



ZVG

Home Office im Hotel

Europas führender Hospitality-Anbieter Accor schafft eine willkommene Alternative zum Home Office. Mit dem neuen Konzept «Hotel Office» erfüllt die Hotelgruppe ein wichtiges Bedürfnis zahlreicher Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Das Konzept bietet Raum für alle, die Zuhause nicht genug Platz haben, nicht ungestört arbeiten können oder die Abwechslung zu den eigenen vier Wänden suchen. «Hotel Office» bietet das Remote Working in Hotelzimmern von über 200 Hotels des Accor-Netzwerkes in der Region Deutschland, Österreich und der Schweiz an. Darunter Häuser in Grossstädten wie Berlin, Hamburg, München, Wien, Zürich, Genf und Basel, aber auch in vielen mittleren und kleineren Städten. (GAB)

Keine Zulassung für Pestizid

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat die von der Zuckerbranche geforderte befristete Notzulassung einer neonicotinoidhaltigen Beizung für Zuckerrüben nicht genehmigt (die HGZ berichtete darüber). Dies, nachdem zahlreiche EU-Staaten Ausnahmebewilligungen für neonicotinoidhaltige Beizmittel erlassen haben. Der Schweizer Zuckerrübenpflanzer (SVZ) fordert nun, dass nur Zucker importiert wird, der mit in der Schweiz zugelassenen Pflanzenschutzmitteln hergestellt worden ist. (RMA)

Zuckerindustrie bricht ein

In den ersten drei Quartalen 2020 verzeichnete der Exportumsatz der industriellen Hersteller von Schweizer Zuckerwaren wie Bonbons, Dragées oder Fruchtegélée im Exportgeschäft einen Rückgang von elf Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Bei den industriellen Herstellern von Schweizer Dauerbackwaren wie Biscuits oder Halbfabrikaten für die Gastronomie betrug das entsprechende Minus 8,5 Prozent. Der Umsatz der Inlandverkäufe der Schweizer Zuckerwarenhersteller ging in der gleichen Periode um knapp zehn Prozent zurück. Bei den Dauerbackwarenherstellern hat sich einzig der Inlandumsatz mit einem Plus von 1,8 Prozent positiv entwickelt. Damit konnten die Schweizer Hersteller an der guten Entwicklung bei den Biscuits sowie bei den Apéro- und Salzgebäcken partizipieren. (RMA)

Das fordert die Gastro-Branche vom Bund



Wird das Parlament der Ausdehnung der Kurzarbeit zustimmen? SWISS-IMAGE

Die Situation im Gastgewerbe und im Tourismus spitzt sich dramatisch zu. Politiker müssen mehr zur Rettung der Branche tun.

Die Arbeitnehmer- und -geberverbände, darunter die Hotel & Gastro Union, haben den Bundesrat und das Parlament aufgefordert, weitgehende Massnahmen zur Rettung des Gastgewerbes einzuleiten. Konkret fordern sie:

- × Die angekündigte Härtefallregelung muss schnell kommen und einfach zu handhaben sein.
- × Die Kurzarbeitsentschädigung soll den Lohnausfall zu 100 Prozent ausgleichen.
- × Komponenten wie Ferien- und Feiertagsentschädigungen sollen übernommen werden.
- × Das vereinfachte Verfahren bei Voranmeldung und Abrechnung soll bis mindestens 31. Dezember 2021 gelten.
- × Die Kurzarbeitsentschädigung soll auch auf befristete sowie auf Arbeitsverhältnisse auf Abruf ausgedehnt werden.

Das Gastgewerbe zählt zu den Branchen, die am härtesten von der Corona-Pandemie betroffen

sind. Bessert sich die Lage nicht, sind 100 000 Arbeitsplätze gefährdet. Zwei von fünf Betrieben rechnen damit, den Winter nicht zu überleben. Das wäre für die Betroffenen schlimm, aber auch für das gesellschaftliche und kulturelle Leben im Land.

