



Jahresbericht 2017



Eine Kantonalsektion von

GASTROSUISSE

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Dienstleistungen	5
Finanzen	6
Stiftung Sterbekasse	8
Revisionsberichte	9
Verband	10
Öffentlichkeitsarbeit	11
Internet	12
Archiv	14
Familienausgleichskasse	15
GastroSocial	16
Sozialversicherungen auf einen Blick	17
Arbeitsrecht	18
Berufsbildung	20
Weiterbildung	21
Gastgewerberecht	22
Lärmschutz	23
Verkehrspolitik	24
Stadtentwicklung	25
Lebensmittelrecht	26
Steuern	27
Agrarpolitik	28
Kartellrecht	29
Das Schweizer Gastgewerbe	31
Das Basler Gastgewerbe	32
Gastronomie	34
Hotellerie	35
Tourismus	37
Schlussbemerkungen	39

Impressum

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter • ebnetter@baizer.ch
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder
www.g-a-w.ch

Druck

Kurt Fankhauser AG
www.fankhauserdruck.ch

Bilder Titelseite

Basel Tourismus
bs.ch
swiss-image.ch

gedruckt in der
schweiz

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser

Ein Umbruch bringt Herausforderungen, aber auch Chancen. Das gilt für die einzelnen Betriebe, die ganze Branche und unseren Verband.

Die Schweiz und die Welt um uns herum haben sich in den letzten Jahrzehnten stark gewandelt. Da das Gastgewerbe ein Spiegel unserer Gesellschaft ist, hat es sich ebenfalls stark verändert. Es wird sich weiter verändern, da der Strukturwandel ein evolutionärer Prozess ist, der manchmal schneller oder langsamer verläuft, jedoch nie abgeschlossen ist.

Das Umfeld ist äusserst schwierig und von einem immensen Kostendruck, der Frankenstärke und von Wettbewerbsverzerrungen geprägt. Gleichzeitig verlagert sich der Markt zunehmend in neue Formate und Kanäle. Wer technologi-

«Gerade weil die reale und digitale Welt verschmelzen, sehnen sich die Gäste nach Gemütlichkeit und Genuss.»

sche Fortschritte nutzt und Konsumtrends aufgreift, dem eröffnen sich auch Chancen. Es scheint, als ob grosse Gastronomiegruppen und Handelsketten diese momentan besser nutzen als Individualgastronomen.

Wie zahlreiche Beispiele zeigen, muss das nicht sein. Geeignete Kooperationen beim Einkauf, beim Personal oder beim Marketing können kleineren Unternehmen helfen, Synergien zu nutzen. Wir können unsere Verkaufspreise nicht den steigenden Kosten anpassen, da wir zu internationalen Preisen konkurrenzfähig sein müssen. Deshalb braucht es Massnahmen, die unsere Kosten senken.

«Wie wir unser Land stärken könnten, ist bekannt.»

Wie wir unser Land stärken und den enormen Kaufkraftabfluss ins Ausland verringern könnten, ist bekannt: Die Öffnung der Agrarmärkte, eine Verschärfung des Kartellrechts, der Abbau von Handelshemmnissen, ein liberaler Arbeitsmarkt, weniger Bürokratie, gesunde Finanzen, tiefe Steuern und Abgaben, eine gute Infrastruktur und ein qualitätsorientiertes Bildungswesen.

Erfolgreiche Gastronomen sind anpassungsfähig. Sie setzen sich trotz schwierigem Umfeld mit neuen Themen und Chancen auseinander. Dazu gehört eine umfassende Nachhaltigkeit, die von Energiesparen über das Angebot bis zur

Abfallvermeidung reicht. Saisonale, regionale Produkte stehen in der Beliebtheitskala vieler Konsumenten ganz oben. Vielversprechende Möglichkeiten bieten auch die neuen Kommunikations- und Vertriebskanäle. Eine Website für den Betrieb ist schon lange Standard. Das Thema Digitalisierung kann man damit aber nicht abhaken. Gerade weil die reale und digitale Welt künftig noch mehr verschmelzen, sehnen sich die Gäste nach Gemütlichkeit und echtem Genuss.

Ich gehöre seit 1992 dem Vorstand des Wirteverbands Basel-Stadt an, seit 1994 als Präsident. Für die kommende Amtszeit werde ich nicht mehr kandidieren. An dieser Stelle möchte ich Ihnen allen für das mir entgegengebrachte Vertrauen danken. Meinem Nachfolger oder meiner Nachfolgerin und Ihnen allen wünsche ich von Herzen viel Glück, Gesundheit und Erfolg!



Josef Schüpfer
Präsident Wirteverband Basel-Stadt

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet und ist mit rund 500 Mitgliedern die grösste einzelne Arbeitgeberorganisation des Kantons. Wir verteidigen und fördern die ideellen und wirtschaftlichen Interessen unse-



Josef Schüpfer
Präsident
gewählt bis 2018

res Berufsstands. Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit fast 20'000 Mitgliedern.



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



André Zimmerli
Vizepräsident
gewählt bis 2018

Das Vorstandsmitglied Guido Schmidt ist per 5. September 2017 aus privaten Gründen zurückgetreten.



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands
gewählt bis 2020

Adressen

Geschäftsstelle

Dr. Alex Hediger
Freie Strasse 82, 4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
info@baizer.ch

Importgetränke

Ausländische Biere AG
Talstrasse 84, 4144 Arlesheim
Telefon 061 706 55 22
www.baizer.ch/dienstleistungen/
import

Präsident

Josef Schüpfer
Hotel Restaurant Stadthof
Gerbergasse 84, 4001 Basel
Telefon 061 261 87 11
praesident@baizer.ch

Krankentaggeld- und Unfallversicherungen

Global Broker AG
Dornacherstrasse 230, 4018 Basel
Telefon 061 337 17 17
basel@globalbroker.ch
www.baizer.ch/dienstleistungen/
versicherungen

Delegierter des Vorstands

Maurus Ebner
Hasenrain 96, 4102 Binningen
Telefon 061 421 34 93
ebner@baizer.ch

Dachverband

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
info@gastrosuisse.ch



Hans-Peter Fontana
Vorstandsmitglied
gewählt bis 2020

Archiv

Mario Nanni
Restaurant Pinguin
Schützengraben 38, 4051 Basel
Telefon 061 261 35 13

Ausgleichskasse / Pensionskasse

GastroSocial
Buchserstrasse 1
Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
info@gastrosocial.ch



Ruedi Spillmann
Vorstandsmitglied
gewählt bis 2020

Ombudsstelle

Vermittelt bei Streitigkeiten
zwischen Gast und Gastgebern.
Dr. Alex Hediger
Fax 061 278 94 90
ombudsstelle@baizer.ch

Interessensvertretung

- Regelmässiger Kontakt mit Regierungsstellen und Behörden
- Information von Entscheidungsträgern
- Einsitz in diversen Gremien

Öffentlichkeitsarbeit

- Systematische Beziehungspflege und Medienarbeit
- Infomagazin für Mitglieder und Meinungsbildner
- Ombudsstelle (Vermittlung zwischen Gast und Gastgeber)
- Umfangreiche Internet-Präsenz
- Elektronischer Newsletter

Auskunftsdienst

- Aktuelle Brancheninformationen aus erster Hand
- Studien und Statistiken
- Kostenlose Rechtsauskünfte

Bildung

- Gastgewerbliche Berufsbildung in Basel-Stadt
- Wirtekurse, Weiterbildungsveranstaltungen
- Durchführung der Wirtefachprüfung unter Aufsicht des Kantons

Versicherungen

- Krankentaggeld- und Unfallversicherungen: Einsparungen dank Rahmenvertrag
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration
- Pensionskasse GastroSocial – für die Branche massgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

Vergünstigungen für Mitglieder

- Günstige Getränke
- Gratis GastroProfessional im Wert von 300 Franken
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- 10% Anzeigenrabatt im GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den GastroSuisse-Fachschulen
- Tiefere Kreditkartenkommisionen
- Vergünstigte Kreditkartenterminals
- Büromaterial zu Grosskundenpreisen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Gastro-Marketingcheck zum Spezialpreis
- Lärm- und Akustiksprechstunden

Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht und LGAV

Montag bis Donnerstag
9.30 bis 11.30 Uhr / 14 bis 16 Uhr
Nur mündliche Auskünfte,
maximal 15 Minuten.
Geben Sie Ihre Mitgliedernummer und
Ihre eigene Telefonnummer an.

Rechtsdienst GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
rechtsdienst@gastrosuisse.ch
oder Dr. Alex Hediger, info@baizer.ch

Erfolgsrechnung in CHF	2016	Budget 2017	2017	Budget 2018
Einnahmen				
Mitgliederbeiträge	120'224.70	125'000	151'889.90	130'000
Dienstleistungserträge ¹	420'859.75	410'000	387'100.66	400'000
Diverse Vereinseinnahmen	242'010.45	230'000	206'598.45	220'000
Total Einnahmen	783'094.90	765'000	745'589.01	750'000
Aufwand				
Vereinsausgaben	182'559.00	175'000	174'611.65	200'000
Dienstleistungsaufwand ¹	371'614.15	350'000	334'038.75	320'000
Personalaufwand	109'492.40	105'000	104'312.35	105'000
Sachversicherungen und Gebühren	671.30	2'000	294.00	1'000
Verwaltung und Informatik	81'265.86	80'000	75'930.84	75'000
Werbung	94'824.40	85'000	97'581.50	90'000
Übriger Betriebsaufwand	0.00	0.00	0.00	0.00
Finanzerfolg	-75'794.41	-20'000	-188'846.94	-20'000
Total Aufwand	764'632.70	777'000	597'922.15	² 771'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	18'462.20	-12'000	147'666.86	-21'000
Ausserordentlicher Aufwand	0.00	0	0.00	0
Steuern	8'934.05	0	43'154.65	0
Reingewinn	9'528.15	-12'000	104'512.21	-21'000

¹ Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

² ohne Abstimmungskampf «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» (ca. 100'000 Franken), da diese Kosten voraussichtlich 2019 anfallen

Bilanz in CHF	31. Dezember 2016	31. Dezember 2017
Aktiven		
Kasse	80.65	1'122.35
Bank- und Postkonten	575'636.43	991'186.35
Festgelder	0.00	0.00
Forderungen	8'434.83	10'437.57
Kontokorrent Sterbekasse	48'172.15	50'877.15
Aktive Rechnungsabgrenzungen	51'200.00	63'000.00
Umlaufvermögen	683'524.06	1'116'623.42
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	1'335'731.70	1'305'799.29
Obligationen	465'116.42	226'823.98
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'800'849.12	1'532'624.27
Total Aktiven	2'529'373.38	2'649'247'69
Passiven		
Verbindlichkeiten	83'463.25	28'125.35
Passive Rechnungsabgrenzungen	23'400.00	94'100.00
Kurzfristiges Fremdkapital	106'863.25	122'225.35
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5'000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000.00	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	2'162'981.98	2'172'510.13
Gewinn	9'528.15	104'512'21
Total Eigenkapital	2'172'510.13	2'227'022.34
Total Passiven	2'529'373.38	2'649'247.69

Bilanz in CHF	31. Dezember 2016	31. Dezember 2017
Aktiven		
Flüssige Mittel	36'676.87	38'234.18
Forderungen	0.00	0.00
Umlaufvermögen	36'676.87	36'676.87
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
Anlagevermögen	145'866.00	145'866.00
Total Aktiven	182'542.87	184'100.18
Passiven		
KK Wirtverband Basel-Stadt	48'172.15	50'877.15
Passive Rechnungsabgrenzungen	1'000.00	1'000.00
Fremdkapital	49'172.15	51'877.15
Stiftungskapital	133'792.58	133'370.72
Erfolg	-421.86	-1'147.69
Eigenkapital	133'370.72	132'223.03
Total Passiven	182'542.87	184'100.18

Erfolgsrechnung in CHF	2016	2017
Mitgliederbeiträge	175.00	175.00
Diverse Erträge	0.00	0.00
Total Einnahmen	175.00	175.00
Sterbegelder	1'800.00	1'800.00
Diverse Unkosten	1'080.00	1'080.00
Finanzerfolg	-2'283.14	-1'557.31
Total Aufwand	-596.86	1'322.69
Jahreserfolg	421.86	-1'147.69

Bericht der Revisionsstelle im statutarischen Auftrag an die Generalversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2017 abgeschlossene Geschäftsjahr im statutarischen Auftrag geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen.

Unsere Revision erfolgte statutengemäss gemäss Artikel 27 der Vereinsstatuten. Die Revision ist so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Die Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Verein vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Statuten entspricht.

Stans, 2. Mai 2018
Contesta Revisions AG

Werner Rüedi
dipl. Treuhandexperte / Leitender Revisor

Nadja Gassner
Treuhanderin mit eidg. Fachausweis

Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision an den Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirteverbands Basel-Stadt (CHE-101.821.626)

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirteverbands Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2017 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen. Ein Mitarbeiter unserer Gesellschaft hat im Berichtsjahr bei der Buchführung mitgewirkt. An der Eingeschränkten Revision war er nicht beteiligt.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz, Stiftungsurkunde und Reglement entspricht.

Stans, 2. Mai 2018
Contesta Revisions AG

Werner Rüedi
Zugelassener Revisor / Leitender Revisor

Nadja Gassner
Treuhanderin mit eidg. Fachausweis

Mitgliederbestand

Entwicklung des Mitgliederbestands jeweils Ende November				
2008	2009	2010	2011	2012
477	481	494	506	518
2013	2014	2015	2016	2017
516	529	524	499	524

Ehrenmitglieder

Urs Amrein, Max König, Thomas Mosberger, Kurt Sinsel, Hans-Heiny Spillmann, Edi Stücheli, Alex Stürchler

Veteranen

Esther Meierhofer, Eintritt 1993

Totentafel

Keine Meldungen

Generalversammlung

Die 136. ordentliche Generalversammlung fand am 30. Mai 2017 im Restaurant Schlüsselzunft in Basel statt.

Befreundete Organisationen

Im Berichtsjahr fanden zahlreiche Kontakte zu Schwestersektionen und befreundeten Organisationen statt.

GastroSuisse

Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 16. Mai 2017 in Schaffhausen statt. Unsere Sektion war mit sechs Delegierten vertreten.

Gastronomische Entdeckungsreise

Unter dem Titel «Discover Wien» boten wir eine gastronomische Entdeckungsreise an, die unter anderem Sternenküche und ein Portwein-Seminar beinhaltete. Organisiert und begleitet wurde die dreitägige Reise von Hans-Peter Fontana.

Gremien

Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

siehe Seite 4

Familienausgleichskasse des Wirtverbands Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident
Maurus Ebnetter, Vorstandsmitglied
Mario Nanni, Vorstandsmitglied
Dr. Alex Hediger, mit beratender Stimme

Stiftungsrat der Sterbekasse

Josef Schüpfer
Dr. Alex Hediger

Archivar

Mario Nanni

Vertretungen

GastroSocial

Josef Schüpfer ist im Stiftungsrat und im Anlageausschuss der Pensionskasse sowie Präsident des GastroSocial-Fonds, der Ausgleichskasse und im Präsidium von GastroSocial.

