

UNSERE THEMEN

Rauchen in Restaurants:
Selbstverantwortung statt Verbot

Preiskampf der Döner-Lokale

Ehrenvolle Auszeichnung
für das Hotel Krafft

Fettverbot und Kalorientabellen:
Volkserziehung ohne Ende

Höhere Abzüge
für Mitarbeiterverpflegung

Aufschläge beim Fassbier

Lebensbedingungen von
Cabaret-Tänzerinnen

Produktivitätsdruck:
Automatisierung im Gastgewerbe

Umfrage bei Wirten:
Nach wie vor gegen Rauchverbot!

Bürokratie lähmt das Gewerbe

Impressum

Unser Mitglieder magazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 2000

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

Gestaltung

Grafik Alex Walder, Basel
info@g-a-w.ch

Druck

Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Basler Fanmeile als neunter Austragungsort

Basel wird an der Euro 2008 ein riesiges Fussballfest erleben. Auf einem 3km langen Fan-Boulevard quer durch die Innenstadt sollen die auswärtigen Besucher gemeinsam mit der Bevölkerung feiern.

Auf mehreren Plätzen sowie am Rheinufer können Zehntausende von Fans die Spiele auf Grossleinwänden mitverfolgen. Die Projektleitung rechnet mit bis zu 50'000 Leuten, die sich ohne Ein-

«Riviera» mit Zuschauertribünen und Flossen entstehen. An der Mittleren Brücke werden beidseitig zwei Grossbildschirme befestigt.

Die Realisierbarkeit der einzelnen Projekte wird nun unter Einbezug der Betroffenen im Detail geprüft, wobei es um technische, politische, sicherheitsrelevante und finanzielle Erwägungen gehen wird. Die Kosten von bis zu zehn Millionen Franken müssen grösstenteils aus Drittmitteln finanziert werden.

www.euro08.basel.ch

**«Es werden sich bis zu
50'000 Leute ohne Eintrittskarten
in der Stadt aufhalten.»**

trittskarten in der Stadt aufhalten werden. Für das «Public Viewing» sind das Kasernenareal und der Messeplatz vorgesehen, zudem soll am Rhein eine

Auf Seite 2: Branchenkenner äussern Bedenken.



■ Basel will sich an der Euro 2008 als Fussball- und Kulturstadt präsentieren.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Euro 2008: Chance und Herausforderung

Branchenvertreter sind zuversichtlich, äussern aber auch Bedenken

«Das lokale Gewerbe darf nicht übergangen werden.»

Als grosser Fussballfan sehe ich der Euro freudig entgegen. Der Anlass ist eine Riesenchance für Basel und für die Schweiz. Ich hege aber auch Befürchtungen: Von Bäcker-Kollegen in Deutschland weiss ich, dass deren Kosten während der WM wegen der längeren Öffnungszeiten massiv angestiegen sind, während gleichzeitig der Umsatz sank! Konkurrenten, teilweise aus dem Ausland, erhielten auf den Fanmeilen das Recht, Stände vor den Läden der ortsansässigen Gewerbetreibenden aufzubauen, während diese leer ausgingen. Leer gingen sie auch im Liefergeschäft aus, denn für die Public-Viewing-Zonen wurden die Brötchen aus Polen angeliefert, wo keine hohen deutschen Tariflöhne bezahlt werden müssen.

Das lokale Gewerbe darf nicht übergangen werden: Wer die Allmend unter dem Jahr nutzt, soll dies auch während der Euro tun können. Wir stehen seit Jahrzehnten bei jedem Wetter auf dem Marktplatz. Sollen wir nun einem ausländischen Caterer Platz machen? Ich erwarte von der Regierung, dass sie sich bei den Verhandlungen mit der UEFA dafür einsetzt, dass die Wertschöpfung bei denjenigen anfällt, die hier Steuern und Sozialversicherungen bezahlen!



Dr. Gabriel Barell
CEO Sutterbegg
Vorstandsmitglied Gewerbeverband Basel-Stadt

«Ich wünsche mir ein friedliches Fussballfest in unserer Stadt.»

Die Basler Hotellerie wird einen wichtigen Beitrag zum Gelingen der Grossveranstaltung Euro 2008 leisten. Unser oberstes Ziel ist es, eine grosse Nachhaltigkeit zu erreichen. Die Gäste sollen einen tollen Eindruck von Basel bekommen, unser Land in bester Erinnerung behalten und wieder kommen.

Leider gibt es eine Überschneidung mit der Art Basel. Zwar wurde das Problem bereits etwas entschärft, indem die Kunstmesse um eine Woche vorverschoben wurde, was ich eigentlich kaum für möglich gehalten hätte. Doch für ein paar Tage stellt sich uns eine echte Herausforderung: Es wird wohl unvermeidbar sein, dass Fussballbegeisterte grössere Distanzen in Kauf nehmen müssen. Den Fans stehen Hotels und Gasthöfe in der weiteren Umgebung, auch im benachbarten Ausland, zur Verfügung. Zusätzlich werden noch einfachere Unterkünfte in unseren Zivilschutzanlagen bereitgestellt.

Ich wünsche mir ein friedliches Fussballfest in der Stadt. Ich hoffe, dass es nicht zu Szenen kommt, wie wir sie schon bei Spielen von Clubmannschaften hatten. Deutschland hat uns eindrücklich vorgemacht, wie ein gewaltfreies und gleichzeitig emotionales Fest organisiert wird. Wir müssen alle am gleichen Strick ziehen, um das Optimum heraus zu holen!



Urs Hitz
General Manager Basel Hilton Hotel
Vizepräsident Basler Hotelier-Verein

«Wir machen mit unseren Steuern den Anlass erst möglich.»

Die Euro ist für Basel eine grosse Chance. Nicht nur an Spieltagen werden Zehntausende von Menschen in die Stadt strömen, um die Atmosphäre zu geniessen und ein einmaliges Fest zu feiern. Die Basler Wirte sind in der Lage, diese grosse logistische Herausforderung zu meistern!

Gegen Einschränkungen der Allmendnutzung, die nicht rein sicherheitstechnischer Natur sind, werden wir uns wehren. Es darf nicht passieren, dass fremde Anbieter uns das Geschäft quasi vor der Nase weg schnappen. Auswärtige Marktfahrer haben sich mit denjenigen Plätzen zu begnügen, die nicht von einheimischen Firmen beansprucht werden. Das grösste Kuchenstück muss für die lokalen Gewerbetreibenden und deren Mitarbeiter anfallen, die mit ihren Steuern den Grossanlass erst möglich machen. Es kann nicht sein, dass ausländische Unternehmer kurz auftauchen und den grossen Reibach machen, ohne sich an das Lebensmittelrecht und den LGAV zu halten, Steuern abzugeben und Sozialabgaben zu leisten.



André Zimmerli
VR-Präsident Megastro AG
Vizepräsident Wirteverband Basel-Stadt

Ausnahmезustand

Die Fussball-EM wird Basel und die anderen Austragungsorte in einen Ausnahmезustand versetzen. Wir wünschen uns von den Behörden, dass die Öffnungszeiten von Läden, Restaurants und Boulevardcafés vor allem um die Spieltage herum sehr flexibel gehandhabt werden. Die üblichen Lärmgrenzwerte für ortsfeste Anlagen können entlang des Geschehens nicht angewendet werden, denn sie lassen sich bei einem Anlass dieser Dimension nicht einhalten.

Alkoholverbot? Eine Schnapsidee!

Der Grosse Rat erteilte der Basler Regierung den Auftrag, ein Alkoholverbot während der Euro 2008 auch ausserhalb des Stadions zu prüfen.

Eine solche Massnahme lehnen wir als vollkommen übertrieben und nicht umsetzbar ab. Ausserhalb der Stadions darf die Handels- und Gewerbefreiheit nicht eingeschränkt werden. Einmal mehr will man eine friedliche Mehrheit bestrafen, weil dies einfacher scheint als ein hartes Vorgehen gegen Gewalttäter. Randalierer

besorgen sich den Alkohol sowieso mit Vorliebe im Detailhandel, können also ein Alkoholverbot einfach umgehen.

Wir bewirten nicht nur Fussballfans, sondern auch eine Vielzahl von anderen Gästen. Soll zu einem feinen Essen kein Wein mehr serviert werden dürfen? Müssen wir den Stammgästen ihr Bier vorenthalten? Das kommt nicht in Frage!



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Selbstregulierung statt Verbot

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt folgte dem Ratschlag der Regierung, welche die rauchfreien Angebote in Zusammenarbeit mit den gastgewerblichen Verbänden markant erhöhen will.

Das Parlament setzt auf die Eigenverantwortung der Wirte und lehnte ein Rauchverbot in Restaurants klar ab: Nach einer emotionalen Debatte fiel der Entscheid mit 66 zu 47 Stimmen. Nun ist

der Weg frei für unseren Verhaltenskodex! Wir müssen zeigen, dass es uns mit der Verbesserung des Nichtraucherschutzes ernst ist. Viele Betriebe müssen dem gesellschaftlichen Wandel noch bes-

ser Rechnung tragen, indem sie rauchfreie Räume oder Zonen schaffen. Unsere Branche kann nur erfolgreich sein, wenn es uns gelingt, sowohl Nichtraucher als auch Raucher glücklich zu machen.

Änderung des Gastgewerbegesetzes

Unser Verhaltenskodex wird mit einer neuen Fassung von § 34 des Gastgewerbegesetzes unterlegt:

«Soweit es die Betriebsverhältnisse zulassen, sind für Nichtraucherinnen und Nichtraucher Bereiche mit einer genügenden Anzahl von Plätzen in separaten Räumen oder Nichtraucherzonen zu reservieren. Die Fachverbände sorgen für ein ausreichendes Angebot für Nichtraucher in den diesem Gesetz unterstellten Betrieben.

Auf Angebote für Nichtraucher soll am Eingang des jeweiligen Betriebs deutlich hingewiesen werden. Diese sollen insbesondere umfassen: a) bei mehr als einem Gastraum mindestens einer von diesen, welcher für Nichtraucher eingerichtet ist; b) Zonen für Nichtraucher, welche als solche bezeichnet und von Zonen für Raucher baulich und technisch klar abgegrenzt und mit einer guten Lüftung mit Zu- und Abluft ausgerüstet sind. Gasträume, in denen geraucht wird, sollen über eine Lüftung verfügen.»