Seilbahn Schweiz, Parahotellerie Schweiz, der Schweizer Tourismus-Verband und acht weitere Branchenverbände fordern, dass auch die Hilfsmittel zur wirtschaftlichen Unterstützung touristischer Leistungsträger weiter ausgebaut werden. Die Tourismusallianz schlägt dem Bund vor:

- × Betriebe, die bis anhin keinen Notkredit bezogen haben, sollen dies nachholen können.
- × Die Verzugszinsen sollen bis Ende 2021 ausgesetzt werden und der Bund soll Zahlungsaufschübe gewähren.
- × Die Covid-Plus-Kredite sollen während der gesamten Laufzeit zu 85 Prozent nicht als Fremdkapital eingestuft werden. Ohne diese Regelung droht den Betrieben eine Überschuldung und damit der Konkurs.

Bund hat einige Forderungen inzwischen bereits erfüllt

An der Nacht-der-Gastronomen-Onlineshow versprach Bundesrat Guy Parmelin in seiner Ansprache: «Der Bundesrat hat Sie in dieser schwierigen Situation nicht vergessen, und er wird sie auch weiterhin nie vergessen.» In diesem Sinne sind einige der Forderungen, welche die Branchenverbände gestellt haben, bereits erfüllt worden. Die Härtefall-Hilfe für Unternehmen wurde letzte Woche von 400 Millionen auf eine Milliarde Franken erhöht. Zudem möchte der Bundesrat, dass Kurzarbeitsentschädigungen neu auch für befristete Anstellungen gelten. Davon muss das Parlament aber noch überzeugt werden. (RIF)

«Butcher» serviert nun auch Insektenburger

Mit Insektenburgern macht Wiesner Gastronomie einen weiteren Schritt in Richtung Klimaneutralität.

«Wir haben unseren CO₂-Fussabdruck im «Butcher» gemessen und werden ihn noch in diesem Jahr veröffentlichen», sagt Daniel Wiesner, CEO des Familienunternehmens Wiesner Gastronomie. Sein Ziel ist die Klimaneutralität des gesamten Unternehmens. Dieses besteht aus 32 Restaurants.

Um dem hochgesteckten Ziel einen Schritt näher zu kommen, setzt der Unternehmer auf Insektenburger. Diese werden als Monatsspecial vom 10. November bis 10. Dezember in den Burger-Restaurants «The Butcher» und «The Butcher & his Daughter» serviert. Die Herstellung von Insektenburgern ist fünfmal CO₂-ärmer als die Produktion von Fleischburgern. Vorerst wird mit dem Mo-

natsspecial getestet, wie die Gäste auf die klimafreundlichere Burgeralternative reagieren.

Virtuelle Foodhalle in Zürich, Ghost Kitchen in Bern

Kein Test sind hingegen die Eröffnungen der virtuellen Foodhallen in Zürich und der Ghost Kitchen in Bern Mitte November. Beide befinden sich in den Räumen von Restaurants, die coronabedingt den Betrieb einstellen mussten.

Wie die Ghost Kitchen in Basel werden auch sie unter dem Label Kitchen Republic vermarktet. Die Gäste können bei www.kitchen-republic.ch je nach Standort Speisen aus den Wiesner-Restaurants Negishi, Nooch, Poke Nation oder Butcher bestellen und sich liefern lassen. Mit dem erweiterten Delivery Service ist Wiesner Gastronomie für den Corona-Winter gut aufgestellt und hofft, so die Folgen eines allfälligen zweiten Lockdowns zu mildern. RICCARDA FREI

LATEST NEWS

Angesagt

Die Eröffnung des Eisfeldes lanciert am 28. November den Winter in der Ferienregion Andermatt. Gäste dürfen sich auf neue Angebote der Andermatt-Urserntal Tourismus GmbH (AUT) freuen.

Abgestimmt

Mit der Abstimmungs-App «VotInfo» können Nutzerinnen und Nutzer am 29. November ab 12 Uhr erfahren, wie ihre Gemeinde, ihr Kanton und die Schweiz zu eidgenössischen und kantonalen Vorlagen gestimmt haben.