GastroSuisse

Josef Schüpfer ist Vorstandsmitglied.
Maurus Ebnetter ist Mitglied der Präsidentenkonferenz, der Kommission für Arbeitsrecht und Sozialfragen, der Kommission Politfonds sowie der Arbeitsgruppe Ausgehlärm.

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Präsident: Maurus Ebnetter

Gewerbeverband Basel-Stadt

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter
Delegierter: Hans-Peter Fontana

Basel Tourismus

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise

Maurus Ebnetter ist im Vorstand des Trägervereins und Mitglied des Initiativkomitees.

Wir kommunizieren regelmässig und massgeschneidert mit allen Gruppen, die für uns von Belang sind.

Medienarbeit

Im Jahr 2017 bearbeiteten wir 97 Medienanfragen (Vorjahr 99). Zudem versandten wir zwei Medienmitteilungen. Wir werden nicht nur in der Öffentlichkeit, sondern auch bei den Medien als Branchenvertreter und politische Kraft wahrgenommen.

Auskunftsdienst

Wir beantworten regelmässig Anfragen von Studenten und Schülern, die Arbeiten zu gastgewerblichen Themen durchführen. Zudem kommt es immer wieder zu Anfragen von Gästen, welche wir in der Regel in allgemeiner Form beantworten.

Interessensvertretung

Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut. 2017 hatten wir erneut viele formelle und informelle Kontakte zu Chefbeamten, Grossräten, Regierungsräten und eidgenössischen Parlamentariern.

Sponsoring

2017 unterstützten wir das Fasnachts-Comité sowie die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und Prysöpfe». Im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» wurde ein Inserat geschaltet.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Verbandsmagazins «baizer.ch». Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1700 und stösst auf reges Interesse. Sie wird den Mitgliedern sowie auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt und ergänzt durch unsere umfangreiche Internet-Präsenz (siehe folgende Seite).



www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 5000 Artikel. 2017 sind 432 Beiträge (Vorjahr 494) hinzugekommen. Ein RSS-Feed und ein elektronischer Newsletter, der etwa alle zwei Wochen an über 800 Empfänger verschickt wird, sorgt dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.



www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält deutsche und englische Detaileinträge von rund 800 Betrieben in der Region Basel. Diese können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Mit unseren Daten beliefern wir zudem die Portale mybasel.ch und biovalley.ch sowie die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts. Anfangs 2018 haben wir Site neu lanciert.



www.gastro-express.ch

Gastro-Express ist der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stelleninserate für die Branche. Stellenangebote sind kostenpflichtig, während Anzeigen für gastgewerbliche Immobilien und Gebrauchsgüter sowie Stellengesuche kostenfrei sind.

Das Portal hat mehrere Tausend registrierte Members und verzeichnet pro Tag über 5000 Besucher. Je nach Jahreszeit sind bis zu 1200 Stellen ausgeschrieben. Seit 2012 ist GastroJournal, die führende Branchenzeitung, offizieller Partner unserer Online-Jobbörse. Unsere Stellenangebote werden auch auf gastrojournal.ch eingeblendet. Gastro-Express wurde anfangs 2017 neu lanciert.



Besucher pro Tag

Site	2013	2014	2015	2016	2017	Seiten pro Tag
baizer.ch	698	710	690	805	733	3109
basel-restaurants.ch	540	529	535	490	476	2284
gastro-express.ch	4297	5750	5602	5523	5489	29'640
Total	5535	6989	6827	6818	6698	35'033

Gastro *Express*

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

Das umfangreiche Archiv des Wirtverbandes Basel-Stadt umfasst viele Gastronomiebücher und Dokumente sowie andere Dinge, die mit der Geschichte des Basler Gastgewerbes zu tun haben. Trotzdem fehlen noch etliche ältere Unterlagen aller Art.

Sollten Sie entsprechende Dokumente besitzen und nicht mehr brauchen, so übergeben Sie diese bitte unserem Archivar Mario Nanni. Sie helfen damit, das Archiv zu komplettieren und Unterlagen für die Nachwelt zu erhalten.

Übrigens: Falls Sie ein altes Foto suchen oder mehr über die Geschichte eines Basler Gastbetriebs erfahren möchten, so können Sie einen Recherche-Auftrag erteilen. Abklärungen können längere Zeit in Anspruch nehmen – kurzfristig ist nichts möglich! Die Kosten belaufen sich je nach Aufwand und Umfang auf etwa 200 bis 500 Franken. Mitglieder des Wirtverbandes Basel-Stadt erhalten einen Vorzugspreis.

Mario Nanni

Restaurant Pinguin, Schützengraben 38, 4051 Basel
Telefon 061 261 35 13



Das legendäre Musiklokal Atlantis am Klosterberg (1960)



Hotel Baslerhof, ehemals Bären, Aeschenvorstadt 55 (1965)



Restaurant Bundesbahn an der Hochstrasse (1918)



Wirtshaus zur Post an der Centralbahnstrasse (1911)



Das «Salmeck» an der Vogesenstrasse 141 (1909)



Weinstube von «Lisetli» Hunziker am Spalenberg (1940)

Allgemeine Entwicklung

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbstständigerwerbenden sowie Nichterwerbstätigen mit bescheidenen Einkommen. Per 1. Januar 2016 wurde die Einkommensgrenze für den Beitragsbezug der Selbstständigerwerbenden angepasst. Dies, weil der maximal versicherte Verdienst in der Unfallversicherung auf CHF 148'200 angehoben wurde.

«Die Familienzulagen sind der sechstgrösste Sozialversicherungszweig.»

Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) bleiben weiterhin unverändert. Die Kantone können höhere Ansätze vorschreiben. Gemäss Familienzulagenstatistik wurden im Jahr 2016 gesamtschweizerisch 5.8 Milliarden Franken Familienzulagen nach FamZG ausgerichtet. Dies entspricht einem Anteil von 96.9% am Total der ausgerichteten Zulagen. Rund 1.1 Millionen Bezügerinnen und Bezüger konnten ihren Anspruch geltend machen. Gemessen an den Ausgaben aller Sozialversicherungen machen die Familienzulagen einen Anteil von ca. 3.9% aus. Damit sind die Familienzulagen der drittkleinste Sozialversicherungszweig.

Im Berichtsjahr 2016 waren in der Schweiz 612'700 Betriebe (+2.80%), 360'000 Selbstständigerwerbende (+0.98%) und 13'400 Nichterwerbstätige (+5.51%) einer Familienausgleichskasse angeschlossen. Die Beitragssätze variieren erheblich mit einer Spannweite von 0.1% bis 3.44% bei den Arbeitgebern und 0.3%

bis 3.4% bei den Selbstständigerwerbenden. Der Grund für diese Spannweite liegt in der Struktur der einzelnen Familienausgleichskassen und Branchen. Kassen mit hohen Löhnen sowie Kassen mit wenigen Kindern haben niedrigere Beitragssätze.

Die Arbeitgebenden sind mit rund 5.4 Milliarden Franken Beitragseinnahmen die grösste Einnahmequelle der Familienausgleichskassen (ca. 89% aller Einnahmen, inkl. Arbeitnehmeranteil im Kanton Wallis). Als zweitgrösste Gruppe tragen die Selbstständigerwerbenden 222 Millionen Franken bei. Im Vergleich zum Vorjahr (2015) hat die Summe der ausgerichteten Familienzulagen um rund 0.6% zugenommen. Einerseits bedingt durch die Zunahme der Anzahl ausgerichteter Zulagen um 0.6%, andererseits hat der Kanton Waadt die Ansätze der Familienzulagen per 1. September 2016 erhöht.

Entwicklung in Basel-Stadt

Die kantonale Familienausgleichskasse hat ihren Beitragssatz 2018 für Arbeitgeber und Selbstständigerwerbende unverändert auf 1.35% festgelegt.

Geschäftsjahr 2017

Das Jahr 2017 ist das 61. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden planmässig statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. 2017 fanden keine Wahlen statt.

Wichtigste Kriterien	2017/CHF	2016/CHF	Abweichung
Gesamtbeitragssatz	1.59%	1.56%	+0.03PP
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	593	575	+3.13%
Anzahl Selbständigerwerbende	146	150	-2.67%
Zulagensatz Kinderzulagen	200	200	unverändert
Zulagensatz Ausbildungszulagen	250	250	unverändert
Lohnsumme	222'564'000	220'433'900	+0.97%
Steuereinkommen	7'126'700	5'998'000	+18.82%
Schwankungsreserve	2'830'153	2'738'063	+3.36%
in % eines Jahresaufwands	80.34%	83.28%	-2.94PP
Beitragsausstände	312'528	286'887	+8.94%
Ausstände in % der Beträge	7.94	7.49%	+0.45PP
Abschreibungen in % der Beiträge Arbeitgeber	0.66%	0.70%	-0.04PP
Abschreibungen in % der Beiträge Selbständige	7.83%	2.24%	+5.59PP
Leistungen in % der Beiträge Arbeitgeber	95.44%	90.41%	+5.03PP
Leistungen in % der Beiträge Selbständige	29.70%	79.51%	-49.81PP

Ausgleichskasse GastroSocial

Die Ausgleichskasse GastroSocial verzeichnete 2017 ein erfolgreiches Geschäftsjahr mit moderatem Wachstum.

«Die Kundenzufriedenheit ist nach wie vor sehr hoch.»

Die Anzahl angeschlossener Betriebe hat auf 20'516 zugenommen, die abgerechnete Bruttolohnsumme beträgt 6.12 Milliarden Franken und das Beitragsvolumen lag bei 1.055 Milliarden Franken. Die Kundenzufriedenheit ist nach wie vor sehr hoch. Mit Online-Produkten, einer ausgezeichneten Servicequalität und professionellen Drucksachen erfüllt GastroSocial die Kundenbedürfnisse im hohen Masse.

Die Organisation basiert nach wie vor auf dem Qualitätslevel nach ISO 9001:2015. Seit dem 1. September 2017 hat Björn Wertli die Leitung von GastroSocial inne. Er löste Urs-Peter Amrein ab, welcher GastroSocial interimistisch führte.

GastroSocial Ausgleichskasse
Buchserstrasse 1, Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
www.gastrosocial.ch

Pensionskasse GastroSocial

Die Pensionskasse GastroSocial entwickelte sich auch im Jahr 2017 positiv. Die Wachstums- und Renditeziele wurden erreicht.

Die Anzahl angeschlossener Betriebe hat auf 20'380 und die abgerechnete Lohnsumme auf 5.22 Milliarden Franken zugenommen. Das Beitragsvolumen stieg um 3.8% auf 384 Millionen Franken an.

Die Verwaltungskosten hielten sich auf tiefem Niveau und im Rahmen des Budgets: Die Pensionskasse weist mit 63 Franken pro versicherte Person schweizweit den tiefsten Wert aus. Die Versicherten profitieren zudem von einer um 1% höheren Verzinsung gegenüber dem BVG-Mindestzins-satz. Darüber hinaus bildet GastroSocial über 120 Millionen Franken Reserven mit dem Ziel, bei einer nächsten BVG-Revision tiefere Renten für Neupensionierte abzufedern.

Die Vermögensanlage schliesst mit einem über 11% gestiegenen Anlagevolumen von 7 Milliarden Franken und einer ausgezeichneten Performance von 8.77% ab. Der Deckungsgrad liegt bei 120.9%.

Die Kundenzufriedenheit ist nach wie vor sehr hoch. Mit herausragenden Online-Produkten, einer ausgezeichneten Servicequalität und den professionell gestalteten Informationsmitteln erfüllt GastroSocial die Kundenbedürfnisse im hohen Masse. Die Organisation basiert nach wie vor auf dem Qualitätslevel nach ISO 9001:2015. Das Rezertifizierungsaudit wurde erfolgreich absolviert.

GastroSocial Pensionskasse
Buchserstrasse 1, Postfach, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
www.gastrosocial.ch

Bevölkerung lehnt Ausbau der AHV ab

Am 24. September 2017 sagten fast 53 Prozent der Schweizer Stimmbürger Nein zur Gesetzesvorlage «Altersvorsorge 2020». Die Verfassungsänderung, die für die Erhöhung der Mehrwertsteuer nötig gewesen wäre, scheiterte ebenfalls. Auch das Ständemehr kam nicht zustande. Die Scheinreform hätte die strukturellen Probleme der AHV mittelfristig verschärft. Es wären vor allem die Jungen, die jetzigen Rentner und die Unternehmen gewesen, die den von Mitte-Links forcierten Rentenaus-

bau hätten finanzieren müssen. Dieser unverantwortliche Ausbau mit der Giesskanne ist nun vom Tisch. Es liegt an der Politik, eine realistische Reformvorlage auszuarbeiten. Dabei sollte auf die systemwidrige Vermischung von erster und zweiten Säule verzichtet werden. Mehreinnahmen dürfen nicht durch einen Rentenausbau zunichtegemacht werden. Das war einer der grossen Schwachpunkte der gescheiterten Vorlage.

Gesamtarbeitsvertrag

Seit 1. Januar 2017 ist ein neuer Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe in Kraft. Zu den Zielen gehört es, die Produktivität und Qualität in der Branche zu sichern, für gleich lange Spiesse zu sorgen und das Gastgewerbe im Arbeitsmarkt wettbewerbsfähig zu halten.

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag ist das Ergebnis zäher Verhandlungen zwischen den Arbeitnehmerorganisationen Hotel & Gastro Union, Syna, Unia und den Arbeitgeberorganisationen Swiss Catering Association (SCA), GastroSuisse und Hotelleriesuisse. Die Änderungen bewegen sich eher im kleinen Rahmen und es gibt keine Häufung grober Nachteile. Um sie optimal zu nutzen, empfehlen wir, die angepassten Muster-Arbeitsverträge von GastroSuisse zu verwenden.

Die wichtigsten Neuerungen betreffen eine angepasste Reduktionspraxis der Mindestlöhne während der Einführungszeit, die finanzielle Unterstützung der Aus- und Weiterbildung, eine Mindestloohnerhöhung von 0.3% sowie fünf statt bisher drei Tage bezahlten Vaterschaftsurlaub. Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes wurde vom Bundesrat allgemeinverbindlich erklärt. Er ist massgebend für 27'000 Arbeitgeber und 200'000 Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer.

Wesentliche Änderungen im Überblick

- Einführungsrabatt Stufe I: 8% Reduktion einmalig während maximal 12 Monaten bei erster Anstellung in einem dem L-GAV unterstellten Betrieb (auch über aufeinanderfolgende Saisons möglich); 8% Reduktion während 3 Monaten ab zweiter und bei jeder weiteren Anstellung in einem unterstellten Betrieb, wenn die erste Anstellung mindestens 4 Monate gedauert hat.
- Einführungsrabatte Stufe II und IIIa: 8% Reduktion einmalig während 3 Monaten bei erster Anstellung in einem unterstellten Betrieb, z.B. wenn ein ausländischer Mitarbeiter das erste Mal in der Schweiz arbeitet oder nachdem ein Lernender seine Ausbildung abgeschlossen hat und in die Stufe II respektive IIIa gelangt.
- Lohnguthaben, Schlussabrechnung und Zeugnis müssen nicht mehr am letzten Arbeitstag, sondern erst am letzten Tag des Arbeitsverhältnisses ausbezahlt/ausgehändigt werden.
- Überstunden können neu auch dann noch ohne Zuschlag zu lediglich 100% bezahlt werden, wenn die Auszahlung erst mit der letzten Lohnzahlung erfolgt.