Der Verhaltenskodex

Bis Ende 2006 sollen Restaurants, Cafés und Bars an der Eingangstüre klar deklarieren, über welche Angebote für Nichtraucher sie verfügen. Bis Ende 2007 wollen wir dafür sorgen, dass 60% aller Basler Gastbetriebe insgesamt 30% aller Innenplätze für Nichtraucher bereit halten. Bei Lokalen mit mehr als einem Gastraum soll min-

destens einer über rauchfreie Essenszeiten verfügen. Bis Ende 2008 sollen 90% der Betriebe klar getrennte und bezeichnete Nichtraucherbereiche anbieten. Gesamthaft soll die Hälfte aller Innenplätze für Nichtraucher reserviert sein. Betriebe mit mehr als einem Gastraum haben mindestens einen davon rauchfrei zu halten.



■ Die Nachfrage nach rauchfreien Angeboten steigt. Viele Betriebe haben das bereits realisiert und entsprechend gehandelt, andere haben es bisher versäumt.



Superstark!

Tel. 0 800 816 816 www.oekk.ch



O'KK
Öffentliche Krankenkassen
Schweiz

Jung und unkompliziert.



Die Basler Hoteliers
auf dem Internet www.basler-hoteliere.ch

Kebab ist zu billig

Preiskampf der Döner-Lokale

Die Konsumenten sind nicht bereit, für einen Dönerkebab angemessen zu bezahlen. Solange das so ist, sind die Betreiber genötigt, mit billigen Fleischqualitäten zu arbeiten. Der Gammelfleisch-Skandal lässt grüssen.

In Deutschland tobt ein erbitterter Preiskampf: Ein Döner kostet meistens weniger als drei Euro, in Berlin manchmal sogar nur einen Euro. Die hohe Dichte von Imbissbetrieben führt zu gnadenlosem Preisdumping. Das Zentrum für Türkeistudien in Essen berichtet, dass viele arbeitslosen Türken und Kurden in den vergangenen Jahren eine Dönerbude eröffneten. Inzwischen gibt es in Deutschland 15'000 türkische Imbissbetriebe. Zum Vergleich: McDonald's und Burger King kommen gemeinsam auf 1800 Filialen.

Die niedrigen Preise in der Branche schaffen eine Nachfrage nach Billigfleisch. In München lieferte ein Grosshändler stark überlagertes Fleisch zu Schleuderpreisen aus, darunter mehrere Tonnen «Putendöner». Die Auswirkungen des Gammelfleisch-Skandals sind deutlich zu spüren: Der Verein türkischer Dönerproduzenten spricht von dramatischen Rückgängen.

Auch in der Schweiz droht die Qualität der Ware zur Nebensache zu werden. Ein Kalbfleisch-Spiess kostet rund 14 Franken pro Kilo, bei einem Bratverlust von 50% beläuft sich eine Portion von hundert Gramm auf CHF 2.80. Hinzu kommen die Kosten für Fladenbrot, Gemüse und Sauce. Der Einstandspreis eines guten Döners beläuft sich auf rund CHF 3.50, bei einem Verkaufspreis von acht Franken (inklusive Mehrwertsteuer) entstehen Warenkosten von 47%. Nur mit den wesentlich billigeren Pouletspies-

sen oder gar mit Drehspiessen, die Hackfleisch verschiedener Tierarten enthalten, kommen die Imbissbetreiber auf einen grünen Zweig.

In Basel gibt es 35 Döner-Anbieter und nicht wenige bieten anständige Produkte zu fairen Preisen. Die gegenseitige Kannibalisierung und die mangelnde Zahlungsbereitschaft der Gäste führen aber dazu, dass die Arbeitsbedingungen, die Hygiene und die Qualitätsstandards bei manchen Dönerlokalen deutlich schlechter als bei der verpönten US-Konkurrenz sind. Dennoch sind es die multinationalen Hamburgerriesen, die gegen ein schlechtes Image zu kämpfen haben. Sobald die Leute bereit sind, für einen Dönerkebab zehn Franken und mehr zu bezahlen, haben die Betreiber eine echte Chance, den Vorstellungen der Sozialromantiker zu entsprechen.



■ Gnadenlose Konkurrenz: Die Qualität der Ware droht manchmal zur Nebensache zu werden.

Dönerkebab

Döner besteht aus gewürzten Fleischscheiben, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden Spiess gesteckt und gegrillt werden. Die äusseren, gebräunten Schichten werden mit einem grossen Messer dünn abgeschnitten. Traditionell wird Dönerkebab mit Reis oder Salat serviert, als Imbiss in einem Fladenbrot (Pide). Sehr beliebt ist heute auch Dürüm, in Fladenbrot (Yufka) gewickelter Döner. Ursprünglich wurde Hammelfleisch verwendet, heute sind ausserhalb der Türkei auch Kalb oder Geflügel verbreitet.

Obwohl Dönerkebab bereits in alten Reiseberichten aus Anatolien erwähnt wird, gibt es die Variante im Fladenbrot erst etwa seit 1960. Die ge-

naue Herkunft ist unklar, sind ähnliche Gerichte doch auch anderswo bekannt, z.B. das arabische Shawarma (aus Rindfleisch) und der griechische Gyros (aus Schweinefleisch). In Istanbul werden Döner normalerweise mit Tomatensauce, Pommes frites, Gurken und Paprika ergänzt. Die europäische Variante mit Salat, Zwiebeln und Joghurtsauce wurde in den 1970er-Jahren in Berlin-Kreuzberg erfunden. In den letzten zehn Jahren trat der Döner auch in der Schweiz einen Siegeszug an. Die Restaurants stellen die Spiesse in der Regel nicht selber her, sondern beziehen sie aus industrieller Produktion, was die Hygienisierungen vermindert.

Mit p oder b?

Döner kommt vom türkischen Wort «dönmek», was «drehen» bedeutet. Das Wort Kebab stammt ursprünglich aus dem Persischen und bedeutet Grillfleisch. Auf türkisch schreibt man «Kebab», der Duden sieht für das Deutsche hingegen

die Schreibweise «Kebab» oder «Dönerkebab» vor – abgeleitet vom Begriff «şiş kebabı» (Spiess mit Fleisch), der nach den Regeln der türkischen Grammatik gebeugt wird. Kebab mit b (aber ohne i) ist aus dem Türkischen nicht ableitbar.

Erfolgreiche Berufsmesse

Die Premiere der Basler Berufs- und Bildungsmesse begeisterte an drei Tagen über 20'000 Besucher. Veranstalter, Aussteller, Eltern, Jugendliche und Lehrpersonen zeigten sich sehr zufrieden. Die Messe soll fortan alle zwei Jahre stattfinden, sofern die Basler Regierung eine finanzielle Unterstützung gewährt. Der Erfolg der ersten Ausgabe beweist, dass die Messe einem grossen Bedürfnis entspricht.

www.basler-berufsmesse.ch



■ Der Stand der gastgewerblichen Berufe zog sehr viele Jugendliche und Eltern an.

Restauration im Minus

Die Konjunkturforschungsstelle der ETH führt zusammen mit GastroSuisse regelmässige Erhebungen durch. Im dritten Quartal 2006 ging der Absatz der Restaurants um 0.5% zurück, während die Hotellerie um 5.2% zulegen konnte. Die Branche ist zuversichtlich: 35% erwarten nächstes Jahr mehr Absatz, die Hälfte der Befragten glaubt an stabilen Geschäftsgang und nur 18% befürchten weitere Einbussen.

Vorsicht mit 0900-Nummern

Immer mehr Personen werden mit 0900-Nummern «abgezockt», wie die Staatsanwaltschaft Basel-Stadt mitteilte. Ahnungslose Telefonkunden werden von dubiosen Firmen oder Anrufcomputern belästigt. Den Angerufenen wird jeweils mitgeteilt, dass sie einen Preis gewonnen hätten. Um den Gewinn in Empfang nehmen zu können, müsse man lediglich auf eine 0900-Telefonnummer zurückrufen, um ein paar kleine Zusatzfragen zu beantworten. Bei Gewinnversprechen, Partnerkontakten, Persönlichkeitstests oder ähnlichem niemals auf eine 0900-Nummer zurückzurufen!



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

Der Basler Cafetier

Unser Info-Magazin «à la bâloise» wird auch an die Nordwestschweizer Mitglieder des Schweizer Cafetier-Verbands verschickt. Hier finden Sie aktuelle Informationen der Basler Cafetiers.



Erhöht Schokolade die mentale Leistungsfähigkeit?

Gemäss Dr. Raudenbush von der Wheeling-Universität in West Virginia gibt es Anzeichen, wonach Schokoladenkonsum die Gehirntätigkeit anregt. Das liege unter anderem an den Substanzen Theobromin, Phenethylamin und Koffein, welche schon seit längerem dafür bekannt seien, die Aufmerksamkeit zu erhöhen.

Freiwillige haben bei separaten Gelegenheiten 85 Gramm Milkschokolade sowie die gleiche Menge dunkle Schokolade und Carob (Johannesbrot) zu sich genommen. Nach einer 15-minütigen Verdauungspause nahmen die Teilnehmer an neuropsychologischen Prüfungen teil, um die kognitive Leistungsfähigkeit, das Erinnerungsvermögen, die Reaktionszeit, die Aufmerksamkeitsspanne und Problemlösungsfähigkeiten zu ermitteln.

Beim Konsum von Milkschokolade waren die Resultate für verbale und visuelle Erinnerungsfähigkeit stark überdurchschnittlich. Die Reaktionszeit war bei Schokoladengenuss kürzer als beim Carob-Konsum und bei den Kontrolltests in nüchternem Zustand.



■ Schokoladengenuss verbessert die Reaktionszeit und die Erinnerungsfähigkeit.



Schweizer Cafetier-Verband
Bleicherweg 54, 8039 Zürich
Telefon 01 201 67 77
Fax 01 201 68 77
info@cafetier.ch
www.cafetier.ch

Historisches Hotel des Jahres Ehrenvolle Auszeichnung für das «Krafft»

Das Basler Hotel Krafft wurde vom Internationalen Rat für Denkmalpflege (Icomos) zum «Hotel des Jahres 2007» gewählt.