Ausgewählt

Die Confrérie des Chevaliers du Bon Pain konnte dieses Jahr den Wettbewerb um die beste Cuchaule AOP, ein luftiges Freiburger Safranbrot, nicht austragen. Deshalb konnte das Publikum schriftlich wählen. Der beste Bäcker wurde nicht bekanntgegeben. Dafür dürfen sich drei Kunden drei bis zwölf Monate über Gratis-Cuchaule freuen.

Sieger des Swiss Spirits Award

An keiner vorherigen Ausgabe des Awards waren die Sieger so gleichmässig über die Schweiz verteilt wie dieses Jahr. Der Titel Swiss Spirits Master, derjenige mit dem höchsten Punktedurchschnitt der drei höchstbewerteten Brände, geht wohlverdient an Urs Hecht von der Gunzwiler Destillate AG. Seine Goldmedaillenausbeute: Pflaumenbrand im Holzfass, Wald Holunderbrand, Kirsch Teresa Barrique und Vieil Abricot Barrique. Der höchstbewertete Brand ist eine Besonderheit: Fleur de Bière d'Interlaken von der Rugenbräu AG. Ein Brand aus speziell für dieses Produkt gebrautem Starkbier. Insgesamt vergaben die Juroren 30 Goldmedaillen und 34 Silbermedaillen für 207 eingereichte Produkte. (GAB)

Mahnmal für bedrohte Vielfalt

Mit der Aktion «Einleuchtend» auf dem Schwanenplatz hat «Luzern Hotels» vergangene Woche ein symbolisches Mahnmal für im Jahr 2020 entfallene Veranstaltungen in der Stadt Luzern gesetzt. Damit betonten die Hoteliers, dass die Coronakrise nicht nur für fehlende Touristen sorgt, sondern auch die Vielfalt im Kultur- und Veranstaltungsangebot einschränkt, welches auch von der städtischen Hotellerie und somit von privaten Geldern aus dem Tourismus mitfinanziert wird. Luzern Hotels äussert zudem klare Forderungen auf kantonalen Ebene, damit die Luzerner Hotels weiterhin wirtschaftliche Perspektiven haben und auch in Zukunft Veranstaltungen und Festivals für die Luzerner unterstützen können. (GAB)

Ein Herz für die Bündner Gastronomie

Aktuell werden zahlreiche Weihnachtsfeiern von Firmen und Vereinen abgesagt. Dies obwohl es für Gruppen bis maximal 50 Personen nach wie vor erlaubt ist, gemeinsam im Restaurant ein Weihnachts-, Firmen-, Geburtstagsessen oder Ähnliches durchzuführen. Der Verband Gastro Graubünden erhält immer mehr Anfragen von grossen Firmen und Verwaltungen, die nach Gastronomie-Gutscheinen fragen. Zu diesem Zweck lanciert Gastro Graubünden zusammen mit der Plattform Schweizer Lunch-Check die exklusive Geschenkkarte für die Bündner Gastronomie. Damit erhalten Unternehmen die Möglichkeit, ihren Mitarbeitern einen Gastronomiegutschein als Alternative für das alljährliche Weihnachtsessen zu schenken. Denn wenn schon die gemeinsame Feier ausfällt, sollte zumindest nicht auf das gute Essen verzichtet werden müssen. Die Bündnerkarte erscheint in einem eigenen Design mit der Aufschrift «Ein Herz für die Bündner Gastronomie». (GAB)

ZAHL DER WOCHE

55

Prozent der Befragten gaben bei einer Umfrage auf der Reiseplattform Ebookers an, dass Reisen wichtig für ihre psychische Gesundheit sei. Frauen (61%) ist Reisen wichtiger als Männern (49%). Junge, bis 30-Jährige, leiden mehr unter dem Reiseentzug (63%) als über 50-Jährige (> 50%). West- und Ostschweizer vermissen das Reisen ins Ausland (66%) mehr als Zentralschweizer, denen die Sicherheit wichtiger ist. Nur 45 Prozent der Nordwestschweizer vermissen Auslandsferien.