- Löhne können neu bis zum 6. des folgenden Monats ausbezahlt werden (mittels schriftlicher Vereinbarung oder bei umsatzabhängigen Löhnen).
- Die Anzahl möglicher Praktikanten gemäss Art. 11 L-GAV wird erweitert.
- Neu können auch Betriebsleitende (Wirte) und Familienangehörige, die nicht dem L-GAV unterstellt sind, vom L-GAV finanziell unterstützte Weiterbildungskurse besuchen.
- Die Mindestlöhne wurden auf 2017 um 0.3% erhöht, was der Teuerungsprognose entsprach.
- Zwei zusätzliche Tage Vaterschaftsurlaub: Anstatt wie bis jetzt 3 Tage, kann es nun 5 Tage Vaterschaftsurlaub geben. Wie bisher besteht gemäss Art. 20 L-GAV aber nur ein Anspruch auf den Bezug solcher Tage, sofern sie auch auf Arbeitstage im Betrieb fallen.
- Kontrollen werden vermehrt risikobasiert vorgenommen.

Mindestlöhne 2018

Die Verhandlungen über die L-GAV-Mindestlöhne 2018 verliefen ergebnislos. Die Forderungen der Gewerkschaften waren viel zu hoch und konnten von den Arbeitgeberverbänden nicht akzeptiert werden. Die Gewerkschaften haben sodann ein Schiedsgerichtsverfahren eingeleitet. Das Schiedsgericht setzt sich aus einem Vorsitzenden sowie einem Arbeitgeber- und einem Arbeitnehmervertreter zusammen. Es hat entschieden, per 1. April 2018 die Mindestlöhne um 0.5 Prozent zu erhöhen.

Der Mindestlohn für Ungelernte beträgt nun 3435 Franken pro Monat, für Mitarbeiter mit Berufsattest 3737 Franken, für Berufsleute mit EFZ 4243 Franken und für Mitarbeiter mit einer höheren Berufsprüfung 4849 Franken. Praktikanten gemäss Art. 11 L-GAV ist mindestens ein Monatslohn von 2190 Franken zu bezahlen.

www.l-gav.ch

Fragwürdiger Bundesgerichtsentscheid

Das Bundesgericht hat die Beschwerden gegen die gesetzliche Festlegung eines minimalen Stundenlohns von 20 Franken im Kanton Neuenburg abgewiesen. Es handle sich um eine sozialpolitisch motivierte Massnahme, mit der insbesondere dem Problem von «working poor» begegnet werden soll. Das sei mit dem verfassungsmässig garantierten Grundsatz der Wirtschaftsfreiheit und mit dem Bundesrecht vereinbar. Dieser Entscheid ist völlig unverständlich und politisch motiviert. Er stellt die bewährte Sozialpartnerschaft in der Schweiz in Frage und schwächt diese unnötig. Besonders störend ist, dass alle vom Bundesrat allgemeinverbindlich erklärten Gesamtarbeitsverträge nunmehr durch einen kantonalen Mindestlohn ausgehebelt werden können.

Grosser Anpassungsbedarf

Die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative fällt realitätsfremd aus. Dabei wären personalintensive Branchen wie das Gastgewerbe auf eine flexible Rekrutierung von Mitarbeitern angewiesen. Die Verordnungen büden der Wirtschaft, aber auch den Arbeitsvermittlungsämtern einen Zusatzaufwand auf, der in keinem vernünftigen Verhältnis zum Nutzen steht. Es ist nicht einzusehen, wieso die ganze Prozedur auch dann in Gang gesetzt werden muss, wenn eine freie Stelle ohnehin mit einem Inländer besetzt wird. Problematisch ist die Stellenmeldepflicht auch bei kurzen Einsätzen. Ebenso sollten Wiedereinstellungen von bewährten Mitarbeitenden keine Stellenmeldepflicht auslösen. Es ist schwer verständlich, wieso der Bundesrat nicht eine längere Übergangsfrist vorgesehen hat.

Bildungsangebote im Gastgewerbe

Die neue Plattform karrierehotelgastro.ch ermöglicht Quereinsteigenden, Berufswählenden und bereits ausgebildeten Fachleuten einen Überblick über die Bildungsangebote in der Gastronomie und Hotellerie. Die Plattform ist eine gemeinsame Initiative von GastroSuisse und Hotelleriesuisse. Sie enthält sowohl eidgenössische

wie von der Branche anerkannte Aus- und Weiterbildungen, führt von Tageskursen bis zum Masterstudiengang und informiert über die Möglichkeit, im Ausland erworbene Berufsqualifikationen anerkennen zu lassen.

www.karrierehotelgastro.ch

**Mehr
stadtbelebungs-
weniger
schikane**

Ja Basel als wettbewerbsfähiges und klares Zentrum der Region.

Ja Sichere Arbeitsstellen im Detailhandel und in Freizeitbetrieben.

Ja Wirksame Belebung der Stadt durch konsumentfreundliche Gebühren.

Ja zu vernünftigen Parkgebühren

www.stadtbelebungs-ja.ch

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, zu deren Trägerschaft wir gehören, steht unter dem Vorsitz von Maurus Ebner. Sie kümmert sich sozialpartnerschaftlich um Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung und ist unter anderem verantwortlich für die überbetrieblichen Kurse (üK), das Nachwuchs- und Lehrstellenmarketing in Basel.

Qualitätsentwicklung

Einige Betriebe weisen Defizite in der Umsetzung der Bildungsverordnungen auf. Das gefährdet die quantitativen und qualitativen Ziele der Ausbildung. Die Betriebe erhalten deshalb Unterstützung in der Umsetzung. Entsprechende Projekte werden in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt durchgeführt.

Nachwuchsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt ist im Herbst 2018 an der Basler Berufs- und Bildungsmesse mit einem Stand vertreten. Sie führte 2017 zudem einen «Lernendentag» durch und unterstützte die Aktion «Please disturb» des Hoteliervereins.

Entwicklung der Lernendenzahlen

Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse ist zu tief, um den Nachwuchs aus eigener Kraft sicherzustellen. Das hat mit der rückläufigen Zahl von Schulabgängern zu tun, aber auch mit einem Kampf um die guten Abgänger. Letztes Jahr hat der geburtenschwächste Jahrgang die Schule abgeschlossen. Prognosen gehen davon aus, dass es in zehn Jahren so viele Schulabgänger wie noch nie geben wird. Es liegt auf der Hand, dass diese nicht alle ein Studium anfangen – vor allem, wenn wieder mehr Jugendliche bemerken, dass die Theorie sie ohne Praxiserfahrung nicht weit bringt. Unsere Chance ist es, dem Nachwuchs die schönen Seiten des Gastgewerbes zu zeigen, sich für sie Zeit zu nehmen und sie in der Weiterbildung zu unterstützen.

Die Rahmenbedingungen in der Berufsbildung, die zunehmende Konkurrenz durch den gymnasialen Weg und die wirtschaft-

lichen Schwierigkeiten vieler Betriebe stellen uns vor Herausforderungen. Rückmeldungen der Berufsbildner zeigen, dass nicht nur die Menge, sondern noch mehr die Qualität der Bewerber ein Problem ist. Viele Lernende haben persönliche oder familiäre Probleme, die ihre Leistung im Betrieb überschatten. Gute Schulnoten sind nicht unwichtig, doch sollten die Betriebe bei den Bewerbern vermehrt Soft-Faktoren berücksichtigen, z.B. den Erfolgshunger, die Motivation, die Stressresistenz, die Frustrationstoleranz sowie Anstand, Pünktlichkeit und Disziplin.



berufehotelegastro.ch

2017 wurde der neue Beruf «Hotel-Kommunikationsfachfrau/-fachmann» lanciert, der junge Menschen anspricht, die sich für eine betriebswirtschaftliche Grundbildung interessieren und diese in einem lebendigen Tätigkeitsumfeld mit viel Menschenkontakt absolvieren möchten. Die Betreuung des Gastes sowie die Durchführung und Koordination von administrativen Abläufen stehen im Vordergrund. Die Nahstellenbereiche Küche, Restauration und Hauswirtschaft nehmen eine Drehscheibenfunktion ein.

Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Köche EFZ	67	66	39	63	47	59	50	41	42
Küchenangestellte EBA	19	18	22	29	16	14	11	14	14
Restaurationsfachleute EFZ	16	13	19	19	11	14	11	10	13
Restaurationsangestellte EBA	5	5	5	4	5	2	4	0	3
Hotelfachleute EFZ	18	13	14	14	16	16	16	15	13
Hotellerieangestellte EBA	1	1	4	3	2	2	5	2	4
Hotellkommunikationsfachleute EFZ	-	-	-	-	-	-	-	-	4
Kaufleute HGT EFZ	10	9	12	7	4	6	5	6	4
Systemgastronomiefachleute EFZ	0	0	0	0	2	5	1	4	5
Diätköche	x	x	x	x	x	x	9	4	2
Total gastgewerbliche Berufe	136	125	115	139	103	118	112	96	104

Wirkurse

Die Nachfrage nach den Vorbereitungskursen für die Wirtefachprüfung im Tagungszentrum Oekolampad am Allschwilerplatz hat in den vergangenen Jahren deutlich abgenommen. Seit 2014 werden nur noch drei Kurse durchgeführt. Das Kursprogramm wurde weiter entschlackt, so dass der Vorbereitungskurs für die kantonalen Wirtfachprüfungen nur noch 16 Tage dauert.

Von den Kursteilnehmern hat nur jeder Vierte ein konkretes Projekt, sich selbständig zu machen. Ein Fünftel ist bereits selbständig im Gastgewerbe tätig. Ein Viertel sind Kaderangestellte eines Betreibers, ein Fünftel hat ein vages Projekt und einem Zehntel dient der Kurs vorerst lediglich der Weiterbildung.

Weitere Informationen: www.baizer.ch/wirtekurs

Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die kantonalen Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2017 nahmen an drei schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 101 Personen teil. Von 89 Erstgeprüften bestanden 77, von den 12 Wiederholungsprüflingen bestanden 3. Die Erfolgsquote der Erstgeprüften betrug 86.5 Prozent, diejenige der Wiederholer 25 Prozent.

42.7 Prozent der Erstgeprüften waren Frauen. Das Alter der Teilnehmer lag zwischen 18 und 67. Die Hälfte der Teilnehmenden ist über 37 Jahre alt. 62.9 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer Staatsbürger. Die grössten Ausländergruppen an den Wirtfachprüfungen sind Türken, Franzosen, Deutsche und Italiener. 48.3 Prozent der Prüflinge haben ihren Wohnsitz in Basel-Stadt.

Arbeitssicherheit

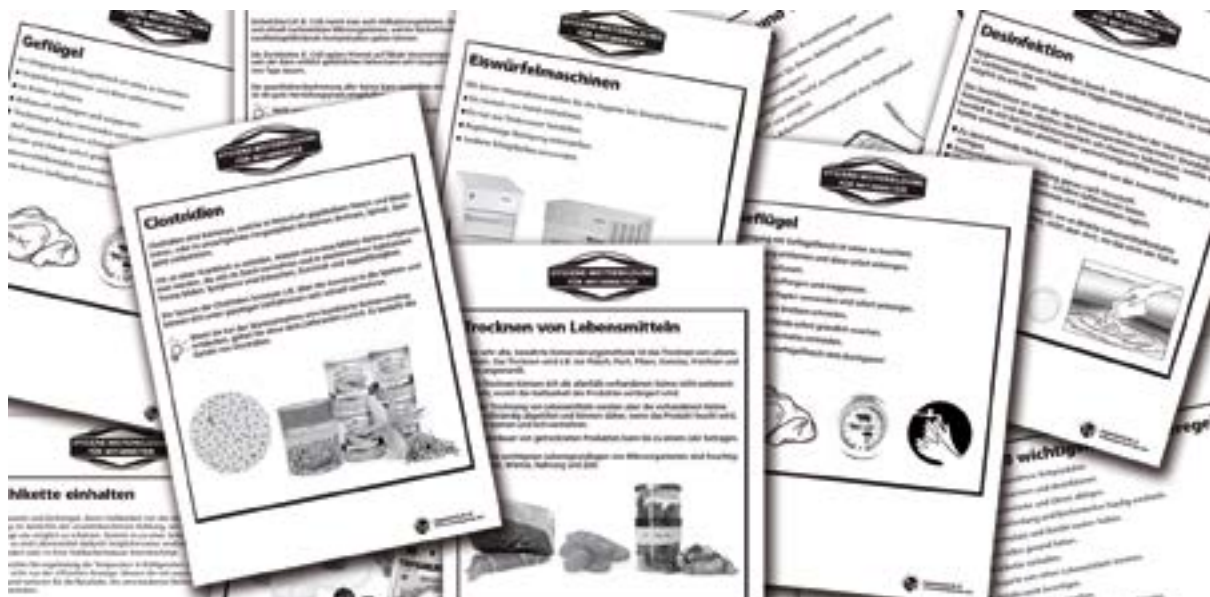
Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch in den Wirtkursen vermittelt.

Hilfsmittel für die Weiterbildung

Laut Gesetz sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich und bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirtverbandes erhalten in regelmässigen Abständen ein wertvolles Hilfsmittel. Sogenannte «Hygieneekarten» enthalten auf der Vorderseite wichtige Informationen zu einem Thema (z.B. Hände waschen, Auftauen, Umgang mit Frittieröl) und auf der Rückseite Zeilen für die Unterschriften der Mitarbeitenden. Die regelmässige Schulung «on the job» steigert den Hygienestandard effektiv, und die Betreiber können ihre Weiterbildungsbemühungen jederzeit belegen.

In Basel-Stadt ausgestellte Fähigkeitsausweise

2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
124	120	119	139	143	144	105	66	64	76	80



Fähigkeitsausweis abschaffen?

Das kantonale Gastgewerbegesetz schreibt vor, dass Bewilligungsinhaber von Beherbergungs- und Restaurationsbetrieben über einen Fähigkeitsausweis oder eine mindestens gleichwertige Ausbildung verfügen. Die Regierung möchte diese Pflicht abschaffen.

Im November 2016 hat der Grosse Rat einen Anzug von Thomas Gander (SP) überwiesen. Die Regierung wird darin gebeten, innert zwei Jahren zu prüfen und berichten, ob der Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastronomiebetriebs abgeschafft werden könnte.

«Es geht um die Sicherheit von Konsumenten und Arbeitnehmern.»

Wir erachten es als sehr wichtig, dass angehende Gastronomen sich mit wichtigen rechtlichen Fragen beschäftigen, bevor sie ihren Betrieb eröffnen. Im Mittelpunkt stehen das Lebensmittelrecht, das Arbeitsrecht, Steuern und Abgaben sowie natürlich das Gastgewerbegesetz. Es geht um die Sicherheit von Konsumenten und Arbeitnehmern!

Sinnvolle Massnahmen abzuschaffen und dann gleichzeitig den teuren staatlichen Kontrollapparat auszubauen, erachten wir als den falschen Weg. Mit Arbeitssicherheit oder Brandverhütung sollte man sich nicht erst beschäftigen, wenn ein Unfall oder Brand bereits passiert ist. Nicht zuletzt ist es wichtig, dass Gastronomen und Hoteliers Bescheid wissen über die Mehrwertsteuer, das Arbeitsgesetz, den Gesamtarbeitsvertrag und die Sozialversicherungen – und zwar nicht erst, nachdem sie Konkurs gegangen sind

und niemand mehr die Steuern, Lohnausstände und Versicherungsbeiträge einkassieren kann.

Natürlich ist der Fähigkeitsausweis allein keine Garantie, dass jemand ein guter Gastgeber und Unternehmer ist. Doch darum geht es gar nicht. Wer eine Weinbar eröffnet und nichts von Wein versteht, ist selber schuld. Wer ein Fressbeizlein betreibt und niemanden zur Hand hat, der gut kocht, ebenso. Hat ein Gastronom jedoch keine Ahnung von Hygiene, Deklaration oder Arbeitsrecht, dann ist das nicht nur sein Problem. Die staatliche Wirtfachprüfung stellt sicher, dass alle angehenden Restaurateure ihren Rucksack wenigstens dort auffüllen, wo es von allgemeinem Interesse ist.



Zum Schutz der Volksgesundheit: Der Fähigkeitsausweis stellt einen Minimalstandard an Hygienewissen sicher.

Höhere Gasttaxe

Das Gesetz betreffend die Erhebung einer Gasttaxe aus dem Jahr 1942 wurde revidiert. Der Regierungsrat hat bereits die Verordnung dazu erlassen. Die wichtigste Neuerung betrifft Zimmervermittlungsportale wie Airbnb. Die dort gelisteten Vermieter werden ab 2018 verpflichtet, bei ihren Gästen die Gasttaxe in der Höhe von 4 Franken pro Nacht einzuziehen. Im Gegenzug erhalten die Gäste eine «Basel Card», welches die kostenlose Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs und günstigere Eintritte in Museen und den Zoo erlaubt. Zum letzten Mal war die Gasttaxe per 2011 erhöht worden.

Die Regierung hat zudem Verträge genehmigt, die die Zusammenarbeit mit Basel Tourismus auf eine neue Grundlage stellen und intensivieren. Neben einem Rahmenvertrag handelt es sich um einen Vertrag, der die Verwendung der Gasttaxenerträge regelt. Der Vollzug des Gasttaxengesetzes wird damit Basel Tourismus übertragen. Dies soll mehr unternehmerischen Freiraum in der Verwendung der Mittel schaffen. Die Subvention für Basel Tourismus soll für die Jahre 2018 bis 2021 unverändert 1.9 Millionen Franken pro Jahr betragen.

Miteinander statt Gegeneinander

Der Grosse Rat hat die Motion von Stephan Mumenthaler (FDP) betreffend einheitlicher Lärmempfindlichkeitsstufen in der Innenstadt dem Regierungsrat zur Ausarbeitung einer Vorlage überwiesen. Das ist ein erfreulicher Entscheid für ein friedliches Miteinander und eine lebendige Innenstadt.

Die breit abgestützte Motion von Stephan Mumenthaler kam im März 2017 zum zweiten Mal in den Grossen Rat und wurde an den Regierungsrat überwiesen. Nun liegt es an der Regierung, den Lärmempfindlichkeitsstufenplan (LESP) in der Innenstadt zu überarbeiten. Dies ist eine Chance und

«Die Innenstadt ist eine klassische Mischzone, wo Menschen leben, arbeiten und ausgehen.»

dringend notwendig. Die derzeit geltende Einteilung der Lärmempfindlichkeitsstufen (LES) wurde vor 13 Jahren erlassen und seither kaum überarbeitet. Den tatsächlichen Bedürfnissen wird diese Einteilung schon lange nicht mehr gerecht.

Die Innenstadt ist eine klassische Mischzone, wo Menschen leben, arbeiten und ausgehen. Für solche Zonen sieht das Bundesrecht die LES III vor. Die kleinräumige Umsetzung in Basel sorgt bisher leider dafür, dass viele Betriebe die überstrengen Anforderungen erfüllen müssen, die in reinen Wohnzonen gelten. Durch die Angleichung der LES wird dieser Flickenteppich durch eine einheitliche, klar verständliche Regelung ersetzt. Die aktuellen Probleme und

die Diskriminierung diverser Gastwirtschaftsbetriebe können so behoben werden. Eine Vereinheitlichung der LES bildet zudem auch die Basis, um mögliche Konflikte zwischen Anwohnern und Gewerbe zu lösen.



Gastronomie findet naturgemäss auch am Abend und in der Nacht statt. Es braucht Verständnis der Anwohner, aber auch Rücksichtnahme der Gastronomen und ihrer Gäste.

Verhaltensregeln zur Lärmvermeidung

- Klagen der Nachbarschaft ernst nehmen und zusammen mit ihr nach Lösungen suchen.
- Gäste, insbesondere auch Raucher, die sich längere Zeit vor dem Lokal aufhalten, durch eine aktive Information bitten, die Nachtruhe der Anwohner zu respektieren.
- Den Gästen nicht gestatten, Getränke mit ins Freie zu nehmen, wenn sie das Lokal zum Rauchen verlassen.
- Wenn nötig einen privaten Sicherheitsdienst beauftragen, um die Ruhe vor dem Lokal zu gewährleisten.
- Bei Gartenwirtschaften besonders auf die umliegende Anwohnerschaft Rücksicht nehmen.
- Ab 22 Uhr nach Möglichkeit Fenster und Türen des Restaurantsbetriebes schliessen.
- Restaurants mit Musikbetrieb können – in Zusammenarbeit mit der Abteilung Lärmschutz des Amtes für Umwelt und Energie – einen Lärmnachweis erstellen lassen, der belegt, dass die Anwohnerschaft keinen erheblichen Störungen ausgesetzt ist.
- Die technischen Einrichtungen ordentlich unterhalten, damit sie keinen Anlass für Geruchs- und Lärmreklamationen geben.
- Mitarbeitende über die geltenden Schallpegelbegrenzungen für Musik in Kenntnis setzen und sie instruieren, sich strikt daran zu halten.

Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren»

In Basel ist das Parkieren sehr viel teurer als in den Konkurrenzdestinationen. Das will eine Volksinitiative ändern. Indem die Parkgebühren auf ein vernünftiges Mass sinken, soll Basel wieder attraktiver für Besucher werden. «Mehr Stadtbelebung, weniger Schikane», so lautet der Slogan der Initianten.

Wer sein Auto am Rand der Basler Innenstadt abstellt, bezahlt auch abends, nachts und sonntags drei Franken pro Stunde. Als ob das nicht schon wahnwitzig genug ist, kommt hinzu, dass man nicht mit Kreditkarte oder Noten bezahlen kann. Wer hat 33 Franken Münz im Portemonnaie?

«Eine belebte Stadt ist unabdingbar für die touristische Attraktivität.»

Basel hat also extrem hohe Parkgebühren – sowohl im regionalen, nationalen als auch internationalen Vergleich. Die exorbitanten Tarife führen dazu, dass manche Konsumenten unsere Stadt meiden, was zu Umsatz- und Steuerverlusten führt. Bemühungen, Basel wieder mehr zu beleben, werden so sabotiert.

Die Volksinitiative «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» strebt an, dass der Kanton auf öffentlichen Parkplätzen sowie in Parkhäusern, die sich mehrheitlich in staatlichem Besitz befinden, für besucherfreundliche Parkgebühren sorgt, die nicht höher sind als im Durchschnitt der Konkurrenzstädte. Zu diesen gehören insbesondere auch Weil, Lörrach, Freiburg im Breisgau und Mulhouse.

Es gibt viele Gründe, weshalb der Detailhandel, das Gastgewerbe und Freizeitbetriebe in Basel einen schweren Stand haben – darunter auch solche, die auf kantonaler Ebene nicht beeinflusst werden können. Gerade deshalb sollte der Kanton dort, wo er Möglichkeiten hat, für bessere Rahmenbedingungen sorgen, zum Beispiel bei den Parkgebühren. Leider passiert bei uns genau das Gegenteil.

Im Grossen Rat gab es Vorstösse, die wenigstens das Parkieren in der Nacht und am Sonntag vergünstigen wollten. Leider war das bisher nicht zielführend, obwohl Basel sich in einsamen Sphären bewegt und in der Nacht und am Sonntag drei Franken pro Stunde für Parkplätze verlangt, die anderswo schlicht gratis sind.

Zahlreiche Inhaber von Innenstadt-Geschäften haben genug davon, dass Basel seine Zentrumsfunktion schleichend verliert. Eine belebte Stadt ist unabdingbar für die touristische Attraktivität. Wir brauchen eine Kultur der Gastfreundschaft. Dazu gehören anständige, nicht überrissene Parkgebühren.

Dem Initiativkomitee gehören elf Geschäftsleute aus der Innenstadt an. Offiziell unterstützt wird die Initiative von den Präsidentinnen und Präsidenten der vier bürgerlichen Parteien, des Gewerbeverbands Basel-Stadt, der Pro Innerstadt, der IG Kleinbasel, der IG Gundeli, der Automobilverbände, des Basler Hoteliervereins und des Wirtverbandes Basel-Stadt. Dem Unterstützungskomitee gehören weitere Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Verbänden, Politik und Kultur an.

«Zämme»-Initiativen

Der Gewerbeverband Basel-Stadt hat seine beiden Initiativen «Zämme fahre mir besser» und «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer» mit je rund 3800 Unterschriften eingereicht.

Die beiden Initiativen zielen auf ein verbessertes Miteinander aller Verkehrsteilnehmer ab und sind ein starkes Votum gegen das andauernde und unsinnige Gegeneinander-Ausspielen der einzelnen Verkehrsträger. Dabei hat jeder Verkehrsträger seine Berechtigung und seinen optimalen Einsatzzweck. Diesem Umstand wird im Moment zu wenig Rechnung getragen.

Um die festgefahrene Situation in der Basler Verkehrspolitik zu entkrampfen, muss die 2010 beschlossene Reduktion des motorisierten Verkehrs um zehn Prozent bis 2020 wieder aus dem Umweltschutzgesetz gestrichen werden. Die letzten Jahre haben deutlich gemacht, dass diese Forderung nur mit radikalen Massnahmen zulasten des motorisierten Verkehrs zu erreichen ist. Dies ist aber weder im Interesse der Wirtschaft, die auf ein leistungsfähiges Verkehrsnetz angewiesen ist, noch im

Interesse der Quartierbevölkerung, die vom Ausweichverkehr betroffen ist.

Die Versuche, diese utopische Forderung trotzdem durchzusetzen, verschlechtern die Standortattraktivität und laufen den Bedürfnissen der wachsenden Wohnbevölkerung zuwider. Darüber hinaus haben das Nein zum Erlentram und das deutliche Nein zur VCS-Strasseninitiative und zum Gegenvorschlag im Jahr 2015 gezeigt, dass die einseitige Verkehrspolitik nicht dem Mehrheitswillen der Stimmbevölkerung entspricht. Dieser Wille zu einer austarierten Verkehrsplanung lässt sich auch aus der Veloring-Abstimmung herauslesen. Das Stimmvolk sagte mit 58 Prozent Nein zu diesem 25-Millionen-Projekt.

Weiter muss die Parkiersituation für Velo-, Motorrad- und Autofahrer verbessert werden, indem der klammheimliche Parkplatzabbau gestoppt wird. Konkret soll bei jeder Aufhebung eines Parkplatzes – egal für welchen Verkehrsträger – in einem Radius von 200 Metern ein qualitativ wie quantitativ gleichwertiger Ersatz geschaffen werden müssen.

Wachstum ermöglichen

Das anhaltende Wirtschaftswachstum und die Bevölkerungszunahme geben Anlass, die Strategie der Siedlungsentwicklung des kantonalen Richtplans anzupassen.

Basel hat in den letzten Jahren ein erfreuliches Wachstum zu verzeichnen. So hat die Zahl der Arbeitsplätze und der Bevölkerung zugenommen. Damit die Stadt weiterwachsen kann, müssen ansässige Firmen sich entwickeln können und neue Firmen Platz finden. Zugleich braucht es mehr Wohnraum.

Deshalb überarbeitet die Regierung momentan den kantonalen Richtplan. Dieses übergeordnete behördenverbindliche Planungsinstrument setzt sich zusammen aus einer Karte, die relevante Projekte verortet sowie einem Text zu räumlichen Sachthemen. In einem ersten Schritt geht um die Siedlungsentwicklung. Die Schwerpunkte «Umwelt», «Agglomerationsprogramm» und «Mobilität» sollen in den kommenden Jahren erarbeitet werden.

Die Gesamtstrategie zur Verdichtung des Siedlungsgebiets soll beibehalten, aber in ihrer Bedeutung inhaltlich geschärft werden. Konkret erarbeitet die Regierung vier Massnahmen: Aufzonungen innerhalb des Siedlungsgebiets, punktuelles Wachstum in die Höhe, bessere Ausnutzung von Flächen und Nutzungsintensivierungen auf Arealen in Transformation.

Das Herzstück ist auf Kurs

Das sogenannte «Herzstück» der Regio-S-Bahn bietet nicht nur verkehrstechnisch, sondern auch städtebaulich grosse Chancen. Für die KMU-Wirtschaft handelt es sich um das volkswirtschaftlich bedeutendste ÖV-Projekt der nächsten Jahrzehnte.

Mit der Variante «Hoch» haben sich Basel-Stadt und Basel-Land für eine Linienführung entschieden, welche die gestellten Anforderungen an das Herzstück erfüllt und gleichzeitig auf den Bau teurer und nicht unbedingt nötiger Tiefbahnhöfe beim Bahnhof SBB und beim Badischen Bahnhof verzichtet. Mit den beiden neuen Haltestellen «Basel Mitte»

und «Basel Klybeck» werden zwei der wichtigsten Arbeitsplätzegebiete des Kantons ideal erschlossen. Zudem ermöglicht der Bau eines neuen ÖV-Drehkreuzes auf dem geplanten «Margarethenplatz» eine Entlastung der bestehenden Passerelle und des Centralbahnplatzes.

Bei den verschiedenen Bestandteilen des Gesamtprojekts sind umfangreiche Kosten-Nutzen-Analysen durchgeführt worden. Sie zeigen auf, dass der Bau des Herzstücks und der Zubringerbauwerke die Erreichbarkeit in der Region Basel massiv verbessert und damit einhergehend einen erheblichen volkswirtschaftlichen Mehrnutzen mit sich bringt. Vom Herzstück und einer leistungsfähigen S-Bahn werden alle profitieren: Unternehmen, Arbeitnehmer, Konsumenten und Touristen.