Bereits zum elften Mal hat eine Jury aus Fachleuten der Bereiche Denkmalpflege, Architektur, Geschichte, Gastronomie und Hotellerie das «Historische Hotel des Jahres» erkoren. Unter 23 hochkarätigen Bewerbungen wurde das Hotel Krafft in Basel zum Sieger ernannt!

«Unter 23 hochkarätigen Bewerbungen wurde das Hotel Krafft zum Sieger ernannt.»

Das auf der Kleinbasler Seite direkt am Rhein gelegene Haus wurde 1872 erbaut und 1958 erweitert. Hermann Hesse logierte in den 1920er-Jahren als Pensionär im «Krafft» und schrieb dort der Überlieferung nach einen Teil seines weltbekanntesten Romans «Der Steppenwolf». Das Haus beherbergt

auch zahlreiche andere spannende Gäste, z.B. Künstler wie Dimitri, Margrit Läubli, Zarli Carigiet und Roy Lichtenstein.

2002 kaufte der heutige Pächter, Franz-Xaver Leonhardt, das gealterte Hotel. 2003 wurde die Stiftung Edith Maryon Eigentümerin des Hauses. Unter Leitung der Architektinnen Barbara Buser und Ursula Staub fanden umfangreiche Renovationen statt. Die Jury lobt, dass Rücksicht auf die erhaltenswerte Bausubstanz, Typologie und Ausstattung genommen wurde. Sie honoriert die mit frischer Gestaltungskraft eingefügten zeitgenössischen Ergänzungen und die Begeisterung, mit der die neuen Betreiber das historische Stadthotel beleben.

www.icomos.ch
www.hotelkrafft.ch



■ Das Hotel Krafft wurde 1872 erbaut. Bei den Erneuerungen wurde mit Bedacht Rücksicht auf die alte Bausubstanz genommen.

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren 700 Hoteliers und Wirte von unserem Angebot.

Interessiert? Ein kurzes Mail an ebneter@baizer.ch genügt.



Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

Fettverbot und Kalorientabellen

Nach dem Rauchen drohen neue Verbote: Die Stadt New York verbannt ungesundes Fett aus dem Essen. Restaurantbesuche könnten auch bei uns bald zu einer Art Zwangsdiät werden.

Geht es nach dem Willen der New Yorker Gesundheitsbehörden, werden sogenannte Trans-Fettsäuren fast komplett aus dem Essen gestrichen. Jede Restaurantportion soll nur noch maximal ein halbes Gramm künstlicher Fette ent-

«Die Leute wissen bereits, dass ein Milkshake mehr Kalorien hat als ein Cola light.»

halten, weil diese Herzkrankheiten verursachen. Nach Meinung der Behörden können gesunde Öle die schlechten Fette ersetzen, ohne dass sich geschmacklich etwas ändere.

Hintergrund der aktuellen Diskussion: In den USA sind mehr als 60 Prozent der Bevölkerung übergewichtig. Dem Vorschlag zufolge hätten die Restaurants sechs Monate Zeit, die ungesunden gegen gesunde Fette auszutauschen. Wer sich weigert, soll mit happigen Bussen bestraft werden. Die Behörden fordern auch, dass die Kalorienzahl auf Speisekarten und Anzeigetafeln deklariert wird.

Während Konsumenten- und Gesundheitsorganisationen applaudieren, kritisiert der amerikanische Restaurantverband NRA die Vorschriften als unvernünftig, übertrieben und wenig durch-

dacht. Einzelbetriebe und Restaurantketten reagierten auch ohne neue Gesetze auf das steigende Gesundheitsbewusstsein, indem sie beispielsweise Fritiermedien auswechseln oder Lieferanten anweisen, Transfette zu reduzieren. Die Konsumenten wüssten auch ohne neue Deklarationen, dass ein Milkshake mehr Kalorien hat als ein Cola light.



■ Verbot von sogenannten Transfetten: Verkaufen Sie Ihre Margarine-Aktien!

Wieso nur in Restaurants?

Ich vermag nicht zu beurteilen, wie schädlich Trans-Fettsäuren sind, auf jeden Fall sind sie mir nicht besonders sympathisch. Die künstlichen Versionen dienen der chemischen Härtung von Fetten und kommen vor allem in industriell hergestellten Backwaren, günstigem Fritieröl und den meisten Margarine-Sorten vor. Gemäss US-Behörden konsumiert jeder Amerikaner im Schnitt täglich sechs Gramm dieser Fette. Eine einzige Mahlzeit in einem Fast-Food-Restaurant kann schon zehn Gramm enthalten.

Wetten, dass es nicht mehr lange dauert, bis auch bei uns ein Fettverbot ernsthaft diskutiert wird? Es mag sein, dass ein solches dazu beitragen könnte, Volkskrankheiten wie Übergewicht oder Herzversagen zu bekämpfen. Doch wenn Fettsäuren in Trans-Form so gefährlich sind, wieso sollen sie dann nur im Gastgewerbe verboten werden? Es ist lächerlich, in Restaurants Produkte zu verbieten, die völlig legal und in Millionen von Haushalten anzutreffen sind. Wieso soll ein Donut in der Café-Bar transfettfrei sein, wenn der

Schokoriegel am Kiosk, die Kartoffelchips vom Automaten und die Fertig-Pizza im Supermarkt es nicht sind. Restaurants sind keine Stätten der Volkserziehung!



■ Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands Wirtverband Basel-Stadt

Apéritif für Frauen

Die Biermarke Cardinal betont ihre weibliche Seite und lanciert mit «Eve» ein leicht alkoholisches Getränk auf Basis von Reis, Malz und Litschisaft. Cardinal Eve wird als Alternative zu Cüpli und Weisswein positioniert. Marktforschungen zeigen, dass Frauen mehr Auswahl an leicht alkoholisches Getränken wünschen.

www.cardinal-eve.ch



Jugendschutzalter im Arbeitsgesetz

Die eidgenössischen Räte haben der Herabsetzung des Jugendschutzalters auf 18 Jahre zugestimmt. Die Änderung tritt voraussichtlich per August 2007 in Kraft. Ab dann dürfen Arbeitnehmer und Lehrlinge über 18 auch nach 22 Uhr und an Sonntagen arbeiten. Damit wird im Gastgewerbe eine praxisorientierte Ausbildung erleichtert. Die bisherige Diskriminierung junger Arbeitnehmer fällt weg: Junge Studenten, die immer häufiger ihr Studium selbst finanzieren müssen, dürfen auch an Sonntagen und in der Nacht einen Job ausüben. Dennoch sind weiterhin spezifische Schutzbestimmungen für Jugendliche zu beachten.

www.seco.admin.ch (Arbeitnehmerschutz)

Sparen Sie 25% bei den Allmendgebühren!

Ab 2007 besteht bei der Allmendnutzung die Möglichkeit, statt der ordentlichen Ganzjahresbewilligung nur noch eine Saisonbewilligung für den Zeitraum vom 15. Februar bis 15. November zu beanspruchen. Die Allmendgebühr verringert sich dabei pro rata, also um ein Viertel. Falls Sie bereits ab 2007 von der neuen Möglichkeit profitieren möchten, müssen Sie der Allmendverwaltung (Münsterplatz 11, 4001 Basel) bis spätestens 10. Januar einen kurzen schriftlichen Antrag stellen.



Höhere Abzüge für Mitarbeiterverpflegung

Ab 2007 gelten neue Richtwerte für die Minimalansätze bezüglich Besteuerung von Naturalbezügen. Dazu gehören Verpflegung und Unterkunft der Arbeitnehmer im Betrieb.

Letztmals wurden die Ansätze vor fünf Jahren angepasst. Das zeitliche Zusammenfallen mit der Einführung des neuen Lohnausweises sei zufällig, liess die Eidgenössische Steuerverwaltung verlauten. Die Mindestansätze dürfen überschritten werden, hingegen muss der Arbeitgeber bei einer Unterschreitung mit Steuer- und AHV-Nachzahlungen rechnen.

«Werden die Sätze unterschritten, muss der Arbeitgeber mit AHV-Nachzahlungen rechnen.»

Grundsätzlich sind nur die effektiv eingenommenen Mahlzeiten zu verrechnen, dies gilt auch für die Ermittlung von Pauschalabzügen: Während der Ferien und bei Absenzen müssen die pauschalen Abzüge gekürzt werden.

Durch die höheren Abzüge verkleinert sich der Nettolohn. Wir empfehlen, den Mitarbeitenden die Änderungen klar zu kommunizieren. Beim Abschluss von Arbeitsverträgen regeln Sie die Abzüge für Verpflegung und Beherbergung am besten in einem separaten Vertrag.

Mindestansätze pro Tag	bisher	ab 2007
Frühstück	CHF 4.00	CHF 3.50
Mittagessen	CHF 9.00	CHF 10.00
Abendessen	CHF 7.00	CHF 8.00
Volle Verpflegung	CHF 20.00	CHF 21.50
Unterkunft im Einzelzimmer	CHF 10.00	CHF 11.50
Verpflegung und Unterkunft	CHF 30.00	CHF 33.00

Warenbezüge aus dem eigenen Betrieb

Gemäss dem Bundesgesetz über die direkte Bundessteuer gelten Naturalbezüge – dazu gehören auch selbstverbrauchte Waren – als steuerbares Einkommen. Wirte, Hoteliers, Bäcker und Metzger sollen steuerlich gleich behandelt werden wie Steuerpflichtige, die nicht von Naturalbezügen profitieren können und deshalb entsprechende Leistungen aus ihren Einkommen

bezahlen müssen. Geschäftsinhaber von Restaurants müssen pro Monat mindestens CHF 540 (bisher CHF 500) als Bestandteil in ihren Bruttolohn einrechnen. Dabei handelt es sich um einen Richtwert, welcher in begründeten Sonderfällen angepasst werden kann. Der neue Satz gilt erstmals für Geschäftsjahre, die nach Ende Juni 2007 enden.

Teure Schweiz?

