner schadet immer der ganzen Branche. Wir waren zur Coronazeit sehr dankbar für diese Hilfe und die Solidarität.

Darum bitte ich auch jetzt um Nachsicht. Wer gar nicht mehr dabei sein möchte, soll sich bitte im Sekretariat melden, damit wir Sie von der Liste nehmen können.

Die Gutscheine sind jedoch wie Bargeld zu betrachten. Ausser, dass Sie diese an uns senden müssen, haben Sie keine weiteren Aufwände oder Belastungen. Wir danken für Ihre Kooperation.



## GastroBaselland unterwegs

Wir besuchen Mitglieder im ganzen Verbandsland und tauchen in die faszinierende Welt der Kulinarik ein. In jeder Episode bieten wir spannende Geschichten und Aktuelles zur lokalen Gastronomie und über unseren Nachwuchs. Entdecken Sie die Folgen auf YouTube, Spotify, Applemusic oder direkt auf unserer Homepage.

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

**Unser Premium-Sponsor:**



**Unsere Sponsoren:**



**Gestaltung:** Carole Isenegger, Typodesign GmbH



**Druckpartner:** Dicad GmbH Hölstein. Gedruckt in der Schweiz