Nur mit der Realisierung des «Herzstücks» lässt sich bei der S-Bahn der 15-Minuten-Takt realisieren. Den hohen Baukosten von über anderthalb Milliarden Franken steht ein enormer Nutzen entgegen. Die heutige Situation beim öffentlichen Verkehr wird der zweitgrössten Wirtschaftsregion der Schweiz nicht gerecht. Mit Haltestellen in der Innenstadt würde Basel attraktiver – als Arbeitsplatz, zum Einkaufen oder für Restaurantbesuche. Auch die nahe Uni und das Universitätsspital würden viel besser erreichbar.



Erweiterungsprojekt

Der Schweizer Architekt Peter Zumthor präsentierte das Projekt für den Erweiterungsbau der Fondation Beyeler in Riehen. Dieser ist auf dem bisher privaten, angrenzenden Grundstück des Iselin-Weber-Parks geplant. Damit entsteht ein neuer, öffentlicher Park. Die Fondation Beyeler schafft so ein Ensemble

aus Museumsgebäuden, das den Anforderungen an ein besucherfreundliches Museum gerecht wird. Der Erwerb von Land und Liegenschaften, der Neubau sowie Betrieb und Unterhalt für die ersten zehn Jahre werden privat finanziert. Es liegen bereits Zusagen in der Höhe von über 50 Millionen Franken vor.

Was ist neu beim Lebensmittelrecht?

Seit 1. Mai 2017 ist das revidierte Lebensmittelrecht in Kraft. Ziel war eine weitere Anpassung an die EU. Für das Gastgewerbe gibt es vor allem bei der Herkunftsdeklaration von Fisch und bei der Auskunft über Allergene neue Bestimmungen. Zudem sind neu gewisse Insekten zugelassen. Statt bisheriger Toleranzwerte sind Richtwerte eingeführt worden.

Herkunftsdeklaration von Zutaten: Neben der Herkunft von Fleisch muss künftig auf diejenige von Fisch schriftlich deklariert werden.

Deklaration von Allergenen: Die Auskunft kann wie bisher mündlich erfolgen. Allerdings muss schriftlich und gut sichtbar darauf hingewiesen, dass die Informationen mündlich eingeholt werden können. Die Auskunft muss erfolgen, bevor der Gast bestellt. Es ist ratsam dafür zu sorgen, dass die nötigen Informationen den Mitarbeitenden schriftlich zur Verfügung stehen oder eine entsprechend geschulte Person Auskunft geben kann.

Insekten: Mehlwürmer (*Tenebrio molitor* im Larvenstadium), Grillen (*Acheta domestica*, adulte Form) und europäischen Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*, adulte Form) sind ohne Bewilligung zugelassen. Sie müssen mit dem gemeinen und dem wissenschaftlichen Namen und einem Allergenhinweis gekennzeichnet werden. Es dürfen nur Insekten aus einer Zucht verwendet werden. Sie müssen über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und erhitzt werden oder einem anderen Verfahren unterzogen werden, das sicherstellt, dass vegetative Keime abgetötet werden.

Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln: Das Konzept der Grenz- und Toleranzwerte abgeschafft. Neu sind «Richtwerte» eingeführt worden. Werden diese überschritten, bedeutet dies, dass die gute Verfahrenspraxis nicht eingehalten wurde, was durch den Vollzug grundsätzlich beanstandet wird.

Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe

Die Branchenverbände haben gemeinsam mit gastgewerblichen Unternehmern einen Leitfaden zur Hygiene erarbeitet – aus der Praxis für die Praxis. Die Broschüre «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» definiert Standards und setzt ein starkes Zeichen für Qualität im Hygienebereich.

Die Leitlinie fasst die gastgewerblich relevanten Inhalte aus drei Gesetzen und über dreissig Verordnungen zusammen. Damit ist sie eine unverzichtbare Grundlage, den Betrieb rechtskonform zu führen. Sie umfasst rechtliche Bestimmungen aus den Bereichen Organisation, Personenhygiene, Infrastruktur, Produktion und Deklaration. Die Umsetzungskonzepte sind auf die Bedürfnisse verschiedener Betriebstypen abgestimmt. Damit wird gewährleistet, dass die Pflege der Hygiene nicht an übertriebener Bürokratie scheitert. Insbesondere für Klein- und Kleinstbetriebe wird der administrative Aufwand reduziert.

Das Bundesamt für Gesundheit hat die Leitlinie genehmigt, was ihr einen verbindlichen Charakter verleiht. Die Leitlinie erhöht die Rechtssicherheit sowohl für den einzelnen Betrieb als auch für den kantonalen Vollzug. Sie wird stetig weiterentwickelt, wobei nicht nur die Entwicklungen der Gesetzgebung, sondern auch die Erfahrungen aus den Betrieben berücksichtigt werden. Ergänzend zur Leitlinie gibt es Hilfsmittel zur Umsetzung. Damit leisten die Verbände einen massgeblichen Beitrag zur Weiterentwicklung und Steigerung der Qualität im Gastgewerbe.

LEITLINIE
GUTE VERFAHRENSPRAaxis
IM GASTGEWERBE (GVG)

LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE



Sondersatz für Hotellerie

Der befristete Sondersatz für die Hotellerie von 3.8 Prozent wurde vom Parlament bis 2027 verlängert, nicht aber dauerhaft verankert.

Das hohe Kostenniveau in der Schweiz schränkt die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Beherbergungsbetriebe ein. Diese sind standortgebunden und müssen ihre Leistungen zu hiesigen Kosten erbringen. Zudem ist die Nachfrageseite äusserst preissensibel. Dadurch können schon geringfügige Preiserhöhungen zu massiven Nachfragerückgängen führen. Aus diesen Gründen sind unsere Beherbergungsbetriebe im Vergleich zu ihren ausländischen Konkurrenten benachteiligt. Der Sondersatz schafft wenigstens bei Mehrwertsteuer für gleichlange Spiesse, denn fast alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union wenden einen reduzierten Satz für Beherbergungsleistungen an.

«Eine dauerhafte Verankerung würde den Exportcharakter berücksichtigen.»

Als Grenzkanton steht Basel-Stadt im Wettbewerb mit den angrenzenden Ländern. Deshalb ist es für uns besonders wichtig, dass ähnliche Rahmenbedingungen gewährleistet werden wie in unseren Nachbarländern. Viele Freizeittouristen, Geschäftsreisende, Messe- und Kongressreisende bevorzugen es, im angrenzenden Ausland zu übernachten, wenn sie Basel besuchen. Vor diesem Hintergrund ist es wenig überraschend, dass die Hotelkapazitäten im nahen Ausland laufend ausgebaut werden!

Da in der Schweiz 55% der Übernachtungen durch ausländische Gäste gebucht werden und in Basel sogar 70%, stellt die Hotellerie eine Exportbranche dar. Sie trägt dadurch wesentlich zur Gesamtwertschöpfung bei. Sie erbringt aber die Leistungen im Inland. Deshalb profitiert sie nicht von der Mehrwertsteuerbefreiung bei Exportleistungen. Eine dauerhafte Verankerung würde diesen Exportcharakter berücksichtigen.

Unternehmenssteuerreform

Volk und Stände haben der Unternehmenssteuerreform III eine deutliche Abfuhr erteilt. Für den Wirtschaftsstandort Schweiz und ganz besonders für Basel-Stadt ist das eine schlechte Nachricht. Eine Schwächung des Werkplatzes muss jetzt unbedingt verhindert werden. Zum Glück ist bereits die Steuerreform 17 unterwegs.

«Unsicherheiten und hohe Steuern sind Gift für die Wirtschaft.»

Die UR III hätte die internationale Wettbewerbsfähigkeit des Wirtschaftsstandortes Schweiz erhöht. Die Ablehnung der Steuerreform bedeutet grosse Unsicherheit für die Wirtschaft. Unsicherheiten und höhere Steuern sind Gift – nicht nur für das Gastgewerbe. Eine Abwanderung der Grossunternehmen und drohende Arbeitsplatzverluste und Steuerausfälle müssen verhindert werden. Zum Glück ist bereits die Steuerreform 17 in der Pipeline, die den zahlreichen Statusgesellschaften hoffentlich ein international akzeptiertes und attraktives Steuerregime bringt, damit die Arbeitsplätze und die Wertschöpfung hier gehalten werden können.

Die Basler Regierung hat die Eckpunkte zur Umsetzung der Steuerreform in Basel-Stadt bereits präsentiert. Diese sieht die Einführung der obligatorischen Patentbox sowie die Senkung der Gewinn- und Kapitalsteuersätze und eine Erhöhung der Familienzulagen vor. Der Gewerbeverband Basel-Stadt hat demgegenüber vorgeschlagen, auf die Erhöhung der Familienzulagen zu verzichten und eine Dividendenteilbesteuerung einzurichten, die nicht höher als in den umliegenden Kantonen ist. Gleichzeitig soll der untere Einkommenssteuersatz gesenkt werden.

Lohnabzugsverfahren ist vom Tisch

Eine Koalition der Vernunft setzte sich durch: Der Grosse Rat hat die Einführung eines sogenannten Lohnabzugsverfahrens abgelehnt. Dieses wäre mit grossem finanziellem und administrativem Aufwand verbunden gewesen, ohne dass es zur gewünschten «Entlastung der Steuerzahler» und zum Abbau der Steuerschulden geführt hätte. Die verworfene Teilrevision des Steuergesetzes wollte die Arbeitgeber dazu verpflichten, ihren in Basel-Stadt steuerpflichtigen Angestellten einen Teil vom Lohn abzuziehen und diesen an die Steuerverwaltung zu überweisen. Die Angestellten hätten auf diesen Abzug verzichten oder dessen Höhe frei bestimmen können. Personen, die

Mühe mit ihren privaten Finanzen haben – und genau diesen wollte die Vorlage «helfen» – hätten sich vom Verfahren jedoch wahrscheinlich entzogen. Ausserdem wäre die Aufgabe des Steuerzahlens auch für diejenigen Arbeitnehmer, die vom Lohnabzugsverfahren Gebrauch gemacht hätten, nicht einfach erledigt gewesen. Für die Steuererklärung wären alle Angestellten selber verantwortlich geblieben. Worin also genau die Entlastung hätte liegen sollen für Menschen, bei denen «das Ausfüllen einer Steuererklärung oder das Veranlassen eines Dauerauftrags» eine «Überforderung» darstellt, bleibt ungeklärt.

Markttöffnung als Chance

Die Abschottung der Agrarmärkte behindert die exportorientierte Industrie. Der Druck auf den Grenzschutz wird deshalb weiter zunehmen. Die Landwirtschaft muss sich dem Öffnungsprozess stellen, wenn sie von den Entwicklungen nicht überrollt werden will.

Eine breite Markttöffnung würde den Agrarstandort Schweiz zwar vor Herausforderungen stellen, wäre jedoch nicht existenzbedrohend. Zu diesem Schluss kommt eine Studie der Hochschule für Agrarwissenschaften in Zollikofen. Steht die Schweiz bei einer umfassenden Markttöffnung abseits, sind insbesondere der Käsemarkt und die Nahrungsmittelindustrie gegenüber den EU-Mitbewerbern benachteiligt. Experten aus diesen Sektoren kommen zum Schluss, dass die Beibehaltung des Status quo keine Alternative für die Zukunft der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft darstellt. Sie sind überzeugt, dass sich die Schweiz mit ihren Qualitätsprodukten auf neuen Märkten gut positionieren könnte.

Die Bauernlobby konnte bisher eine Öffnung des Agrarmarktes verhindern. Auf Dauer wird ihr das aber nicht gelingen, denn diese Abschottung gefährdet unsere Industrie und den Dienstleistungssektor. Vor dem Hintergrund, dass die Landwirtschaft lediglich 0.7 Prozent zum Bruttoinlandsprodukt der Schweiz beiträgt, kann unser Land sich das nicht leisten. Freihandelsabkommen der Schweiz mit wichtigen Partnern wie den Vereinigten Staaten, Brasilien oder Australien scheiterten in der Vergangenheit vor allem, weil die Bauern sich querstellen. Ohne Zugeständnisse bei Agrarimporten wird es nicht möglich sein, hier vorwärts zu kommen.

Es liegt im eigenen Interesse der Bauern, sich endlich auf die Zukunft vorzubereiten. Je früher die Liberalisierung angegangen wird, desto sachter können die Schritte vollzogen und desto besser die Bauern dabei unterstützt werden. Durch Markttöffnungen tun sich neue

Möglichkeiten auf. Das hat der Käsefreihandel eindrücklich bestätigt. Auch beim Wein hat sich die Wettbewerbsfähigkeit der schweizerischen Anbieter verbessert. Es ist deshalb nur folgerichtig, weitere Öffnungen einzuleiten.

Volk nimmt Gegenvorschlag an

Volk und Stände haben den Gegenvorschlag zur Volksinitiative für Ernährungssicherheit deutlich angenommen. Der neue Artikel verankert die nachhaltige Lebensmittelproduktion und die Mitverantwortung der gesamten Wertschöpfungskette in der Bundesverfassung. Auch werden zum ersten Mal Rahmenbedingungen für internationale Abkommen unter Einbezug der Nachhaltigkeit formuliert.

Während die Initiative noch einen stark protektionistischen Charakter aufwies, bringt der angenommene Gegenvorschlag zum Ausdruck, dass gerade die Schweiz auf gute Handelsbeziehungen mit dem Ausland angewiesen ist, wenn sie die Ernährungssicherheit gewährleisten will. Unsere Land- und Ernährungswirtschaft ist bereits heute internationalen Marktkräften ausgesetzt (u.a. Käsemarkt, Zuckermarkt, Einkaufstourismus, Online-Vertrieb, Frankenstärke). Die gesamte Wertschöpfungskette ist weiterhin gefordert, die Chancen der Markttöffnung wahrzunehmen und die Risiken zu minimieren. Da hilft eine Vogel-Strauss-Politik nicht mehr!

Der neue Verfassungsartikel fasst die wesentlichen Voraussetzungen für ein offensives Vorgehen ausgeklügelt zusammen: Wertschöpfung dank verstärkter Marktausrichtung, nachhaltig geregelte grenzüberschreitende Handelsbeziehungen sowie Ressourcenschonung und Ressourceneffizienz. Für die Umsetzung sind neue Ansätze gefragt – sowohl im Markt wie auch in der Politik. Es braucht jetzt einen offenen Dialog ohne Denkverbote sowie eine kluge und breit abgestützte Strategie für den Agrarstandort Schweiz.

Fleischmarkt liberalisieren!

Die Schweiz hat mit Abstand die höchsten Fleischpreise. Wie eine Untersuchung des deutschen Unternehmens Caterwings zeigt, bezahlen wir 2.4 Mal mehr als im internationalen Durchschnitt. Die hohen Preisunterschiede gehören zu den Hauptmotiven, im grenznahen Ausland einzukaufen. Doch nicht nur deshalb ist es Zeit für eine Öffnung des Marktes.

Die Schweiz ist eines der reichsten Länder der Welt. Dennoch ist hierzulande der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch 16 Prozent tiefer als in Frankreich, 18 Prozent tiefer als in Deutschland, 21 Prozent tiefer als in Italien und sogar 37 Prozent tiefer als in Österreich. Die Preise in unserem Land sind offenbar so hoch, dass selbst die wohlhabende heimische Bevölkerung sich einschränkt. Für Normalverdiener ist Fleisch in der Schweiz beinahe ein Luxusprodukt.

Weil Fleisch in den Nachbarländern viel günstiger ist, gehört es zu den Haupttreibern des Einkaufstourismus: Herr und Frau Schweizer kaufen pro Jahr für über eine Milliarde Franken Fleisch jenseits der Grenze ein! Natürlich wird der Einkaufskorb gleich noch mit allem anderen gefüllt – und anschliessend geht man Kaffee trinken oder in ein Restaurant essen.

Bis zu einer Schwelle von einem Kilogramm pro Person und Tag ist der Import in die Schweiz zu privaten Zwecken zollfrei möglich.

Gastronomen und Hoteliers steht dieser Weg allerdings nicht offen. Sie werden durch komplizierte Kontingente und hohe Zölle davon abgehalten, sich günstig einzudecken. Dadurch sind sie im internationalen Wettbewerb behindert.

Der Fleischschmuggel blüht. Zöllner entdecken in Lieferwagen oder Kofferräumen regelmässig schlecht gekühltes Fleisch. Bei spektakulären Fällen geht es um mehrere Tonnen. Die Dunkelziffer ist hoch, denn nur ein kleiner Teil der Schmuggler fliegt auf. Angesichts der riesigen Mengen muss man davon ausgehen, dass die Ware nicht nur bei Privaten, sondern auch in Imbissbetrieben, Restaurants oder Lebensmittelläden landet.

Die exorbitanten Fleischpreise in der Schweiz sind nur deshalb möglich, weil der heimische Markt abgeschottet wird. Eine Markttöffnung würde dem Gastgewerbe und dem Detailhandel enorm helfen. Mit einem Schlag wären wir bei Produkten wieder international konkurrenzfähig, die für viele Verbraucher bei der Wahl des Einkaufs- und Verzehrorts sehr relevant sind. Mittelfristig würden auch die Bauern gewinnen, weil sie gezwungen wären, strikt auf Qualität zu setzen.

Missbräuchliche Schweiz-Zuschläge

Am 12. Dezember 2017 wurde die eidgenössische Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise» eingereicht. Das erhöht den Druck auf das Parlament, endlich etwas gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge zu unternehmen, die heimische KMU im Wettbewerb behindern.

Marktmächtige Konzerne können fast beliebig Importe behindern und auf importierten Produktionsmitteln ungerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge» durchsetzen. Eine parlamentarische Initiative von alt Ständerat Hans Altherr (FDP/AR), die die Beschaffungsfreiheit verbessern will, wird von der Wirtschaftskommission des Ständerats jedoch systematisch verzögert.

«In vielen Fällen haben wir faktisch einen Beschaffungszwang im Inland.»

Die Gegner fordern stattdessen den weiteren Abbau von staatlichen Importbeschränkungen. Dabei sind jene, wenn man von der Landwirtschaft absieht, weitgehend abgebaut – zumindest bezüglich wichtiger Wirtschaftsräume wie EU/EWR, USA, China und Japan. Zunehmend zahlreich und bedeutsam sind dagegen «private» Importbeschränkungen, insbesondere durch einseitiges Handeln marktmächtiger Hersteller.

Die Politik verkennt diesen Zusammenhang. Die Beseitigung staatlicher Handelshemmnisse ermöglicht zwar den Einkauf im Ausland. Ist der Einkauf im Ausland von Staates wegen möglich, können Private ihn aber verhindern. Will man die Beschaffung im Ausland ermöglichen, müssen staatliche und private Handelshemmnisse verhindert werden!

Das bestehende Kartellgesetz ist nur bei Abreden wirksam: Wird der Einkauf im Ausland durch mehrere, zusammenwirkende Unternehmen verhindert, unterbindet das die Wettbewerbskommission im Regelfall. Wird der Einkauf im Ausland hingegen durch Lieferverweigerung eines einzelnen Produzenten verhindert, unternimmt die Weko nichts. Der entsprechende Artikel im Kartellgesetz ist toter Buchstabe. Das ist widersprüchlich!

Schweizer KMU sind dem internationalen Wettbewerb ausgesetzt und deshalb angewiesen auf gleich lange Spieße wie die im Ausland produzierenden Konkurrenten. Sie sollen Waren im Ausland diskriminierungsfrei beschaffen dürfen. Genau das verlangen die parlamentarische Initia-

tive Altherr sowie die von einer breiten Allianz aus Unternehmen, KMU-Verbänden und Konsumentenschutz lancierte Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise», die voraussichtlich im Herbst eingereicht wird.

In vielen Fällen haben wir heute faktisch einen Beschaffungszwang im Inland. Wir brauchen endlich eine echte Wirtschaftsfreiheit: Die Möglichkeit, dort zu beschaffen, wo es für uns wirtschaftlich Sinn ergibt! Missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» müssen verschwinden, damit die Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Unternehmen steigt. Das sichert und schafft Arbeitsplätze!



Einreichung der Fair-Preis-Initiative am 12. Dezember 2017 in Bern.

Was uns die Fair-Preis-Initiative bringt

Das Schweizer Gastgewerbe hat gegenüber ausländischen Konkurrenten massive Kostennachteile. Eine Umsetzung der Fair-Preis-Initiative wird Linderung verschaffen und unsere Wettbewerbsfähigkeit stärken.

Die Fair-Preis-Initiative will Importhürden abbauen, die internationale Konzerne errichten, um ihre Vertriebssysteme in der Schweiz abzuschotten. So halten diese Unternehmen bei uns die Preise künstlich hoch. Die Wettbewerbskommission schreitet nicht ein, obwohl sie in manchen Fällen die Möglichkeit dazu hätte.

«Weniger grenzüberschreitende Einkäufe bedeuten auch weniger Kaufkraftabfluss aus dem Gastgewerbe.»

Wie widersprüchlich diese Praxis ist, zeigt folgender Vergleich: Treffen mehrere Unternehmen Wettbewerbsabreden, um Einkäufe im Ausland zu unterbinden, wird das in der Regel untersagt. Tut dies ein Unternehmen allein, hat das kaum je Konsequenzen. Es braucht ein deutliches Zeichen, um das zu ändern.

Das Gastgewerbe wird bei einer restriktiveren Auslegung des Begriffs der «Marktbeherrschung» und damit verbunden einem wirksamen Kampf gegen missbräuchliche Schweiz-Zuschläge direkt profitieren, unter anderem bei der Beschaffung von Markengetränken, Nonfood-Artikeln, Geräten und Haustechnik (Heizung, Kühlung, Lüftung, Sanitär).

Fast noch grösser ist für uns der indirekte Nutzen. Die Fair-Preis-Initiative wird bei einer Annahme durch das Schweizer Volk dafür sorgen, dass internationale Markenartikel wesentlich günstiger werden und somit ein wichtiges Motiv für den überbordenden Einkaufstourismus wegfällt. Weniger grenzüberschreitende Einkäufe bedeuten auch weniger Kaufkraftabfluss aus dem Gastgewerbe.

Wir werden zudem davon profitieren, dass viele heimische KMU-Industriebetriebe, namentlich in der MEM-Branche, im internationalen Wettbewerb wieder mithalten. Diese Unternehmen werden in der Schweiz bleiben statt ihre Produktion ins Ausland zu verlagern. Sie werden Arbeitsplätze erhalten und ausbauen statt Jobs zu streichen. Nicht zuletzt haben sie dann wieder höhere Budgets für Geschäftsessen, Mitarbeiterfeiern und ähnliches.

Die Vorteile für das Gastgewerbe sind vielfältig. Doch was ist mit dem Personalaufwand, unserem grössten Kostenblock? Zwar werden die Löhne bei einer Umsetzung nicht sinken, doch der Aufwärtsdruck nähme wegen der tieferen Lebenshaltungskosten unserer Mitarbeitenden ab. Vor allem können wir uns die hohen Löhne eher leisten, wenn wir nicht gleichzeitig bei der Beschaffung von Waren und anderen Produktionsmitteln behindert werden.

Auch bei den Agrarprodukten kann die Fair-Preis-Initiative nur wenig bewirken. Deren extrem hohen Preise sind politisch gewollt und in erster Linie durch Schutzzölle verursacht. Trotzdem werden die Lebensmittelpreise tendenziell sinken, denn Landwirte könnten günstiger produzieren, wenn sie Stalleinrichtungen, Landmaschinen, Werkzeuge, Saatgut oder Pflanzenschutzmittel günstiger beschaffen. Sie wären dann besser vorbereitet für Marktöffnungsschritte, auf die Konsumenten, der Detailhandel und das Gastgewerbe sehnsüchtig warten.



Bedeutender Wirtschaftszweig

Das Schweizer Gastgewerbe hat inklusive Aushilfen rund 250'000 Beschäftigte, davon sind gut 8000 Lernende. Es ist der viertgrösste Arbeitgeber im privaten Sektor und umfasst etwa 35'000 Profit Centers in 27'000 Betrieben.

Es dominieren kleine Betriebe: Nicht einmal jede neunte Betriebsstätte erzielt mehr als 2 Millionen Franken Jahresumsatz, während mehr als zwei Drittel der gastgewerblichen Unternehmen weniger als 850'000 Franken erzielt. Fast ein Drittel aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.

Das Gastgewerbe liefert 950 Millionen Franken Mehrwertsteuern und somit mehr als einen Zehntel der im Inland erhobenen Netto-Steuerforderungen ab. Zudem ist die Branche ein bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe) und ein wichtiger Auftraggeber für die Banken, die Bauwirtschaft, den Fachhandel und weitere Branchen.

Schwache Ertragskraft

Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten sechs von zehn Gastbetrieben rote Zahlen ausweisen. Die durchschnittliche Verweildauer auf einem Betrieb beträgt weniger als fünf Jahre. Rund ein Fünftel der Betreiber überlebt die ersten drei Jahre nicht.

«Die Personalkosten in der Schweiz sind wesentlich höher als im benachbarten Ausland.»

Einen bedeutenden Kostenblock in der gastgewerblichen Kostenstruktur stellen die Personalkosten dar. Diese belaufen sich in der Schweiz auf durchschnittlich 49 Prozent und sind somit wesentlich höher als im benachbarten Ausland. Damit das Gastgewerbe auch in Zukunft seine Dienstleistungen erbringen kann, ist die Branche auf ausländische Mitarbeitende angewiesen. Etwa die Hälfte der Mitarbeitenden kommt traditionell aus dem Ausland.

Die Produktivität ist unbefriedigend. Der Umsatz pro Vollzeiteneinheit liegt nur knapp über 100'000 Franken, wobei die Branchenspitze zum Teil doppelt so hohe Werte erzielt. In der Restauration werden pro Sitzplatz und Betriebstag durchschnittlich nur gerade 36 Franken Umsatz erzielt. Ein Betrieb mit 60 Sitzplätzen macht durchschnittlich also gut 2000 Franken Umsatz pro Tag.

Viele Gastwirtschaftsbetriebe haben einen Investitionsstau und Liquiditätsschwierigkeiten. Die flüssigen Mittel und Forderungen betragen zusammen durchschnittlich 75 Prozent des kurzfristigen Fremdkapitals. Der «Acid Test» fordert für diesen sogenannten Liquiditätsgrad 2 einen Wert von 100 Prozent. Der Liquiditätsgrad 3 (Umlaufvermögen im Verhältnis zum kurzfristigen Fremdkapital) liegt mit durchschnittlich 120 Prozent ebenfalls deutlich unter dem Richtwert, der gemäss «Banker's Rule» 200 Prozent beträgt.

Der Markt

Über den Branchenumsatz kursieren widersprüchliche Zahlen. Das Marktforschungsunternehmen «amPuls» geht von Ausserhaus-Ausgaben der Schweizer Wohnbevölkerung (ohne Touristen) von rund 24 Milliarden Franken aus, wobei hier wohl auch branchenfremde Kanäle enthalten sind. Die mehrwertsteuerpflichtigen Betriebe des Gast-

«Das Gastgewerbe liefert mehr als einen Zehntel der im Inland erhobenen Mehrwertsteuern ab.»

gewerbes erzielen gemäss Statistik 28 Milliarden Franken Umsatz. Diese Zahl enthält sowohl Restaurations- und Beherbergungserträge. Zu berücksichtigen ist aber, dass auch Betriebe «gastgewerbliche» Umsätze erzielen, die in der Statistik anderen Branchen, beispielsweise dem Detailhandel, zugeordnet werden.

Über die Hälfte der Ausgaben fürs Auswärtsessen wird in der herkömmlichen Gastronomie getätigt, der Rest verteilt sich auf die Ländergastronomie, die Schnellverpflegung, die Vergnügungsgastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. Das gesellige Zusammensein und der Stammtisch als Treffpunkt werden meist nur noch von der älteren Generation geschätzt, wohingegen bei jüngeren Konsumenten die schnellere und günstigere Verpflegung gefragt ist.

Eine von GastroSuisse beim Link-Institut in Auftrag gegebene Studie kam 2014 zum Schluss, dass 36 Prozent aller Schweizerinnen und Schweizer regelmässig und wiederholt ins Ausland zum Auswärtsessen gehen. 16 Prozent der Befragten verlagern auch Feierlichkeiten ins Ausland. Ein «Gastronomietourist» geht zumeist in Gruppen ins Ausland und gibt im Durchschnitt 42 Franken aus. Hochgerechnet auf die Schweizer Wohnbevölkerung entgehen der Schweizer Gastronomie dadurch jährlich vier Milliarden Franken.

Das Gastgewerbe verfügt in Basel-Stadt über 966 Betriebsstätten mit insgesamt 1054 Profit Centers. Das sind doppelt so viele wie Mitte der 1990er-Jahre. Der Strukturwandel erfolgt stetig. In den letzten zwei Jahrzehnten fand die grösste Zunahme im Bereich der Schnellverpflegung und der Café-Bars statt. Auch die Basler Hotellerie, die ihre Logiernächte mehr als verdoppeln konnte, hat ihre Kapazitäten stark ausgebaut. Unter Druck stehen hingegen traditionelle Speiserestaurants und Schankwirtschaften.

Verpflegung mit Selbstbedienung (Limited Service)

In Basel-Stadt gibt es 169 Verpflegungslokale mit Selbstbedienung. Davon sind 136 Anbieter von Fast Food (Quick Service) und 33 gehobene Lokale in diesem Bereich (Fast Casual). Enthalten sind hier sämtliche Formen der Selbstbedienung wie Linienbuffets, Counters und Free Flow. Nicht enthalten sind reine Take-Aways sowie getränkegeprägte Selbstbedienungslokale wie Coffee-Shops und Juice-Bars, die statistisch bei den Treffpunktlokalen figurieren. Die insgesamt 169 Limited-Service-Restaurants verteilen sich wie folgt auf verschiedene Angebotssegmente: Kebab 38, asiatische Küche 30, Sandwiches und Salate 23, Pizza und Pasta 18, Handelsgastronomie 16, Burgers 9 und Übrige 35.

Bediente Verpflegungsgastronomie (Full Service)

In Basel-Stadt gibt es 308 bediente Verpflegungslokale. Davon gehören 210 zum unteren und mittleren Preissegment (Casual Dining), 81 zu den Speiserestaurants für gehobene Ansprüche (Upscale Casual) und 17 zur obersten Kategorie von Gourmetlokalen (Fine Dining). Nicht enthalten sind hier bediente Lokale, die stark getränkegeprägt sind. Diese erscheinen in der Statistik als Café, Bar oder Schankwirtschaft bei den Treffpunktlokalen. Von den 308 Full-Service-Restaurants bieten 238 eine europäische Küche (70 davon italienisch) an, 43 eine asiatische Küche und 27 einen Küchenstil aus anderen Kontinenten (Mittlerer Osten, Afrika, Amerika).

Gemeinschaftsverpflegung

Der Markt der Gemeinschaftsverpflegung wird unterschätzt. In unserer Statistik sind 50 Lokale enthalten, die der Betriebs- und Schulverpflegung dienen und unter das Gastgewerbegesetz fallen. Nicht enthalten sind insbesondere Anbieter von nicht öffentlich zugänglicher Gemeinschaftsverpflegung in Spitälern, Heimen und Institutionen sowie Mahlzeitendienste.

Kommunikationsgastronomie

Bei den Unterhaltungsbetrieben sind 51 Nachtlokale aufgeführt, bei denen Musik und/oder Tanz ein zentraler Konzeptbaustein sind sowie solche, die als Teil der Erotikbranche gelten. Zusammen mit den 426 Treffpunktlokalen (Cafés und Café-Bars, Bars und Pubs, Schankwirtschaften) ge-

hören die Unterhaltungslokale zur Kommunikations- und Freizeitgastronomie.

Beherbergungsbetriebe

Hier sind 60 Hotels und Pensionen mit mehr als sechs Betten aufgeführt. 13 Hotels in Basel verfügen über mehr als 100 Zimmer. 25 Beherbergungsbetriebe sind «Garni», d.h. sie bieten kein Mittag- und Abendessen an.

Profit Centers

Als «Profit Center» gilt ein eigenständiger Teil innerhalb einer gastgewerblichen Betriebsstätte. Verfügt ein Hotel also über ein Restaurant und eine Bar, sind das insgesamt drei Profit Centers. Die 966 gastgewerblichen Betriebe verfügen insgesamt über 1064 Profit Centers.

Innenräume und Sitzplätze

Die 1064 Profit Centers des Basler Gastgewerbes verfügen insgesamt über 1150 regelmässig geöffnete Innenräume mit insgesamt 61'769 Plätzen. In diesen Zahlen nicht enthalten sind Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.

Gruppengastronomie

Von den 966 Betrieben des Basler Gastgewerbes werden 235 (24.3%) von Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte geführt. Alle Gruppen, Ketten und Systeme verfügen zusammen über 330 regelmässig geöffnete Innenräume (28.7%) mit insgesamt 22'321 Plätzen (36.1%). Wegen der deutlich höheren Produktivität der Gastronomiegruppen schätzen wir deren Umsatzanteil auf 50 Prozent. Die Markengastronomie im engeren Sinne verfügt über 113 Standorte (11.7%) mit 144 Räumen (12.5%) und 9308 Plätzen (15.1%). Ihr Anteil am Gesamtumsatz dürfte sich auf über 20 Prozent belaufen.

Individualgastronomie

Individualgastronomen erzielen mit 731 Betrieben (76.8%) etwa 50 Prozent des gesamten Basler Gastronomieumsatzes. Sie verfügen über 820 regelmässig geöffnete Gasträume (71.3%) mit 39'448 Plätzen (63.9%), weisen aber im Vergleich zu den Gruppen eine tiefere Produktivität auf.

Rechtsform

32.8 Prozent der gastgewerblichen Betriebe in Basel-Stadt werden von einem Einzelunternehmer geführt. Kollektivgesellschaften (1.6%) sind selten. Um die persönliche Haftung zu begrenzen, sind die Rechtsformen GmbH (34.8%) und Aktiengesellschaft (23.4%) sehr beliebt. Auch Genossenschaften (3.1%) haben eine gewisse Bedeutung. 3.1 Prozent der Betriebe werden von einem Verein betrieben, 1.2 Prozent von einer Stiftung.

Profit Centers nach Betriebsart		
Quick Service	136	
Fast Casual	33	
Limited Service		169
Casual	210	
Upscale Casual	81	
Fine Dining	17	
Full Service		308
Gemeinschaftsgastronomie		50
Total Verpflegungsgastronomie		527
Cafés und Café-Bars	220	
Bars und Pubs	134	
Schankwirtschaften	72	
Treffpunktlokale		426
Musik- und Tanzlokale	29	
Cabarets und Kontaktbars	22	
Unterhaltungslokale		51
Total Kommunikationsgastronomie		477
Beherbergungsbetriebe		60
Profit Centers in Basel-Stadt		1064

Innenplätze	Betriebe	in %
0	46	4.8%
1 bis 30	168	17.4%
31 bis 40	164	17.0%
41 bis 60	300	31.0%
61 bis 100	179	18.6%
101 bis 200	82	8.4%
über 200	27	2.8%
Total	911	100.0%

Gasträume	Betriebe	in %
0	46	4.8%
1	745	77.1%
2	137	14.2%
3 und mehr	38	3.9%
Total	911	100.0%

© Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2017

Abgrenzungsprobleme

Die Zuteilung der Profit Centers zu einzelnen Lokaltypen ist nicht immer einfach. So gibt es Treffpunktlokale mit nennenswertem Küchenumsatz und umgekehrt Speiserestaurants, die auch Treffpunktfunktionen erfüllen. Es gibt Lokale, die tagsüber als Café funktionieren und abends Barcharakter bekommen. Eher tageslastige Treffpunktlokale mit einem hohen Umsatzanteil von alkoholfreien Getränken führen wir als Café. Solche, die (auch) abends und eher mit alkoholhaltigen Getränken Umsätze erzielen, führen wir je nach Charakter als Bar oder Schankwirtschaft. Eine präzise Zuordnung ist nicht immer möglich, doch das Gesamtbild dürfte der Realität nahekommen.

Teile des Ausserhaus-Marktes fehlen

In der vorliegenden Statistik der gastgewerblichen Betriebsstätten und Profit Centers in Basel-Stadt nicht enthalten sind neben reinen Take-Away-, Liefer- und Cateringbetrieben auch rund 280 Vereins- und Klubwirtschaften sowie 500 Gelegenheitswirtschaften pro Jahr. Auch der grösste Konkurrent des Gastgewerbes, der Detailhandel, fehlt: Supermärkte, Convenience Stores, Tankstellen, Kioske, Bäckereien und Metzgereien bieten immer mehr verzehrfertige Speisen und Getränke an. Gastronomie findet heute jederzeit und überall statt!

Mittagsgeschäft unter Druck

Vorbei sind die Zeiten, als berufstätige Konsumentinnen und Konsumenten sich für das Mittagessen so richtig Zeit nahmen. Woran liegt es, dass der gemütliche Lunch im Restaurant heute eher die Ausnahme ist als die Regel?

Es ist noch nicht lange her. Arbeiter, Angestellte und Gewerbetreibende gingen frohgelaut ins Restaurant, wo sie eines von mehreren Tagesmenüs auswählten, die stets auch eine Suppe oder einen Salat oder beides beinhalteten. Ein Kaffee und eine Zigarette rundeten die mindestens einstündige Mittagspause ab.

Zwar gibt es noch immer bediente Restaurants, die mittags hohe Frequenzen verzeichnen, doch die Durchschnittsausgaben pro Gast stagnieren seit Jahrzehnten, und die Wirte sind beinahe schon froh, wenn die Gäste zum Essen nicht nur Leitungswasser bestellen. Die Kaffeeverkäufe nach dem Essen – von Wein und Spirituosen gar nicht zu reden – gingen zurück, woran neben kürzeren Mittagspausen und Kapselmaschinen in den Büros auch das Rauchverbot schuld sein dürfte.

Schnellverpflegungs- und Take-Away-Angebote des Detailhandels boomen. Das Verzehrverhalten hat sich grundlegend geändert. Die Leute nehmen sich weniger Zeit, und viele empfinden die Restaurants wohl auch als zu teuer. Nun, ein Mittagessen in einem bedienten Lokal kostet inklusive Getränken schnell einmal 25 oder 30 Franken, doch im Verhältnis zum Einkommen geben die Leute viel weniger aus als früher! Herr und Frau Schweizer teilen jedoch ihr Geld anders ein.

Für gastgewerbliche Leistungen werden heute noch rund 6 Prozent des Haushaltsbudgets ausgegeben – vor dreissig Jahren waren es 8 Prozent. Die Kaufkraft des unteren Mittelstands ist wegen hoher Mieten und stetig steigender Kran-

kenkassenprämien unter Druck. Hinzu tritt, dass die Leute sehr viel für die Nutzung von Computern, Internet und Smartphones ausgeben.

Der Wandel der Freizeit- und Essgewohnheiten geht nicht spurlos an der Branche vorbei. Die Zahl der Restaurants ging zurück, vor allem in strukturschwachen, nicht-touristischen Gebieten. Traditionelle Gasthöfe verschwanden zu Hunderten oder erhielten komplett andere Konzepte. Pizzerien, asiatische Restaurants, vor allem aber auch Tankstellenshops, Bäckereien, Take-Aways und die heissen Themen in Supermärkten sprangen in die Lücken.

Die Veränderungen zeigen sich auch bei den Beschäftigtenzahlen: Innert acht Jahren verlor das Schweizer Gastgewerbe jede neunte Stelle, während beispielweise in Deutschland und den USA die Gastronomie als der Jobmotor schlechthin gilt. Statt 20'000 neue Arbeitsplätze zu schaffen, wie es aufgrund des hohen Bevölkerungswachstums zu erwarten gewesen wäre, gingen bei uns 25'000 Stellen verloren!

Hausgemachtes fördern

GastroSuisse lancierte in der Westschweiz mit Partnerorganisationen das Label «Fait Maison». Zu den Zielen gehört es, die Vereinheitlichung des Geschmacks zu bekämpfen und den Gästen mehr Transparenz zu bieten. Gastronomen, die dem Label beitreten möchten, müssen Gerichte anbieten, die von Anfang an aus Rohprodukten in der eigenen Küche hergestellt sind. Die hausgemachten Gerichte müssen auf der Speisekarte entsprechend gekennzeichnet sein. Die Restaurants erhalten einen Aufkleber, den sie an ihrem Fenster anbringen können, und sie erscheinen auf der Internetseite des Labels. Mittelfristig soll das Projekt auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden.

www.labelfaitmaison.ch



Im Bereich der schnellen Ausserhaus-Verpflegung gibt es einen gnadenlosen Verdrängungskampf zwischen Handelsgastronomen, Imbiss-lokalen, Fast-Casual-Restaurants, Betriebskantinen und bedienten Gaststätten.

Basler Hotels unter Druck

In den letzten Jahren wurden die Beherbergungskapazitäten in und um Basel stark ausgebaut. Es wird immer schwieriger, die Zimmerauslastung zu halten. Hoteliers berichten auch von rückläufigen Durchschnittspreisen.

Die Zahl der Hotelzimmer in Basel-Stadt hat sich innert zwölf Jahren auf 4300 Einheiten erhöht. Allein in den letzten zwei Jahren kamen 400 Zimmer dazu. Zwar liegt die aktuelle Zimmerauslastung mit gut 60 Prozent über dem Wert von 59 Prozent im Jahr 2005, doch auch wesentlich unter dem Höchstwert von 2008, als die Hotels beinahe zu 65 Prozent besetzt waren.

Oft geht vergessen, dass der lokale Hotelmarkt auch aus Häusern in der Region besteht. Auch hier gab es in den letzten Jahren eine rasante Entwicklung, wobei die Stadt Marktanteile ans benachbarte Ausland verlor. In Lörrach stieg die Zahl der Logiernächte von 2005 bis 2016 um 67% auf 139'000 Einheiten (noch ohne das Steigenberger-Hotel), in Weil am Rhein sogar um 72% auf 193'000 und in Grenzach-Wyhlen um 119% auf 46'000. Die sechs Hotels in Saint-Louis bringen es auf fast 60'000 Logiernächte, doppelt so viel wie 2005. Derweil nahmen die Übernachtungen in Basel-Stadt um 55% zu.

2019 wird Mövenpick im Bâloise-Park am Aeschengraben ein Fünfsterhotel mit 260 Zimmern, einem Ballsaal und mehreren Tagungsräumen eröffnen. 2021 wird in Grenzach ein Hotel mit 170 Zimmern und Appartements eröffnen. Die Probleme mit den Überkapazitäten, der harten Konkurrenz durch Hotels im benachbarten Ausland und durch «private» Zimmervermieter werden nicht einfach verschwinden.

Zimmervermietung im Graubereich

Es kann rechtliche Schwierigkeiten mit sich bringen, die eigene Wohnung kurzzeitig zu vermieten. Das Verwaltungsgericht Basel-Stadt beurteilt einen Fall von Kurzmiete.

Auf Airbnb und anderen Online-Plattformen schreiben «Privatpersonen» Wohnungen zur kurzzeitigen Untermiete aus. Sie bewegen sich dabei in einem Graubereich, wie ein Fall zeigt, der vor dem Basler Verwaltungsgericht hängig ist. Es geht es um einen Geschäftsmann aus Zürich, der in insgesamt fünf Basler Liegenschaften Wohnungen und Zimmer über ein eigenes Internetportal zur Kurzmiete anbietet.

Für zwei seiner Immobilien kassierte der Mann im Mai 2015 eine Verwarnung vom Bau- und Gastgewerbeinspektorat. Die Art und Weise der Nutzung sei gewerblich und erfordere ein Baugesuch, hielt das Amt fest. Der Mann erhob Einspruch, und die Fälle kamen vor die Baurekurskommission. Auch diese stellte fest, dass «eine baubewilligungspflichtige Zweckentfremdung» vorlag.

Eine Reihe von Gründen sprechen laut Baurekurskommission gegen den Vermieter: Die Wohnungen und Briefkästen sind lediglich nummeriert, die Schlüssel können unpersönlich mit einem Code über einen digitalen Schlüsselkasten bezogen werden. In den Wohnungen liegt ein Informationsschreiben mit Hinweisen zu Check-Out und dem WLAN-Passwort auf. Zudem werden auch die Reinigung und die Wäsche für die Mieter besorgt.

Früher galten Hotels in Basel-Stadt juristisch gesehen als Wohnen. Deshalb konnten Bed-and-Breakfast-Betriebe recht unbürokratisch eröffnet werden. Mit dem neuen Wohnraumförderungsgesetz, das 2013 vom Stimmvolk angenommen worden war, änderte sich dies. Auch kleinere Beherbergungsbetriebe gelten seither als Gewerbe und benötigen eine Bewilligung.



Die Überkapazitäten in Basel und Umgebung werden nicht so rasch verschwinden. Im Bild ist das 2017 eröffnete Steigenberger-Hotel in Lörrach, welches über 178 Zimmer und zehn Tagungsräume verfügt.

Knebelverträge werden verboten

Das Parlament hat einer Motion des Solothurner CVP-Ständerats Pirmin Bischof zugestimmt, die den Bundesrat beauftragt, Gesetzesänderungen vorzulegen, um die sogenannten «engen Preisparitätsklauseln» zwischen Buchungsplattformen und Hotelbetrieben zu verbieten. Das stärkt den Direktvertrieb der Hotels.

«Die Abhängigkeit von einigen dominanten Buchungsplattformen nimmt weiter zu.»

Die Abhängigkeit der Hotellerie von einigen dominanten Buchungsplattformen (Online Travel Agencies) nimmt derweil weiter zu. Der dominante Player ist die Priceline Group (Booking.com). Parallel zum Wachstum der Buchungsportale sinkt der Anteil der direkten Buchungen beim Hotel. Aufgrund der Marktdominanz der Buchungsplattformen sind die Hotels faktisch gezwungen, diese Distributionskanäle zu nutzen.

Neben der Zahlung hoher Kommissionen werden die Beherbergungsbetriebe zur Einhaltung der sogenannten «engen Paritätsklauseln» verpflichtet. Dies hat die Wettbewerbskommission in einem Entscheid von 2015 festgelegt. Damit dürfen die Hotels auf ihren eigenen Websites keinerlei günstigere Angebote anbieten als auf einer Buchungsplattform – eine massive Einschränkung des direkten Vertriebskanals und der unternehmerischen Freiheit.

Die europäischen Nachbarn reagierten für ihre Hotellerie bereits auf gesetzlicher oder richterlicher Ebene und verboten solche Knebelklauseln. Somit bestand auch in der Schweiz dringender Handlungsbedarf. National- und Ständerat haben das erkannt. In absehbarer Zeit dürfte die Schweiz diesbezüglich keine Insel mehr sein.

Verfahren gegen Booking.com

Der Preisüberwacher führt ein Verfahren gegen Booking.com durch, da er Hinweise auf einen Preismissbrauch bei den Kommissionen fand, welche die Online-Buchungsplattform in der Schweiz verlangt. Laut Zahlen des Instituts für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis stieg der Anteil der Online-Travel-Agencies 2016 bei Buchungen in der Schweiz gegenüber dem

Nützliche Links

Knowhow-Plattform für Mitglieder
www.gastroprofessional.ch

GastroSuisse
www.gastrosuisse.ch

GastroSocial
www.gastrosocial.ch

GastroJournal
www.gastrojournal.ch

Gastroconsult AG
www.gastroconsult.ch

Berufe im Gastgewerbe
www.berufehotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt
www.hotelgastro-basel.ch

Weiterbildung und Karriere
www.karrierehotelgastro.ch

Vorjahr um 6.7 Prozent auf rund 27 Prozent. Das Geschäft beherrschen die drei Plattformen Booking, Expedia und HRS, die zusammen 93 Prozent der Direktbuchungen generierten. Die von den Schweizer Hotels an die Plattformen bezahlten Kommissionen belaufen sich auf etwa 150 Millionen Franken.

Neue Bestmarke für Basel

2017 verzeichnete die basel-städtische Hotellerie erstmals mehr als 1.3 Millionen Übernachtungen. Die Zunahme gegenüber dem Vorjahr betrug satte neun Prozent. Die Zimmerauslastung konnte wegen der grösseren Kapazitäten hingegen nicht ganz gehalten werden. 2018 dürften die Frequenzen weiter steigen, die Preise aber unter Druck bleiben.

Von Januar bis Dezember 2017 buchten 719'857 Gäste 1'328'047 Übernachtungen in den Hotelbetrieben des Kantons Basel-Stadt. Das Wachstum bei den Logiernächten lag bei 9.1%, was deutlich über dem schweizweiten Zuwachs (5%) resp. demjenigen der Schweizer Städte (6%) liegt. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer betrug 1.84 Tage (Vorjahr 1.88 Tage).

«Die Zahlen belegen einen wachsenden Freizeittourismus, aber auch sinkende Durchschnittsraten.»

Zum starken Wachstum haben vor allem die Gäste aus dem Ausland beigetragen (+11.4% Logiernächte). Bei den inländischen Gästen betrug das Wachstum 4.4%. Wie im Vorjahr buchten die Gäste aus der Schweiz rund einen Drittel aller Übernachtungen, nämlich 424'254 gegenüber 903'793 Einheiten der ausländischen Gäste.

Der wichtigste ausländische Markt ist weiterhin Deutschland mit 192'042 Übernachtungen (+14.5%). Mehr Übernachtungen als 2016 buchten auch die Gäste aus Frankreich (+10.2%), Italien (+3.4%), den Niederlanden (+16.7%), Spanien (+20.7%) und den Vereinigten Staaten (+10.5%). Weniger Übernachtungen wurden von den Gästen aus dem Vereinigten Königreich (-3%) gezählt.

Mit 14.5% aller Übernachtungen hatten die Gäste aus Deutschland in Basel auch 2017 nach den Inlandgästen den grössten Marktanteil. Die Vereinigten Staaten sind der zweitwichtigste Auslandsmarkt für den Basler Tourismus und der wichtigste Überseemarkt mit einem Anteil von 10.3%. Auch wenn China, Hongkong und Taiwan in der Basler Hotellerie aktuell einen Marktanteil von lediglich 1.7% aufweisen, liegen sie gemessen an Übernachtungen bereits auf Rang acht der aufkommensstärksten Auslandsmärkte.

Die durchschnittliche Zimmerauslastung lag 2017 bei 61.2% und somit 0.4 Prozentpunkte tiefer als vor Jahresfrist. Dieser Rückgang entstand einzig von Montag bis Donnerstag (minus 2 Prozentpunkte auf 68.7%), während die Auslas-

tung an Wochenenden um 2.2 Prozentpunkte auf 51.2% anstieg. Diese Zahlen belegen ein überproportionales Wachstum im Freizeittourismus, leider aber auch die sinkenden Durchschnittsraten.

Während die deutschen Gäste vom tieferen Frankenkurs profitieren konnten und durch die zahlreichen Sonderausstellungen in den Basler Museen angelockt wurden, standen bei den amerikanischen Gästen die Flusskreuzfahrten auf dem Rhein weiterhin hoch im Kurs. Asiatische Touristen erkunden Europa zunehmend auf eigene Faust mit Zug und der ganzen Familie. Hier kommt Basels geografisch optimale Lage voll zum Tragen.

Aufgrund der Frankenabschwächung, der zahlreichen geplanten Kongresse sowie der globalen Reiselust mit dem Trend hin zu Individualreisen prognostiziert Basel Tourismus für das Jahr 2018 einen erneuten Zuwachs der Hotelübernachtungen von drei bis vier Prozent.



Neben dem Hotel- und Gastgewerbe profitieren auch der Einzelhandel und viele andere Branchen vom Tourismus.

Basel ist gut positioniert

Die Hotelübernachtungen in Basel legten in den letzten zehn Jahren um über 60 Prozent zu, obwohl der starke Franken sich in wichtigen Quellmärkten negativ auswirkte und das Wachstum verlangsamte. Die grössten Wachstumsbeiträge lieferte denn auch der Schweizer Quellmarkt. Der Sommer ist stärker gewachsen als der Winter, was mit der überdurchschnittlich guten Entwicklung des Freizeitsegments zu tun hat.

«Beim Tourismusmarketing drängen sich höchstens Feinjustierungen auf.»

Die Nachfrage der Destination Basel basiert je zu einem Drittel auf Geschäftstourismus, MICE (Messen, Kongresse, Incentives, Veranstaltungen) und Freizeittourismus und ist damit gut auf mehrere Standbeine abgestützt. Der Übernachtungstourismus ist auch von den Herkunftsländern her breit diversifiziert. Obwohl die Kapazitäten stark ausgebaut wurden, liegt die Zimmerbelegung seit 2005 recht stabil bei 60 bis 64 Prozent.

Basel profitiert von verschiedenen positiven Nachfrage-trends. Immer mehr Asiaten begeben sich auf eine Euro-pareise. Innerhalb von Europa hat der Städtetourismus das höchste Wachstum. Das hängt mit einer allgemein erhöhten Reisetätigkeit, mit billigeren Flügen und verbesserten Zug-verbindungen zusammen. Besonders im Trend liegen Reisen mit kulturellem Hintergrund (Genuss, Kultur, Design). Basel profitiert zudem von der starken Entwicklung bei den Flusskreuzfahrten und beim EuroAirport.

Die robuste regionale Konjunktur, insbesondere die Entwicklung in der Life-Science-Branche, führten zu einem starken Wachstum des Geschäftsreiseverkehrs. Dazu trägt auch die Internationalisierung der hier ansässigen Firmen bei. Das neue Messezentrum und hochwertige bestehende Veranstaltungen sichern Basel eine starke Position im MICE-Bereich.

Die Positionierung als Kongress- und Kulturstadt scheint weiterhin richtig. Der Claim «Basel – Culture Unlimited» wird deshalb wohl nicht so schnell aufgegeben werden. Beim Tourismusmarketing drängen sich höchstens Feinjustierungen auf. Potential besteht noch im Eventbereich, wo der Kanton im Gegensatz zum Kongresswesen bisher keine klare Strategie hat. Basel Tourismus verspricht sich von der Einführung einer neuen Gästekarte eine positive Entwicklung.

Schockstarre überwunden

Die Frankenstärke führte in den letzten Jahren zu einer Schockstarre in der Tourismusbranche. Doch die Tal-sole scheint durchschritten. Zwar schliessen noch immer viele Betriebe, doch es entstehen auch Innovationen und zukunftsgerichtete Konzepte. Viele Anbieter haben in die Qualität und in Preissenkungen investiert. Die Gäste in der Schweiz bekommen heute mehr für weniger Geld als noch vor ein paar Jahren. Besonders ausgeprägt ist das in den Bergen. Derweil steigen im EU-Raum die Preise.

Gemäss der Welttourismusorganisation gibt es weltweit 1.2 Milliarden internationale Ankünfte pro Jahr. Bis 2030 steigert sich der Wert um die Hälfte. Es wird zunehmend Orte geben, an denen es störende Mengen an Touristen hat. All-ergische Reaktionen auf «Overtourism» sind schon hie und da zu beobachten. Da die Schweiz auf hochstehenden Individualtourismus setzt, hat sie die Chance, hier eine erfrischende Gegenposition einzunehmen.



Die Aussichten für den Basler Tourismus sind gut – sofern nicht unerwartete Ereignisse die Welt erschüttern.

Digitalisierung ist mehr als ein Schlagwort, sondern bereits Realität. Die Furcht vor weiteren Veränderungen ist verständlich, aber unbegründet. Innovativen Gastronomen bieten sich sehr viele Chancen.

Noch vor wenigen Jahren reservierten Restaurantgäste kaum online. Das war etwas für Technik-Freaks. Doch die Gewohnheiten ändern sich: Einzelne Lokale verkaufen pro Tag mehrere Dutzend Tische auf diese Weise. Und im Ausland gibt es bereits Betriebe, die Reservationen nur noch online annehmen.

In einem Hochlohnland wie der Schweiz lohnen sich Investitionen in rationellere Abläufe sehr rasch. Die Automatisierung in allen Bereichen schreitet deshalb fort. High-Tech hält in unseren Küchen und anderswo Einzug. In Schnellverpflegungslokalen und vielleicht bald auch in bedienten Restaurants geben die Gäste vermehrt selber ihre Bestellung auf, zum Teil sogar mit dem eigenen Handy. Natürlich wird es weiterhin Mitarbeiter geben, die Bestellungen aufnehmen, aber immer weniger mit dem Blöckli, sondern mit einem elektronischen Gerät. Moderne Kassensysteme verändern die Art, wie wir unsere Betriebe führen, denn plötzlich stehen auf Knopfdruck interessante Kennzahlen und Statistiken zur Verfügung.

Auch die Art des Bezahlens ändert sich. In Schweden gibt es bereits Lokale, die «cashless» funktionieren. Aus staatsbürgerlicher Sicht ist das Verschwinden von Bargeld zu bedauern, doch für die Betriebe ergeben sich durchaus Vorteile, z.B. beim Controlling und der Sicherheit. Auch das Marketing wird sich weiter Richtung digital bewegen.

Vermutlich werden sich diese und andere Trends noch beschleunigen. Das wird von vielen als Gefahr begriffen. Manch gute Gastgeber haben weder die Zeit noch das Wissen, sich mit den Entwicklungen zu beschäftigen und adäquat darauf zu reagieren. Der Beruf des Wirts wird noch anspruchsvoller. Zum Glück kann man sich Wissen und Dienstleistungen auch einkaufen – und gerade die professionellen Betreiber tun dies.

Die wichtigste Frage ist, was unsere Gäste wollen. Die Antwort wird je nach Betrieb unterschiedlich ausfallen. Entscheidend ist, dass wir entlang der gesamten Dienstleistungskette überlegen, wie wir das Erlebnis des Gastes verbessern können: Von der Informationsbeschaffung und Reservierung hin zu Empfang, Bestellung, Service, Bezahlvorgang, Verabschiedung und Nachbearbeitung. Das Tolle daran ist, dass es bei jedem Element dieser Kette Möglichkeiten gibt, unser finanzielles Ergebnis zu verbessern!

Wir stellen fest, dass der Abstand zwischen erfolgreichen Gastronomen und dem nicht ganz kleinen Rest grösser

wird. Deshalb möchten wir den Fähigen und Willigen helfen, die Veränderungen zu verstehen und für sich zu nutzen. Wir berichten in unserer Verbandszeitschrift und auf unserer Website über Innovationen und erfolgreiche Konzepte. In Zukunft werden wir vermehrt mit Informationsnachmittagen arbeiten. Mit kostenlosen «Weiterbildungshappen» werden wir hoffentlich auch die Skeptiker unter Ihnen erreichen.

Digitalisierung ist wichtig, doch sie ergibt keinen Sinn, wenn sie um ihrer selbst willen erfolgt oder unverhältnismässig aufwendig ist. Ziel muss es sein, den Betreibern, Mitarbeitern und Gästen einen echten Nutzen zu bringen – durch höhere Umsätze, tiefere Kosten, Convenience, einen markanten Zeitgewinn oder ein tolles Erlebnis.

Wie immer gibt es auch Gegentrends. Je technischer unser Alltag, desto grösser wird die Sehnsucht nach Menschlichkeit und echten Kontakten. In unserer Branche wird es immer einen «Human Touch» und nicht nur «Tech» brauchen. Ein Restaurant mit hohem Digitalisierungsgrad wird erfolglos bleiben, wenn die Service- und Produktqualität nicht stimmt. Umgekehrt ist es möglich, auch ohne Digitalisierungsstrategie erfolgreich zu sein. Vermutlich werden diese Betreiber aber nicht ihr volles Potential erschliessen.



*Josef Schüpfer
Präsident*



*Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer*



Wirtverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch