

PRO & CONTRA

Soll man Handys im Restaurant verbieten?

Lautes Telefonieren oder Fotografieren am Tisch wird von Gästen, aber auch von Gastgebern, oft als störend empfunden. Soll ein gesetzliches Handyverbot in Schweizer Restaurants eingeführt werden? Die Meinung darüber ist in der HGZ-Redaktion gespalten. Redaktorin Daniela Oegerli spricht sich dafür, Verlagsleiter Jörg Ruppelt dagegen aus.



DANIELA OEGERLI

Redaktorin Hotellerie Gastronomie Zeitung
Mitglied des Berufsverbands Hotellerie & Hauswirtschaft

PRO: Ich würde ein Verbot begrüßen, denn Handys sind überall, im Zug, beim Einkaufen, auf der Strasse und im Restaurant. Viele Leute können gar nicht mehr ohne. Aus meiner Sicht gibt es Orte, an denen ein Handy nichts zu suchen hat. Zum Beispiel die Unsitte, das Handy im Restaurant auf den Tisch zu legen und alle paar Minuten einen Blick darauf zu werfen, finde ich, gelinde gesagt, unschön. Die Aufmerksamkeit hat dann nicht das Gegenüber, sondern das mobile Gerät. Noch schlimmer finde ich die Leute, die im Restaurant am Tisch telefonieren. Womöglich in einer solchen Lautstärke, dass alle Gäste mitkriegen, was sie oder er der Person am anderen Ende der Leitung mitteilt. Denen rate ich: «Geht vor die Tür, es interessiert niemanden, was ihr wo, mit wem und wann erlebt habt.»

Niemand muss ununterbrochen und überall erreichbar sein. Und in dem Moment, wo man mit jemandem im Restaurant sitzt, ist nichts wichtiger als das

Gegenüber sowie die Speisen und die Mitarbeitenden. Ich habe schon oft beobachtet, wie sich Menschen in der Gaststätte gegenüber sitzen und statt sich zu unterhalten, auf den Bildschirm schauen. Dann frage ich mich, warum geht man zusammen aus und unterhält sich doch nicht miteinander.

«Im Restaurant gehört das Handy in die Tasche und nicht auf den Tisch.»

DANIELA OEGERLI

Einige begründen das Handy auf dem Tisch damit, dass sie das Essen fotografieren möchten, um die Fotos danach in den sozialen Medien zu verbreiten. Dabei hat sich die Küchenbrigade Mühe gegeben, etwas Feines zuzubereiten. Die Aufmerksamkeit gilt dann nicht dem Gericht, sondern dem Bild

für Instagram, Snapchat oder für was auch immer. Ich halte das für völlig überflüssig. Meistens kommen diese Fotos in einer derart schlechten Qualität daher, dass man der Gastronomin oder dem Gastronomen eher einen Bärendienst erweist, als dass sie Werbezwecken dienen. Das Handy sollte im Restaurant auf lautlos gestellt, in der Tasche und nicht auf dem Tisch sein. (DOE)



Pro & Contra
Eine Debatte über aktuelle Themen in der Branche.

Wie ist Ihre Meinung?
Diskutieren Sie mit auf unseren Social-Media-Kanälen.



JÖRG RUPPELT

Leiter Hotellerie Gastronomie Verlag, Mitglied des Berufsverbands Service-Restoration Schweiz

CONTRA: Von Staats wegen die Benutzung eines Handys in Restaurants zu verbieten, halte ich für ausgemachten Blödsinn. Ein striktes Verbot schadet der Gastronomie. Wenn sich Gäste oder Gastgeber daran stören, dass andere laut telefonieren, kann man sie höflich darum bitten, dies zu unterlassen. Wenn Gäste lieber am Smartphone kleben, statt sich mit dem Gegenüber zu unterhalten, ist das deren Privatsache. Ein Urteil über smartphonesüchtige Gäste zu fällen, masse ich mir nicht an. Und schon gar nicht fordere ich eine gesetzliche Busse oder gar einen polizeilichen Rauschmiss. Ein generelles Verbot fände sowieso keine Mehrheit. Es ist zwar schon sechs Jahre her, aber eine Befragung eines namhaften Online-Reservationssystems unter 1700 Gästen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kam zum Schluss, dass drei Viertel der Befragten ein Verbot ablehnen würden. Gastronomen, die sich über den Handykonsum ihrer Gäste ärgern,

«Viel Spass, wenn der Service das Menü ins Chinesische übersetzen muss!»

JÖRG RUPPELT

können das Googeln und Fotografieren am Tisch selbst unterbinden. Beispiel: Gaggan Anand. Der indische Starkoch lässt in seinem gleichnamigen Restaurant in Bangkok seit Anfang Jahr keine Smartphones mehr zu. Die 290 000 Follower auf Instagram sind ihm piepegal. Er kann es sich offensichtlich leisten, andere Gastronomen können es nicht. Menübilder, die in die digitale Welt hinausgeschickt werden, sind unbezahlbare Lockvögel. Wer aus der Ferne kommt und die Speisekarte nicht lesen kann, zückt sein Handy und lässt das Menü sekundenschnell in die eigene Muttersprache

übersetzen. Sollen Gäste bei Verständnisproblemen zukünftig nur noch die Reservationsfachleute zurate ziehen dürfen? Viel Spass – und was das kosten dürfte, wenn die Mitarbeitenden Chinesisch-Sprachkurse belegen müssten! Die digitale Speisekarte ist sowieso auf dem Vormarsch. Das Smartphone ist unverzichtbar. Das Ding bleibt auf dem Tisch! (RUP)

JULIEN WYSS

«WIR KÖNNEN VIEL MEHR ALS 08/15-KANTINENESSEN»

Das Team des Universitätsspitals Basel hat die Swiss SVG-Trophy 2025 gewonnen. Der Teamchef verrät Tipps für künftige Kandidaten.

Das Universitätsspital Basel hat bereits dreimal bei der Swiss SVG-Trophy mitgemacht. Was macht den Reiz dieses Wettbewerbs aus?

Der Wettbewerb stellt eine persönliche Herausforderung dar und ist auch ein Ausbrechen aus dem Alltag. Die Rahmenbedingungen sind anders als bei der täglichen Arbeit – man muss sich sehr exakt vorbereiten, viel trainieren und sich am Ende der Wettbewerbssituation stellen.

Konnten Sie von den Erfahrungen der vorhergehenden Teams profitieren?

Wir haben uns natürlich ausgetauscht, etwa was die Kalkulation oder die Mise en place angeht. Grundsätzlich wollten wir aber unser eigenes Ding durchziehen. Mit Soho Sumiya und Mongkonsak Sinkhunthot hatten wir zwei Mitglieder mit Wettbewerbserfah-

rung. Ich habe die nötige Aussen-sicht mitgebracht.

Wie wichtig war die Unterstützung des Unternehmens während der Vorbereitungen?

Sehr wichtig. Nicht nur die Geschäftsleitung muss hinter der Teilnahme stehen, sondern vor allem auch das Team. Denn obwohl wir viel in der Freizeit trainierten, fielen wir doch ab und zu auch



Julien Wyss ist aktuell als stellvertretender Leiter Produktion Food/Micropast am Universitätsspital in Basel tätig.

während der Arbeit aus. Unsere Kollegen mussten während dieser Zeit oft die Extrameile gehen und das in einer Branche, wo sowieso eher zu wenig Personal zur Verfügung steht. Dafür sind wir ihnen sehr dankbar.

Wie unterscheidet sich das Wettbewerbskochen vom beruflichen Alltag?

Ein grosser Unterschied ist die Menge, die produziert werden muss. Bei der Trophy kochten wir für 60 Personen, im Alltag sind es

1500 bis 3000. Dadurch konnten wir mehr Handgriffe machen. Dabei muss man allerdings anpassen, die Zeit nicht zu überschreiten – vorgängiges Testkochen hilft beim Zeitmanagement.

Konnten Sie von der Wettbewerbserfahrung auch etwas in Ihren beruflichen Alltag mitnehmen?

Auf jeden Fall. Es war mein erster Wettbewerb, und ich habe viel gelernt, was Administration und Planung angeht. Das sind Bereiche, für die ich auch in meiner Position als stellvertretender Leiter Produktion zuständig bin. Hinzu kommt der Ehrgeiz, der einen packt, wenn man den Finaleinzug schafft. Ein Wettbewerb ist immer auch ein Motivationsbooster.

Welche Rückmeldungen haben Sie nach Ihrem Sieg erhalten?

Das Feedback war sehr positiv, intern und extern. Wir haben Glückwünsche von Lieferanten und Kollegen erhalten, auch aus anderen Betrieben. Ausserdem wollte jeder das Siegermenü probieren. Wir haben es nach dem Sieg mehrmals zu verschiedenen Anlässen gekocht. Ich denke, wir konnten zeigen, dass die Spitalgastronomie nicht nur 08/15-Kantinenessen zubereitet. Auch wenn das



Soho Sumiya und Mongkonsak Sinkhunthot beim Finalkochen 2025. ZVG



Mehr Informationen unter:
svg-trophy.ch

Renommee leider noch nicht ganz so hoch ist wie bei Wettbewerben der klassischen Gastronomie.

Haben Sie Tipps für Teams, die sich bewerben möchten?
Das Wichtigste ist, Freude am Wettbewerb zu haben. Zudem sollten die Teams mutig sein und Dinge wagen, die sich andere Teams nicht getrauen. Wir haben uns relativ weit aus dem Fenster gelehnt, indem wir einen veganen Hauptgang zubereiteten. Am Ende ging der Plan auf. Darum: Mut zum Risiko!
ANGELA HÜPPI

Swiss SVG-Trophy

Für die Schweizer Meisterschaft für Spital-, Heim-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie ist ein Drei-Gang-Menü für 60 Personen gefordert. Die Dreier-Teams, von der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbands ins Finale gewählt, bereiten dieses im September in der eigenen Küche zu. Anmeldeschluss ist der 19. Juni 2026.