Die UBS verglich in einer Studie die Preise in 71 Städten auf der ganzen Welt. Die Rangliste bei den Restaurantpreisen relativiert das Image der teuren Schweiz. Ein Abendessen in einem guten Lokal kostet in Tokio durchschnittlich 64 Euro und in London 53 Euro, während Zürich mit 39 Euro erst auf Rang 10 folgt. Teurer als Zürich sind auch Oslo, Dublin, Kopenhagen, Helsinki, Mailand, New York und Sydney. Und bei den Hotelpreisen? In Tokio, London, Mailand, New York, Rom, Lissabon und Amsterdam sind Fünfster-Hotels teurer als in Zürich.

Swiss setzt wieder auf Basel

Ab Januar fliegt Swiss ab Basel sechs neue Ziele an: Barcelona, Nizza, Prag, Budapest, Manchester und Warschau. Der starken Konkurrenz des neuen Platzhirschen Easy Jet begegnet man mit einem Dauertiefpreis von 99 Franken inklusive Taxen. Swiss beschäftigt in Basel über 800 Mitarbeitende. In der Technik wurden dieses Jahr fünfzig neue Stellen geschaffen, weitere zwanzig Jobs entstanden durch den Aufbau eines Call-Centers.



Manipulationen der Tabakgegner

Wenn hinter Studien militante Tabakgegner stehen, dann ist das Ziel die Irreführung der Bevölkerung. Das Motto mancher Untersuchung lautet: «Sage mir, was Du sehen willst, und ich mache Dir die Statistik dafür!»

Das Deutsche Krebsforschungsinstitut will in einer Studie herausgefunden haben, dass Rauchverbote zu keinen negativen wirtschaftlichen Effekten führt. Es wird im Gegenteil behauptet, die Gastronomie in verschiedenen Ländern profitiere von einem Rauchverbot. Gemäss Bundesamt für Gesundheit gibt es weltweit sogar 100 Studien zum Thema – und keine einzige habe Umsatzverluste belegen können.

Solche «Studien» wählen das Datenmaterial äusserst selektiv aus, indem sie nur wenig relevante Zeiträume oder bestimmte Betriebstypen betrachten. Sie blenden oft auch die gesamtwirtschaftliche Entwicklung und die Teuerung aus. Man zeigt stolz ein Wachstum und erwähnt nicht, dass benachbarte raucherfreundliche Staaten noch mehr Wachstum aufweisen.

Es wird auch nicht berücksichtigt, dass in der Regel schon lange vor dem Rauchverbot viele Gastbetriebe freiwillig rauchfrei geworden sind und deshalb auf einem niedrigeren Niveau weiter wachsen. Immer wieder wird auch New York als positives Beispiel genannt: Dort lag die gesamte Wirtschaft nach 9-11 am Boden und danach fand ein jahrelanger Aufschwung statt – trotz Rauchverbot.

Wirte interessieren sich im übrigen kaum für den Ausserhaus-Konsum einer Volkswirtschaft, sondern für den Geschäftsgang ihres eigenen Betriebs. Was also wirklich zählt, ist der Umsatz des gleichen Lokals vor und nach Einführung eines Rauchverbots.

Effekte beschönigt

Die «Nichtraucher-Initiative Deutschland» schreibt auf ihrer Website, die börsennotierte Firma Wetherspoon habe bekannt gegeben, dass das Geschäft in den 38 schottischen Pubs seit dem Rauchverbot glänzend laufe. Die Financial Times kommentiert den Geschäftsbericht des Pub-Betreibers allerdings etwas anders: «JD Wetherspoon, the UK pub operator, capped the turnaround in its business, revealing pre-tax profit for the full year up 24 per cent despite a

slump in sales and profits at its fume-free pubs.» Auf deutsch: Der Gewinn vor Steuern hat sich trotz Umsatz- und Gewinneinbruch in den rauchfreien Pubs wieder erholt. Etwas genauer: «While profits at its 39 pubs in Scotland - where a smoking ban has been in place since March - dropped 11 per cent.» Es gab also einen Gewinneinbruch von 11%!

Aufschläge beim Fassbier

Feldschlösschen erhöht per anfangs 2007 die Preise von Fassbier um 12 Rappen pro Liter! Die Hopfenperle verteuert sich um 4.3% auf CHF 2.91, die Lagerbiere werden 4.6% teurer und kosten nun CHF 2.79 pro Liter. Betroffen sind auch Warteck, Cardinal und andere Konzernmarken.

Begründet werden die massiven Aufschläge mit gestiegenen Energie-, Rohstoff- und Verpackungskosten. Alkoholfreie Biere und Leichtbiere werden allerdings um bis zu 11% billiger. Feldschlösschen will damit gemäss Medienmitteilung einen aktiven Beitrag zum bewussten Umgang mit Alkohol leisten.

Bei den Flaschenbieren betragen die Aufschläge «nur» 2.1 bis 2.8%, beim Dosenbier 3.5%. Gespannt darf man auf die Entwicklung der Detailhandelspreise sein. Es ist leider zu befürchten, dass kleine

Wirte, die nur wenig lukrative Lieferverträge aus handeln können, einmal mehr die Zeche für die Preisaktionen der Grossverteiler bezahlen. Der Normalverbraucher kauft sein Bier – umgerechnet auf den Literpreis – im Supermarkt oder Tankstellenshop oft billiger ein als der Wirt!

Auch andere Brauereien erhöhen ihre Preise. Unser Budget-Bier «Maximilians» wird nun als Alternative noch attraktiver, denn der Preis von CHF 1.80 pro Liter wird beibehalten.

Sonnige Jurahöhen

Die Wasserfallenbahn fährt wieder. Die einzige Gondelbahn der Nordwestschweiz wurde komplett saniert und führt nun mit doppelter Kapazität von Reigoldswil auf die Jurahöhen. Von dort aus kann man zur bewirteten Sonnenterrasse spazieren, Rundwanderungen mit Sicht auf die schneebedeckten Alpen geniessen oder mit dem Trottinett ins Tal sausen. Im Winter ist schlitteln und Schneeschuh laufen angesagt. Montags geschlossen.

www.wasserfallenbahn.ch



Probezeit

Wir empfehlen, bei neuen Arbeitsverhältnissen schriftlich eine Probezeit von drei Monaten zu vereinbaren und somit die Maximalzeit auszunutzen. Bei einem neuen Vertrag während eines bereits bestehenden Arbeitsverhältnisses und bei Beförderungen ist das aber nicht zulässig. Es ist auch keine Probezeit zu vereinbaren, wenn Verträge nur mit kurzem Unterbruch aufeinander folgen (z.B. bei Saisonstellen), an ein Lehrverhältnis oder an einen Betriebsübergang nach Art. 333 OR anschliessen.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse

Änderungen im Lebensmittelrecht

Grossandrang bei der Informationsveranstaltung «Änderungen in der Lebensmittelgesetzgebung»: Über 300 Restaurateure und Küchenchefs fanden sich am 17. Oktober 2006 im kleinen Festsaal der Messe Basel ein. Es waren Vorträge von Dr. Philippe Hockenjos (Leiter Lebensmittelinspektorat) und von Lebensmittelinspektor Giulio Vögelin zu hören. Der Lebensmittelchemiker Dr. Hübner referierte über Allergene und Tierartendecklaration. Der neue Kantonschemiker Dr. Urs Buxtorf und Regierungsrat Dr. Carlo Conti hielten Ansprachen. Beim anschliessenden Apéro standen zahlreiche Vertreter des Kantonalen Laboratoriums für Fragen zur Verfügung.

www.kantonslabor-bs.ch

Diskrepanz zwischen Vorgaben und Alltag

Das Schweizerische Forum für Migrationsstudien (SFM) der Universität Neuenburg führte im Auftrag des Fraueninformationszentrums (FIZ) eine Studie über die Lebensbedingungen von Cabaret-Tänzerinnen in der Schweiz durch.

Die Forscherinnen Janine Dahinden und Fabienne Stants zeichnen ein recht ausgewogenes und realistisches Bild, obwohl 37% der befragten Tänzerinnen von Beratungsorganisationen vermittelt wurden. Es ist den Autorinnen anzurechnen, dass sie sich vor Verallgemeinerungen hüten und ein Gespür für Grauzonen entwickeln.

Einzig beim Kapitel «Lohnaspekte» verfällt man in die alte Untugend, vorwiegend von Nettolöhnen zu reden. Zwar wird an einer Stelle erwähnt, dass Miete, Agenturprovision, Quellensteuer, Krankenkasse und Sozialabgaben abgezogen wurden, dennoch erhält der flüchtige Betrachter den Eindruck, dass 86% der Tänzerinnen weniger als 3000 Franken pro Monat verdienen. Dabei beläuft sich der von den Forscherinnen erhobene durchschnittliche Bruttolohn auf 4250 Franken.

«Ein Teil der Schutzbestimmungen wird von Tänzerinnen selbst abgelehnt.»

Die Lebensumstände der Cabaret-Tänzerinnen werden als prekär bezeichnet, dennoch werden die Artistinnen nicht blauäugig in eine Opferrolle gedrängt. Die Autorinnen zeigen eine ganze Palette unterschiedlicher Biographien und schliessen daraus, dass es «die Arbeitsbedingung» nicht gibt. Die Tänzerinnen werden als ökonomische Unternehmerinnen beschrieben, die ihr Handeln aktiv gestalten.

Ein Teil der Tänzerinnen befindet sich in einer Zwangslage. Schutz und soziale Sicherheit seien in hohem Masse individualisiert, wobei es die erstmalig einreisenden Artistinnen besonders schwer hätten, schreiben die Autorinnen. Hingegen habe ein anderer Teil das Glück, insbesondere wirtschaftlich zu profitieren.

Die Instabilität der Arbeitsverhältnisse führt laut Studie zu sozialer und ökonomischer Verwundbarkeit der Tänzerinnen. Der geringe Grad an Arbeitsplatzsicherheit sei bereits in den rechtlichen Vorgaben angelegt, im besonderen beim Zwang zum monatlichen Wechsel. Hinzu komme, dass bei einem Arbeitsplatzverlust kein Branchen- oder Tätigkeitswechsel möglich sei. Die Kurzfristigkeit der Arbeitsverhältnisse erschwere die Entwicklung von Vertrauen, Loyalität und gegenseitiger Verpflichtung.

Als wichtiges Kriterium bezeichnet die Studie den Informationsstand der Tänzerinnen. Es gebe sehr wohl Artistinnen, die ihre Rechte und Pflichten gut kennen. Ein anderer Teil der Frauen biete aus Unkenntnis Leistungen an, von denen sie glauben,

sie gehörten zu den vertraglich vereinbarten Aufträgen. Es sei vor allem der hohe Alkoholkonsum, den Ersteinreisende nicht erwarten.

Ausservertragliche Leistungen gehen allerdings oft auf Eigeninitiativen zurück, weil die Tänzerinnen ihr Einkommen erhöhen wollen. Die Autorinnen befürchten einen Kontrollverlust, wenn «sexuell-ökonomische Aktivitäten» in den Freizeitbereich gedrängt werden, etwa weil Separées verboten sind. Genau dann seien die Frauen der Willkür der Freier ausgesetzt.

Cabarets sind wie kaum ein anderer Bereich strikten Regulationen unterworfen. Die Diskrepanz zwischen den rechtlichen Vorgaben und der Alltagsrealität sei aber enorm, schreiben Dahinden und Stants. Als Beispiele fügen sie unter anderem die Animation zu Alkoholkonsum und längere Arbeitszeiten an. Auf der anderen Seite sei auch hier oft Eigeninitiative der Tänzerinnen im Spiel. Die Autorinnen räumen ein, dass ein Teil der eingeführten Schutzbestimmungen von den Tänzerinnen selbst abgelehnt werden, weil sie ihrem Ziel, einen möglichst hohen Verdienst zu erzielen, zuwider laufen. Für die meisten befragten Frauen ist uneinsichtig, weshalb sie nur noch 23 statt den früheren 26 Tagen pro Monat arbeiten dürfen.

Die Studie anerkennt, dass es sich bei den Tänzerinnen nicht um typische Niedriglohn-Jobs handelt, bemängelt aber die Unregelmässigkeiten bei Lohnzahlungen. Einige Frauen hätten gute Löhne und könnten Geld an ihre Familien schicken, andere wiederum seien in einer Schuldenspirale gefangen. Als Hauptgrund für die Verletzlichkeit nennen die Forscherinnen Unregelmässigkeiten bei der Vermittlung, vor allem in den Herkunftsländern. Hier könnten sich sogar Berührungspunkte zu Frauenhandel ergeben.

Allerdings geben 70% der Tänzerinnen an, sie seien vor der ersten Einreise von Freundinnen auf die Tanzmöglichkeiten aufmerksam gemacht worden, die bereits in Schweizer Cabarets gearbeitet haben. Nur 13% wurden direkt durch eine Agentur informiert. Man kann also davon ausgehen, dass die meisten Neueinreisenden über die Arbeitsbedingungen recht gut Bescheid wissen.

Der Schluss liegt nahe, dass sich die negativen Umstände auch durch die hohe Regelungsdichte, wie sie sich in den letzten Jahrzehnten entwickelte, nicht aus der Welt schaffen lassen. Eine Verbesserung sei nur durch eine Stärkung der Tänzerinnen möglich. Konkret wird angeregt, die achtmonatige Aufenthaltsbewilligung nicht an eine dauernde Erwerbstätigkeit zu koppeln. Dann müssten die Tänzerinnen nicht mehr alles daran setzen, ein

nächstes Engagement zu erhalten, weil sie ansonsten Gefahr laufen, nach einem Monat ausreisen zu müssen.

Cabaret-Tänzerinnen, die über Ressourcen verfügen, könnten sich wehren. Flankierende Massnahmen seien deshalb naheliegender als eine nochmalige Erhöhung der Regelungsdichte. Der Vollzug der bestehenden Gesetze sei zu fördern. Eine vollumfängliche Kontrolle, das schreiben auch die Autorinnen, sei aber nicht möglich. Dass restriktive Lösungen ihre Tücken haben, räumt auch das FIZ ein, denn bei grosser Nachfrage würden am Ende Frauen geholt, die gar keine Bewilligungen haben. In der Illegalität sei der Schutz der Frauen aber wesentlich schlechter. Die Frauenorganisationen sprechen sich gegen eine Abschaffung der Kurzaufenthaltsbewilligungen für Tänzerinnen aus.

www.migration-population.ch
www.fiz-info.ch
www.asco-nightclubs.ch



Restriktive Lösungen haben ihre Tücken, denn in der Illegalität geniessen die Frauen keinen Schutz.

Hauptproblem Alkohol

Viele Cabaret-Tänzerinnen sehen das grösste Problem ihrer Arbeit beim hohen Alkoholkonsum. In anderen Ländern leben die Betriebe nicht vom Champagner, den die Kunden auffahren lassen, sondern von Eintrittsgeldern oder Stundentariifen für die Gesellschafterinnen. Ein Cabaret-Betreiber wird wie folgt zitiert: «Wenn der Staat nicht so heuchlerisch wäre, müssten wir keinen Champagner ausschenken, sondern könnten das System der Taxi-Girls übernehmen, wie es zum Beispiel in Italien existiert... Die Leute würden nicht trinken, und wir wären nicht verpflichtet, die Flaschen zu überbrachten Preisen zu verkaufen, um die Kosten zu decken, die uns auferlegt werden.» Ein Agenturvertreter drückt die wirtschaftliche Logik so aus: «Wie die Dinge liegen, ist die Haupteinnahmequelle der Cabarets der Verkauf von Champagner.» Es soll nicht unerwähnt bleiben, dass heute fast alle Nachtclubs speziell für Artistinnen auch alkoholfreie Schaumweine anbieten.

Streben nach höherer Produktivität

Automatisierung schreitet voran

Wirtschaftlicher Druck zwingt Restaurantbetreiber, ihre Produktivität zu erhöhen. Mehr Effizienz kann durch Verlagerungen auf industrielle Vorstufen erreicht werden, aber auch durch den Einsatz neuer Technologien oder bessere Ausbildung der Mitarbeiter. Investitionen in rationellere Abläufe vor Ort amortisieren sich in gut laufenden Betrieben relativ rasch.

Es gibt eine Vielzahl von Geräten, um Gästebestellungen rascher zu verarbeiten. Zwar werden freundliche Servicemitarbeiter kaum je durch Roboter ersetzt werden können, doch eine gewisse Automation wird sich auch in Bereichen ausbreiten, von denen man das bisher nicht möglich hielt.

Sinkende Geburtenraten und die Konkurrenz produktiverer (und deshalb auch besser bezahlender) Branchen könnten in den nächsten Jahrzehnten dazu führen, dass der Pool an qualifizierten Mitarbeitern abnimmt. Hinzu kommt der steigende Wunsch nach rascher Bedienung: Während man früher ins Gasthaus ging, um seine Zeit zu vertreiben, tut man dies heute oft, um Zeit zu sparen. Es ist also nicht nur aus Kostengründen nötig, die Produktivität im Gastgewerbe zu steigern.

«Die Becher werden wie von Geisterhand abgefüllt und zum Kassier befördert.»

McDonald's hat in den USA begonnen, automatische Getränkesysteme einzusetzen. Die Mitarbeiter am Autoschalter tippen die Bestellung in die Kasse ein und schon fallen die Becher aus dem Automaten, werden wie von Geisterhand aufgefüllt und per Fließband zum Kassier befördert, wo die Getränke nur noch mit einem Deckel versehen und den Gästen übergeben werden müssen. Die Kapazität der Drive-Thru-Schalter wird dadurch merklich erhöht. Experimentiert wird auch mit externen Call-Centern, die Bestellungen aufnehmen und danach zusammen mit einem Foto des Autos an den Ausgabepunkt schicken. Neue «kontaktlose» Kreditkarten mit schwachen Radiowellen werden in Zukunft Zahlungstransaktionen um durchschnittlich 18 Sekunden verkürzen.



■ **Kitchen Display System:** Grosse Anzeigetafeln erleichtern die Übersicht in Stosszeiten und helfen beim Timing.

Das amerikanische Patentamt führt zahlreiche neue Kochgeräte, bei welchen Restaurantketten als «Assignee» vermerkt sind, was sie zur Nutzung der Erfindung berechtigt. Da geht es beispielsweise um vollautomatische Friteusen oder um Geräte, die Grilladen aus einem angeschlossenen Tiefkühler holen und selbständig braten. Wendy's rüstete Tausende von Filialen mit Grillgeräten aus, die Burgers gleichzeitig von oben und unten braten. Das erübrigt das Wenden des Grillguts und verkürzt die Garzeit von fünf auf anderthalb Minuten. Ein Computer überwacht den Garprozess. In Stosszeiten kann nun auf eine zusätzliche Küchenkraft verzichtet werden.

Gehen also Jobs verloren? Die meisten Restaurantketten bestreiten dies und reden lieber von Effizienzsteigerung als von Personalabbau. Der Einsatz von High-Tech bei der Speissherstellung kann aber durchaus helfen, Mitarbeiterstunden einzusparen.

Elektronische Anzeigetafeln geben den Köchen genaue Anweisungen, wann sie mit der Zubereitung von bestimmten Menukomponenten anfangen müssen. Das Steak muss schliesslich zur gleichen Zeit fertig sein wie die Beilagen. Auch die Kochgeräte werden immer raffinierter. Kombinationen von Kuttern und Mixern können bei der Herstellung von Pürees oder Salsas den Arbeitsaufwand um bis zu 90% verringern.

Wer weiss, vielleicht gibt es eines Tages sogar unbemannte Küchen? Im Gästebereich ist es bereits jetzt möglich, Automaten einzusetzen. Automatische Bestellkioske oder mehr SB-Getränkedisenser im Gastraum sind nur eine Frage der Zeit. Konsumenten akzeptieren den Wegfall von persönlicher Bedienung aber nur, wenn sie dadurch Zeit oder Geld sparen.



■ **Dining Room Management:** Der Status eines jeden Tisches auf einen Blick.

In der konventionellen Gastronomie sind solchen Ideen natürlich Grenzen gesetzt. Die Produktivität kann hier vor allem durch geschickte Wahl der Öffnungszeiten, Verkleinerung des Angebots, effiziente Einsatzplanung, Mitarbeitertraining und Standardisierung erhöht werden.

Auch in Hotels

Die Kommunikation mit dem Hotelgast wird zunehmend automatisiert. Automaten an der Réception übernehmen das Einchecken. Das Check-Out erfolgt per Fernsehgerät im Zimmer. Ein nächster Schritt ist in ersten Hotels schon Realität: Der Gast kann mit seinem Laptop in eine spezielle Website einloggen und seinen Aufenthalt online managen, z.B. Wellness-Anlagen oder Restaurantplätze reservieren, Speisen und Getränke auf sein Zimmer bestellen und natürlich online auschecken.



■ **Keine Fiktion:** Im Restaurant Robot Kitchen in Hong Kong ersetzen Roboter die Servicemitarbeiter.



■ **Express-Station bei Burger King:** An der Warteschlange vorbei bestellen, mit Kreditkarte bezahlen, Speisen und Getränke abholen.

Aha-Effekte

Etymologie, die Lehre von der Herkunft und Entwicklung der Wörter, ist vielleicht nicht die seriöseste Wissenschaft, doch die Erklärungen vermitteln oft überraschende Einsichten.

FOLGE 6

VON SPROSSEN UND WURZELN

Gemüse

Das Wort beinhaltet Mus (althochdeutsch *muos* = Speise). Vermutlich hat es damit zu tun, dass Gemüse oft nicht roh, sondern gekocht (z.B. in Breiform) gegessen wird.

Blumenkohl

Der Blumenkohl kam im 16. Jahrhundert von Zypern nach Italien, wo man ihn *cavolfiore* nannte. Die Lehnübersetzung aus *fiore* (Blume) und *cavolo* (Kohl) wird als *blumenköll* im Jahre 1588 erstmals erwähnt.

Sellerie

Auch der Sellerie kam aus Italien und war bei uns schon im Mittelalter bekannt, allerdings wurde er erst im 18. Jahrhundert angebaut. Das lateinische *selinum* ergab das lombardische *sellero* und die Mehrzahl *selleri*. Der Begriff geht wie «Petersilie» (*petros* = Stein) ursprünglich auf das griechische *selinon* zurück.

Rettich

Der bayrische Radi, das kleinere Radieschen und auch der Rettich verdanken ihren Namen dem lateinischen *radix* (Wurzel). Ebenso wie «radikal» (von der Wurzel her) fanden sie über französische Formen Eingang ins Deutsche.

Spargel

Nachdem Plinius 145 nach Christus eine in Germanien wildwachsende Spargelart erwähnt, kam die veredelte Pflanze im 15. Jahrhundert aus dem Süden zu uns. Zum indogermanischen Verbalstamm *sperg* (spriessen) gehört das griechische *aspáragos* (junger Trieb), das nach Norden gedrungen ist. Aus dem frühhochdeutschen *Spargen* wurde Spargel – wohl nach dem Vorbild von Kerbel. Die Dialektbezeichnung *sparse* folgt gleichlautenden oberitalienischen Mehrzahlformen. Schweizer verwenden im Gegensatz zu den Deutschen noch heute den Plural Spargeln.

In der nächsten Ausgabe

- Was Cervelat mit Hirschfleisch zu tun haben
- Warum Kartoffeln eigentlich Trüffel sind
- Wieso nicht jede gebratene Wurst eine Bratwurst ist

Grosse Zustimmung zum «Basler Modell» Wirte sind nach wie vor gegen Rauchverbot

In einer Umfrage haben wir die aktuelle Haltung der Basler Wirte zum Thema Rauchen / Nichtraucher erhoben. Ein staatliches Rauchverbot wird immer noch deutlich abgelehnt. Hingegen stösst das Vorgehen der Basler Behörden, das Gastgewerbe in Eigenverantwortung die rauchfreien Angebote erhöhen zu lassen, auf breite Akzeptanz.

Vor zwei Jahren ergab eine verbandsinterne Umfrage von GastroSuisse eine äusserst deutliche Ablehnung von Rauchverboten. Der damalige Wert von über 85% ist zwar laut unserer Umfrage gesunken, doch noch immer lehnen rund vier von fünf Wirten ein gesetzliches Verbot ab. Besonders deutlich ist die Ablehnung erwartungsgemäss bei den getränkebetonten Kommunikationslokalen (83%) sowie bei Speisebetrieben mit hohem Getränkeanteil (88%), aber selbst reine Speiselokale (79%) sowie Personalrestaurants und Schnellverpfleger (65%) lehnen ein Rauchverbot ab. Nur 17% der 273 Umfrageteilnehmer sind für ein Rauchverbot.

«Nur 15% der Befragten finden ein Rauchverbot besser als eine Lösung in Eigenverantwortung.»

Das «Basler Modell» (Erhöhung der rauchfreien Angebote in Eigenverantwortung mit Zielvorgaben) finden 65% sehr gut und 18% gut. Selbst 51% der Befürworter halten es für gut oder sehr gut. Nur 15% der Befragten finden ein staatliches Rauchverbot besser als die Lösung in Eigenverantwortung. Sogar 17% der Befürworter von Rauchverboten finden das «Basler Modell» besser!

Die Umfrage wurde auch dazu benutzt, rauchfreie Angebote zu erheben. 26 Umfrageteilnehmer (9%) führen einen komplett rauchfreien Betrieb, 19% verfügen über einen rauchfreien Raum und 41% über eine Nichtraucherzone oder rauchfreie Hauptzeiten. Leider haben noch immer 28% aller Betriebe keine entsprechenden Angebote. Es gibt also noch viel zu tun, bis das ehrgeizige Ziel erreicht wird, dass 90% aller Gastbetriebe über rauchfreie Angebote verfügen.

Etwas überraschend ist, dass 14 Betreiber von rauchfreien Lokalen gegen ein Rauchverbot sind, während neun Verbotsbefürworter in ihrem Lokal über keine rauchfreien Angebote verfügen. Die 273 Betriebe, die an der Umfrage teilnahmen, verfügen über 24852 Innenplätze (91 pro Betrieb), davon sind 39.9% zumindest während der Hauptzeiten rauchfrei. Unser Ziel ist es, diesen Wert bis Ende 2008 auf 50% zu erhöhen.



■ Noch immer sind vier von fünf Wirten gegen ein staatliches Rauchverbot. Die meisten sind aber bereit, in Eigenverantwortung mehr rauchfreie Angebote zu schaffen.

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:



mybasel.ch



Basler Kochrezepte

www.baslerkueche.ch

Bürokratie lähmt das Gewerbe

Die Schweizer Wirtschaft ächzt unter hoher administrativer Belastung. Gemäss einer Umfrage des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) wenden Unternehmen durchschnittlich 41.3 Stunden pro Jahr und Mitarbeiter für behördliche Pflichten auf.

Die Firmen beklagen die mangelnde Flexibilität der Behörden, die zahllosen Vorschriften und die Belastung durch kompliziertem Papierkram. Das ergab ein Seco-Umfrage bei 3000 Unternehmen. 40% der Befragten empfinden die administrative Last als mühsam. Besonders gross ist die Belastung von Kleinunternehmen mit weniger als

Verwaltung zu erfüllen. Melde- und Bewilligungspflichten führten auch in den letzten zwei Jahren zu noch grösserem Zeitaufwand. Das finden zumindest 60% der Unternehmen, 40% erachten den Aufwand als konstant, kaum eine Firma als rückläufig. Der Bundesrat will nun handeln und die Botschaft zum Projekt «Vereinfachung des unternehmerischen Alltags» verabschieden.

**« Unternehmer beklagen
die Belastung durch
komplizierten Papierkram.»**

vier Mitarbeitern: Hier beträgt der Aufwand über 60 Stunden pro Mitarbeiter und Jahr. Entlastungen wünschen sich die Firmen vor allem bei Bauvorhaben, statistischen Auskünften, Mehrwertsteuer und Arbeitssicherheit.

Als administrative Belastung bezeichnet das Seco die direkten und indirekten Kosten, die KMU entstehen, um die Vorschriften der öffentlichen



Der administrative Aufwand ist vor allem für Kleinunternehmen ein erheblicher Kostenfaktor.

Der geschmiedete Himmel

Von Schatzgräbern gestohlen, auf dem Schwarzmarkt verkauft und in Basel in einer spektakulären Polizeiaktion beschlagnahmt: Eine 3600 Jahre alte Bronzescheibe mit Goldauflagen zeigt die älteste bekannte Himmelsdarstellung der Menschheitsgeschichte. Die «Himmelscheibe von Nebra» gilt als ein Schlüsselfund für Archäologie, Astronomie und Religionsgeschichte. Weitere hochkarätige Exponate geben Einblick in bronzezeitlichen Mythen. Nach Halle, Kopenhagen, Wien und Mannheim ist Basel die einzige Schweizer Station des Sensationsfundes. Noch bis zum 29. Januar 2007 im Historischen Museum in der Barfüsserkirche.

www.hmb.ch



Jetzt auf Eptinger umsteigen und Geld sparen!

Mineralwasser zu Sonderkonditionen

Es ist uns gelungen, mit der Mineralquelle Eptingen spezielle Konditionen für Wirte auszuhandeln – und zwar nicht nur für Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (33cl, 50cl, 100cl), sondern auch für die Pepita-Süssgetränke Grapefruit, Citro und Orange (33cl, 100cl).

- Sie beziehen Eptinger-Produkte in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen.
- Freie Lieferantwahl: Kaufen Sie dort ein, wo Sie die besten Bedingungen erhalten!
- Mehrere Rappen Verkaufsförderungsbeitrag pro Flasche – bei grossen Mengen sogar noch mehr.
- Einen Monat lang jeden vierten Harass gratis beziehen (3+1)!
- Profitieren Sie von drei Aktionen pro Jahr!



Eptinger ist mehrfacher Testsieger und unbestritten das reichhaltigste Mineralwasser der Schweiz. Der Gehalt an Calcium und Magnesium ist enorm hoch, gleichzeitig ist das Wasser praktisch nitratfrei. Weil Eptinger aus der Region kommt, sind die Transportwege kurz und die Umwelt wird geschont.

Interessenten melden sich bitte bei Maurus Ebnetter
Telefon 061 421 34 93, ebnetter@baizer.ch



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Weihnachtsbier

Rechtzeitig auf die kalte Jahreszeit hin haben Feldschlösschen und Cardinal wieder ihre bernsteinfarbenen, mildwürzigen Weihnachtsbiere gebraut. Sie sind in rund 1000 Restaurants in der ganzen Schweiz erhältlich.

www.feldschloesschen.com



Museumsnacht

Am 19. Januar 2007 ist es wieder soweit: Von 18 bis 2 Uhr bieten dreissig Museen und acht Gastinstitutionen eine Fülle an Ausstellungen, Führungen, Lesungen, Konzerten und Workshops.

www.museumsnacht.ch

Kongresse in Basel

Wissenschaftliche Kongresse fördern die regionale Wirtschaft und stärken den Ruf Basels. Um die Vertreter der Wissenschaft zu sensibilisieren, fand im November ein Informationsabend «Wissenschaft & Kongresse» statt.

Einfacheres Formular

Wer generell verlängerte Öffnungszeiten beantragen wollte, musste sich bisher mit einem komplizierten Formular abmühen. Nun hat das Bauinspektorat in Zusammenarbeit mit dem Wirtverband Basel-Stadt eine kundenfreundlichere, einfachere Version geschaffen. Wir danken den Behörden herzlich für ihre Bemühungen.

www.bi-bs.ch

Neue rauchfreie Angebote

Vor drei Jahren gab es noch kaum rauchfreie Angebote, heute sieht es anders aus. Hier sind ein paar aktuelle Beispiele.

Seit Oktober ist das Restaurant Krafft komplett rauchfrei. Für Raucher steht ein Fumoir mit Cheminée bereit. Das Restaurant Steinenpick im Radisson SAS hat seine Nichtraucherzone stark vergrössert. Das Restaurant Prima an der Aeschenvorstadt verfügt seit dem Umbau über einen separaten Nichtraucherraum und insgesamt 40 Plätze für Nichtraucher.

Im November zog das Restaurant Spillmann nach: Die Nichtraucherzone wurde stark vergrössert und umfasst nun zwei Drittel des Lokals. In der neuen Brasserie Kuchlin darf von 11 bis 17 Uhr nur an der Bar geraucht werden. Mister Wong in der Steinenvorstadt machte seinen ersten Stock rauchfrei. Die Schwesterfiliale beim Centralbahnhof ist gar komplett rauchfrei. Neu ist auch der erste Stock im Restaurant Riehentorstübli rauchfrei.

Wolfgang Kleebe setzt bei der Wiedereröffnung des Restaurants Goldenes Fass auf rauchfreie Zeiten, mittags von 11.30 bis 13.30 und abends von 18 bis

22 Uhr. Seit 1. Dezember ist «il caffè» an der Falknerstrasse komplett rauchfrei. Gemäss Claudia Danuser sind die Gästereaktionen mehrheitlich positiv. Etwas vorsichtiger geht das legendäre Schützenhaus vor: Im sogenannten «Schluuch» ist das Rauchen weiterhin erlaubt, während in der Schützenstube rauchfreie Essenszeiten gelten.

Auch im Januar werden die rauchfreien Angebote ausgebaut: Im Atlantis wird nach guten Erfahrungen in der Testphase jetzt der ganze Mittag rauchfrei, ausser an der Bar. Im Hotel Breite werden nun alle Zimmer und das öffentliche Café rauchfrei.

In gewissen Betrieben geht die Einführung von rauchfreien Angeboten nicht so einfach über die Bühne. Die In-Bar «Bücheli» wurde im November komplett rauchfrei, doch musste der Betreiber nach Umsatzverlusten von 30% und einem massiven Rückgang der Spirituosenverkäufe das Rauchen wieder zulassen.



In einer Zeit, als der sagenumwobene Basilisk bei uns noch kein Symbol für Schutz und Sicherheit war, floss im Baselbieter Jura schon hochwertiges und reines Wasser. Seit zehn Jahren wird dieses erfrischende Trinkwasser in Glasflaschen abgefüllt und mit prickelnder Kohlensäure angereichert.

Die Zeit war reif, das begehrte Basler Wasser aus unserer Region mit seinem neutralen Geschmack in ein unverwechselbares Gewand zu hüllen.

Mehr unter www.baslerwasser.ch



Wir wünschen frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Rauchfrei Geniessen in Basel!

Eine Information des Wirtverbands Basel-Stadt

Dezember 2006



Rauchfreie Betriebe

B

Café Barfi, Leonhardsberg 4
Café Berger, Allschwilerstrasse 11
Restaurant Berower Park, Riehen *
Black Tower Lounge, Gerbergässlein 2/1
Das Breite Hotel, Zürcherstrasse 149
Brasserie Steiger, Münzgasse 12
Restaurant Blinde Kuh, Dornacherstrasse 192
Restaurant Burger King, Centralbahnplatz 10
Restaurant Bio-Holzofenbäckerei, Andreasplatz 14

C

Café-Bar Le Central, Centralbahnstrasse 14
Cantina e9, Eulerstrasse 9

D

Café del Mundo, Güterstrasse 158
Restaurant Cantina Don Camillo, Burgweg 7

G

Restaurant Les Gareçons, Badischer Bahnhof *
Vegetarisches Restaurant Gleich, Leonhardsberg 1

I

Il Caffè, Falknerstrasse 24

J

Restaurant Job Factory, Münchensteinerstr. 268 *
Jugendherberge, St. Alban-Kirchrain 10
Restaurant Johann, St. Johannis-Ring 34 *

K

Restaurant Krafft, Rheingasse 12 *

M

Restaurant Manora, Greifengasse 22
Indian Restaurant Mandir, Spalenvorstadt 9
McDonald's Restaurant, Centralbahnstrasse 13
McDonald's Restaurant, Rosentalstrasse 71
Migros-Restaurant Gundelitor
Migros Restaurant Kirschgarten
Migros-Restaurant Dreispitz
Migros-Restaurant Claraplatz

Migros Food Court, Steinenorstadt 23
Restaurant Mister Wong, Centralbahnplatz 1

N

Japanese Ramenbar Namamen, Steinenberg 1
Noohn Restaurant, Henric Petri-Strasse 12 *

P

Restaurant Peppone, Markgräflerstrasse 14
Piadina-Bar, Gerbergasse 78

R

Restaurant Sportplatz Rosental, Landauerstr. 45

S

Café Sri Veda, Vogesenstrasse 100
Starbucks Coffeehouse, Aeschenplatz 7
Starbucks Coffeehouse, Steinenorstadt 17
Starbucks Coffeehouse, Rebgeasse 2
Café Sutter, Eisengasse 15
Café Sutter, Webergässchen 5, Riehen
Café Sutter, Grellingerstrasse 44
Café Sutter im Rauracherzentrum, Riehen

T

Café Thalia Bücher, Freie Strasse 32
Restaurant Typisch Thai, Güterstrasse 138
Restaurant Topas, Leimenstrasse 24 *

V

Restaurant Vegi Country Life, Sattelgasse 3
Vinoteca Vineccetera, Mittlere Strasse 28

X

Café Xocolatl, Blumengasse 3

Y

Yoko Sushi-Bar, Steinentorstrasse 35

* Fumoir vorhanden



Rauchfreie Zeiten

A

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13
(11.30 bis 13 Uhr)

Brasserie Au Violon, Im Lohnhof 4
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18.30 bis 22 Uhr)

B

Restaurant Bodega zum Strauss, Barfüsserplatz 16

E

Restaurant Erbkönig, Erlenstrasse 9 (bis 21.30 Uhr)

G

Restaurant Goldenes Fass, Hammerstrasse 108
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 22 Uhr)
Restaurant Gundeldingerhof, Hochstrasse 56
(11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 21.30 Uhr)

H

Café-Bar Haltestelle, Gempenstr. 5 (bis 17 Uhr)
Restaurant Hasenburg (1. Stock), Schneidergasse 20

K

Brasserie Küchlin, Steinenorstadt 55 (11 bis 17 Uhr)

L

Café zum Lamm, Rebgeasse 16 (mittags)
Parkrestaurant Lange Erlen, Basel
(12 bis 13 Uhr / 19 bis 21 Uhr)

M

Thai-Restaurant Mük Dam, Dornacherstrasse 193
(11.30 bis 13.30 Uhr / 17.30 bis 20 Uhr)

P

Caffè Paganini, Birmanngasse 1 (12 bis 14 Uhr)
Restaurant Papiermühle, St. Alban-Tal 35 (sonntags)
Restaurant Pavillon, Schützenmattpark 1 (tagsüber)
Restaurant Platanenhof, Klybeckstrasse 241
(12 bis 14 Uhr / 18.30 bis 21.30 Uhr)

R

Café Rondelle, Neuweilerstrasse 5
(12 bis 13.30 Uhr)

S

Restaurant Schumachernunft, Hutgasse 6
(12 bis 14 Uhr / 18 bis 22 Uhr)
Schützenstube im Schützenhaus (mittags und abends)
Café Stoffer, Stänzlergasse 3 (11.45 bis 14 Uhr)



Separater Nichtraucherraum

A

Diskotheek Allegra, Aeschengraben 31
Restaurant Altes Warteck, Clarastrasse 59
Ristorante Antonio, Spalenring 160
Restaurant Antonius, Kannenfeldstrasse 59

B

Restaurant Bel Etage, Hotel Der Teufelhof
Restaurant Bläsitörli, Klybeckstrasse 2
Restaurant Bowling-Park, Leimgrubenweg 9
Restaurant Bundesbahn, Hochstrasse 59

C

Coop Restaurant, Gerbergasse 4
Coop Restaurant, Freie Strasse 75

D

Ristorante Da Roberto, Küchengasse 3
Restaurant Pizzeria Dorenbach, Holeestrasse 61
Café Druckpunkt, St. Johannis-Vorstadt 19

E

Restaurant Elsässertor, Centralbahnstrasse 4

F

Fumare Non Fumare, Gerbergasse 30

G

Gasthof zum Goldenen Sternen,
St. Alban-Rheinweg
Restaurant Gundeldinger Casino, Tellplatz 6

H

Han Mongolian Barbecue, Riehen

I

Restaurant zum Isaak, Münsterplatz 16

K

Café Kranich, Wilhelm Klein-Strasse 27

L

Mexikanisches Restaurant La Fonda, Sattelgasse
Restaurant Latini, Falknerstrasse 31
Restaurant Löwenzorn, Gernsbühl 2

M

Restaurant Manger & Boire, Gerbergasse 81
McDonald's Restaurant, Barfüsserplatz 9
McDonald's Restaurant, Greifengasse 15
McDonald's Restaurant, Marktplatz 18
Restaurant Münchnerhof, Riehenring 75

O

Restaurant Oliv, Bachlettenstrasse 1

P

Restaurant Palladium, Amerbachstrasse 14
Restaurant Parterre, Klybeckstrasse 1b
Restaurant Pata Negra, Elsässerstrasse 39
Restaurant Pomodoro, Steinenvorstadt 71
Restaurant Prima, Aeschenvorstadt 48

R

Restaurant Rialto, Birsigstrasse 43

S

Restaurant Saigon, Aeschenvorstadt 57
Restaurant Sairung Chanthaburi,
Feldbergstrasse 57
Salat-Laden, Aeschenvorstadt 24
Restaurant St. Alban-Stübli, St. Alban-Vorstadt 74
Confiserie Tea-Room Schiesser, Marktplatz 19
Restaurant Stab, Riehen
Restaurant Stadthof, Gerbergasse 84

Restaurant Steinbock, Centralbahnstrasse 19
Café Sternenhof, Sternengasse 27
Restaurant Stucki-Bruderholz, Bruderholzallee 42
Restaurant Susu's, Gerbergasse 73

T

Restaurant Torstübli, Riehentorstrasse 27

W

Restaurant Wettstein-Grill, Basel Hilton Hotel
Restaurant Wiesengarten, Wiesendamm 12

X

Xiao Lu's China-Restaurant, Elisabethenstrasse 44

W

Restaurant Wilhelm Tell, Spalenvorstadt 38

Z

Zoo-Restaurants, Bachlettenstrasse 75



Nichtraucher- zonen

Im Kanton Basel-Stadt gibt es ausserdem
rund 300 Gastbetriebe mit Nichtraucherzonen.

www.basel-restaurants.ch

Rauchfreie Angebote in der Region

Gemäss GastroBaselland gibt es in unserem Nachbarkanton 40 Restaurants mit separaten Nichtraucherräumen, elf rauchfreie Betriebe und 15 Lokale mit rauchfreien Essenszeiten. Einige Beispiele:

Rauchfrei Asphof Rothenfluh, Bad Schauenburg (Fumoir vorhanden), Stab Waldenburg, Erica Langenbruck. **Raum für Nichtraucher** Ochsen Oberwil, Rössli Oberwil, Heyer Biel-Benken, Schüre Therwil, Elsässerhof Allschwil, Zic Zac Rockgarden Allschwil, Schützenstube Pratteln, Krummen-eich Pratteln, Seegarten Münchenstein, Hofmatt Münchenstein, Classico Arlesheim, Ochsen Arlesheim, Sonne Aesch, Brücke Grellingen, Rathausstube Laufen. **Rauchfreie Zeiten** Mühle Allschwil, Solbad Schweizerhalle, Kentucky-Saloon Pratteln, Höfli Pratteln, Schlüssel Reinach, Alte Braue Liestal, Bad Ramsach Läuelfingen.

Nein zu einem staatlichen Rauchverbot!

Wir begrüßen die Schaffung von rauchfreien Angeboten, wenn dies aufgrund eines unternehmerischen Entscheids geschieht. Ein staatliches Rauchverbot in Restaurants lehnen wir ab.

Restaurants sind nicht mit öffentlichen Anlagen wie Schulen, Verwaltungsgebäuden und Transportmitteln zu vergleichen, weil sie privates Eigentum sind und der Geselligkeit dienen. Ein Verbot wäre ein völlig unverhältnismässiger Eingriff in die individuelle und unternehmerische Freiheit. Zudem gilt es auch Werte wie unsere Kultur und Tradition zu berücksichtigen. Last but not least gibt es negative wirtschaftliche Effekte. Auch wenn die Propaganda der Tabakgegner anderes behauptet: Erfahrungen unserer Berufskollegen im Ausland zeigen, dass sehr viele Betriebe existenzgefährdende Umsatzeinbussen in Kaufnehmen müssen. Ein Rauchverbot wird zu einem Abbau von Arbeits- und Ausbildungsplätzen führen!

Meldestelle für Konsumenten

Wenn Sie in unserer Liste ein Lokal vermissen oder glauben, dass ein Betrieb zu Unrecht aufgeführt wurde, teilen Sie uns das bitte mit. Falls Sie ein Restaurant in Basel kennen, welches Angebote für Nichtraucher einfach schaffen oder besser bezeichnen könnte, melden Sie das bitte unter Angabe Ihres Absenders.

Wirtverband Basel-Stadt
Nichtraucherschutz
Freie Strasse 82, 4010 Basel
Fax +41 61 278 94 90
info@baizer.ch

Infos zu unserem Verhaltenskodex:
www.basel-restaurants.ch (Nichtraucherschutz)
www.baizer.ch/aktuell



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Interessanter Vorstoss von Grossrat Albrecht

Lärmemissionen von Gastbetrieben

Das eidgenössische Umweltrecht zwingt die Kantone dazu, Gastwirtschaftsbetrieben in dicht besiedelten städtischen Gebieten strenge Lärmschutzauflagen zu machen. Grossrat Andreas Albrecht (LDP) will nun mit einem Vorstoss erreichen, dass die Kantone lokale Gewohnheiten besser berücksichtigen können.

Konkret fordert Albrecht mehr Regelungsfreiheit für die Kantone: Nur so könne eine Interessenabwägung stattfinden, die von der Bevölkerung mitgetragen werde. Der Regierungsrat soll der Bundesversammlung eine entsprechende Standesinitiative einreichen. Der Vorstoss wird nicht nur von bürgerlichen Spitzenpolitikern wie Daniel Stolz und Peter Malama (FDP), sondern auch von Grossrat Tino Krattiger (SP) unterstützt.

Es gibt immer wieder Gastbetriebe, die unter dem geltenden Umweltrecht leiden. Dabei handelt es sich nicht nur um Unterhaltungslokale, sondern auch um alteingesessene Restaurants. Mit dem kantonalen Gastgewerbegesetz – egal wie es ausgestaltet ist – können die Probleme nicht gelöst werden. Es scheint sich nun endlich die Erkenntnis

durchzusetzen, dass Anpassungen beim Bundesrecht notwendig sind.

«Es muss eine Interessensabwägung stattfinden, die von der Bevölkerung mitgetragen wird.»

Die Kantone benötigen mehr Spielraum, denn wie viel Lärm aus einem Restaurant den Nachbarn zugemutet werden kann, ist eng mit lokalen Gewohnheiten, dem Quartiercharakter und wohlverworbenen Rechten der Wirte verbunden. Deshalb können die Grenzwerte nicht schweizweit einheitlich sein, wie beispielsweise bei Eisenbahnen oder Industriebetrieben.



Der LDP-Grossrat und Ständeratskandidat Dr. Andreas C. Albrecht will, dass lokale Gewohnheiten, Quartiercharakter und Rechte der Wirte besser berücksichtigt werden.

Nur wenig Spielraum

Es steckt uns noch immer der Fall «Eierbrecht» in den Knochen. Zur Erinnerung: Das Bundesgericht entschied, dass die «Abendruhe» durchzusetzen ist, was zur Schliessung einer beliebigen Gartenwirtschaft ab 19 Uhr führte. Auch in Basel könnten Restaurants im Einzelfall von drastischen Massnahmen betroffen sein.

Die interkantonale Konferenz der Lärmschutzfachstellen (Cercle Bruit) hat eine Vollzugshilfe für Gastronomie-Lärm heraus gegeben. Bei

besonderen Verhältnissen kann von den Hörbarkeitswerten abgewichen werden, wenn der Hintergrundlärm besonders laut oder besonders leise ist, das Quartier besondere Eigenschaften aufweist (z.B. hohe Dichte von öffentlichen Lokalen) oder das Lokal von einer Sondersituation profitiert (z.B. Tradition, Tourismus).

Der Spielraum der kantonalen Vollzugsbehörden ist allerdings eng. Der von Grossrat Albrecht vorgeschlagene Weg würde es ermöglichen, aus dem

starrten Regelwerk der Lärmempfindlichkeitsstufen auszurechnen. In der Praxis ist es nämlich für viele Betriebe sehr schwierig, die geltenden Normen zu erfüllen. Das gilt nicht zuletzt für Innenhöfe und Terrassen. Erschwerend kommt hinzu, dass die Lärmempfindlichkeitsstufe zählt, in welcher der Reklamierende wohnt, was vor kurzem im Fall eines Luxushotels zu schwer verständlichen Einschränkungen führte.

Spöttische Seitenhiebe

Die berühmt-berüchtigten, nicht immer gastfreundlichen htr-Kolumnen von Hanspeter Gsell sind nun auch in Buchform erhältlich.

Zu den Hauptdarstellern gehören neben vornehmen Basler Hotels, gemütlichen Quartierbeizen, sonderbaren Gasthöfen und eigenartigen Bars auch findige Köche, devote Oberkellner und ungeduldige Gäste.

Da viele der Geschichten in der Nordwestschweiz angesiedelt sind, wird der Leser unschwer einige von ihnen – und vielleicht sogar sich selbst – darin erkennen.

Hühnerbrust und Federkiel

Seitenhiebe auf die Gastfreundschaft
ISBN 3-8334-6351-1
Paperback 200 Seiten, CHF 25
Verlag BoD GmbH, Norderstedt
www.bod.ch



Der Ostschweizer Hanspeter Gsell lebt und arbeitet seit dreissig Jahren in Sissach und Basel.

Basel geht aus!

Im Dezember erschien die Erstauflage eines neuen Restaurantführers. Wolfram Meister und sein Redaktionsteam bewerten in «Basel geht aus» 150 empfehlenswerte Gastronomiebetriebe im Dreiländereck. Das Buch ist für CHF 18.80 im Buch- und Zeitschriftenhandel erhältlich.

www.baselgehtaus.ch



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen