



# baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

## UNSERE THEMEN

Gastronomie braucht gleich lange Spiesse!	2
Städte sind Wachstumstreiber des Tourismus	5
Regierungsrat muss sich mit Lärmschutz befassen	6
Unternehmen engagieren sich gegen Lebensmittelverschwendung	7
Rauchverbot in NRW: Umsatzeinbussen und Lärmklagen	9
Ein Blick zurück ins Jahr 1928: Der Basler Wirt	10
GV 2012: Gastgewerbe vor gewaltigen Herausforderungen	11
Agrarmarköffnung mit fairen Rahmenbedingungen	13
Fümoar kündigt neue Volksinitiative an	15

## Impressum

Der Wirtverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Unser Mitgliedermagazin baizer.ch (vormals «à la bâloise» und «D'Basler Baizer») erscheint sechsmal jährlich. Die Erstausgabe erschien 1928 unter dem Titel «Der Basler Wirt». Auflage dieser Ausgabe: 1700

### Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10, info@baizer.ch

### Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen  
ebnetter@baizer.ch

### Gestaltung

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

### Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel  
info@fankhauserdruck.ch

## Mehrwertsteuer in Absurdistan

**Seit 1995 die Mehrwertsteuer eingeführt wurde, hat sich die Situation auf dem Markt der Ausserhausverpflegung markant verändert. Der Detailhandel verkauft immer mehr verzehrfertige Speisen und Getränke und erbringt somit Dienstleistungen, die in der Vergangenheit dem Gastgewerbe vorbehalten waren. Zudem gehören viele Restaurantbesuche heute zum «täglichen Bedarf». Es ist nicht mehr zeitgemäss, Lebensmittel aufgrund ihres Verzehrortes ungleich zu besteuern. In der politischen Diskussion gibt es Lichtblicke – und Tiefschläge.**

Die Gäste von Restaurants müssen stets den vollen Mehrwertsteuersatz von 8% entrichten, während Kunden des Detailhandels für verzehrfertige Speisen und alkoholfreie Getränke nur den reduzierten Satz von 2.5% bezahlen. Damit haben Supermärkte, Bäckereien, Metzgereien, Kioske und Tankstellen-Shops einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.5%.

**«Der Bundesrat verkennt die Realität: Gastronomie und Detailhandel konkurrieren sich enorm.»**

Die meisten Politikerinnen und Politiker anerkennen die Ungerechtigkeit, direkte Konkurrenten im gleichen Markt unterschiedlich zu besteuern. Geht es darum, den Missstand zu beheben, kommen Ausreden ins Spiel. Ein Einheitssatz, der einfachste und ökonomisch sinnvollste Ansatz, wird kaum

mehr diskutiert. Den reduzierten Satz für das Gastgewerbe wiederum wollen die meisten nicht, weil dem Ideal der gerechten Besteuerung Einnahmefälle gegenüberstehen.

2005 hat der Bundesrat eine Motion des Obwaldner Ständerats Hans Hess (FDP) zur Annahme empfohlen, die den reduzierten Steuersatz auch für Ess- und Trinkwaren verlangte, die im Rahmen von gastgewerblichen Leistungen abgegeben werden. Der Ständerat hat die Motion einstimmig angenommen!

Bevor der Nationalrat zur Motion Hess Stellung nehmen konnte, hat der Bundesrat mit einem neuen Vorschlag geantwortet und dem Parlament eine Botschaft für einen Einheitssatz unterbreitet. Ein Einheitssatz würde die Diskriminierung beseitigen und stiesse im Gastgewerbe auf breite Akzeptanz, sofern wirklich alle *weiter auf der nächsten Seite*



■ 2010 demonstrierten fast 5000 Wirte auf dem Bundesplatz in Bern für eine gerechte Mehrwertsteuer.

Fortsetzung von Seite 1 konsumnahen Bereiche besteuert würden. Wegen des politischen Hickhacks ging die Reise nun aber in eine andere Richtung.

GastroSuisse reagierte auf die Verschleppung des Anliegens mit der Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes», die 2011 eingereicht wurde. Die Initiative verlangt, dass Speisen und Getränke unabhängig von ihrem Verzehrort besteuert werden. Es bleibt dem Parlament überlassen, ob die Gleichbehandlung von Gastronomie und Detailhandel mit ein-, zwei- oder dreistufigem Modell erreicht wird.



■ Kuriose Ideen: Gekühlte Kaffeegetränke zum Mitnehmen sollen reduziert besteuert werden, heisser Kaffee hingegen zum vollen Satz.

Der Bundesrat lehnt die Volksinitiative von GastroSuisse ab und behauptet, Restaurants würden

### «Supermärkte, Bäckereien, Kioske und Tankstellen-Shops haben einen staatlich verordneten Preisvorteil von 5.5%.»

durch den Detailhandel gar nicht konkurriert. Zwischen dem belegten Brot im Restaurant und jenem zum Mitnehmen bestehe zwar kein Unterschied, weil der Gast im Wirtshaus jedoch noch die Zeitung lesen könne und zumindest eine Abstellmöglichkeit habe, sei die Situation aber eine andere. Die Regierung verkennt die Realität: Gastronomie und Detailhandel konkurrieren sich enorm.

Trotz ablehnender Haltung des Bundesrats entfaltete die Initiative Wirkung. Der Ständerat befürwortete zunächst einen Einheitssatz, während der Nationalrat eine Zweisatzlösung mit gastgewerblichen Leistungen im unteren Satz anstrebte und beim Bundesrat einen entsprechenden Bericht bestellte. Nachdem klar wurde, dass bei unveränderten Steuersätzen massive Ausfälle anfallen, drehte der Wind.

Die Wirtschaftskommissionen beider Kammern anerkennen einen Handlungsbedarf in Bezug auf die Diskriminierung von Restaurants gegenüber Detailhändlern wie Migros, Coop, Manor und Valora. Sie haben deshalb beschlossen, mittels Kommissionsinitiative einen indirekten Gegenvorschlag zur GastroSuisse-Initiative auszuarbeiten. Dieser soll ein zusätzliches Abgrenzungskriterium bei Nahrungsmitteln einführen.

Demnach wäre künftig nicht mehr nur der Ort des Konsums massgebend, sondern auch die Temperatur des konsumierten Lebensmittels. Verzehrfertige Speisen und Getränken sollen nur noch dann privilegiert besteuert werden, wenn sie nicht warm sind. Die Frage, ab welcher Temperatur man von «warm» sprechen muss und ob die Kunden den Anreiz hätten, mit dem Konsumieren zuzuwarten, bis der Kaffee oder das Käseküchlein kalt sind, wurde bisher nicht beantwortet.

Dieser kuriose Vorschlag wird zu mehr Bürokratie und nebenbei zu Mehreinnahmen des Bundes von 50 bis 60 Millionen Franken führen, ohne die Diskriminierung beispielsweise bei gekühlten Getränken, Sandwiches, verzehrfertigen Salaten oder Birchermüesli zu beseitigen!

## Gastronomie braucht gleich lange Spiesse!

**Kommt kein Einheitssatz, so gibt es nur eine vernünftige Lösung zur Beseitigung der MwSt-Diskriminierung: Speisen und alkoholfreie Getränke im Gastgewerbe reduziert besteuern. Das gäbe Spielraum für Investitionen und Preissenkungen.**

Trotz ihrer administrativer Ausgestaltung als Konsumsteuer kommt die Mehrwertsteuer einer Abgabe auf das Einkommen gleich, analog der Einkommenssteuer oder den Lohnabzügen. Sie hat einen Einfluss auf den Konsum und die Ersparnis (die im Prinzip nichts anderes als zukünftigen Konsum darstellt). Aus diesem Grund zeitigt die Steuer einen negativen Effekt auf Beschäftigung und Investitionen. Für arbeitsintensive Branchen kommt sie einer schmerzlichen Lohnabgabe gleich.

Das Gastgewerbe bietet 217'000 Arbeitsplätze und beschäftigt rund 9% der Beschäftigten im Dienstleistungssektor. 10'000 Jugendliche erlernen einen gastgewerblichen Beruf. Werden weniger personalintensive Anbieter im gleichen Markt steuerlich be-

vorzugt, so ist das beschäftigungspolitisch pervers. Das Gastgewerbe könnte ein Jobmotor sein, wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Zurzeit passiert das Gegenteil: Die Branche hat innert drei Jahren 13'000 Stellen verloren. Das (international gesehen) extrem hohe Lohnniveau im Gastgewerbe wird auf Dauer nicht zu halten sein – oder nur dann, wenn Hotellerie und Gastronomie anderweitig entlastet werden.

### «Für arbeitsintensive Branchen kommt die Mehrwertsteuer einer schmerzlichen Lohnabgabe gleich.»

Der reduzierte Satz war ursprünglich für Güter des täglichen Bedarfs gedacht. Früher wurde zuhause gegessen. Für unterwegs gab es die Einklemmen von Mama. Doch die Zeiten haben sich geändert. Viele Frauen sind berufstätig. Mobilität und Flexibilität werden in immer stärkerem Mass verlangt. So kommt es, dass Restaurantbesuche nicht mehr ein reines Freizeitvergnügen sind. Viele Menschen sind auf gute Kost unterwegs an-

gewiesen. Wieso wird das Menu des Arbeiters mit 8% besteuert, der Kaviar im Delikatessengeschäft aber nur mit 2.5%?

Die Verzehr- und Ausgegewohnheiten haben sich drastisch verändert. Das Gastgewerbe stellt sich darauf ein. Doch wieso sollen Konsumenten, die ihren Kaffee im Pappbecher und ihr Cola aus der Dose trinken, steuerlich bevorzugt werden gegenüber Restaurantgästen, die Porzellantassen oder Glas bevorzugen? Die unterschiedliche Besteuerung ist umweltpolitisch falsch.

Wirtschaftspolitisch sind hohe Mehrwertsteuern sowieso ein Eigengoal. Das Gastgewerbe ist die Leitbranche des Tourismus, des viertgrössten Exportzweigs der Schweiz. Leider ist es um die internationale Wettbewerbsfähigkeit schlecht bestellt – nicht nur wegen des starken Frankens.

Zahlreiche europäische Länder kennen einen Sondersatz für die Gastronomie. Die Schweiz mag noch immer ein Steuerparadies sein. Für Wirte gilt das nicht! Wir haben einen starken Franken. Wir haben die höchsten Löhne. Wir haben wegen Schutzzöllen die teuersten Lebensmittel. Wir haben die höchsten Betriebskosten. Sollen wir jetzt auch noch die höchsten Mehrwertsteuern in Europa bezahlen?

Ein reduzierter Mehrwertsteuersatz im Gastgewerbe (oder wenigstens ein tiefer Einheitssatz für alle) gäbe der Konjunktur einen gehörigen Schub und würde den Weg frei machen für mehr Wachstum und Beschäftigung, womit unter dem Strich auch der Staat profitieren würde.

Banken, Baufirmen und Landwirte erhalten Unterstützung in Milliardenhöhe. Es ist an der Zeit, einmal etwas für das Gastgewerbe zu tun – den sechstgrössten Arbeitgeber der Schweiz.



■ Hohe Mehrwertsteuern sind ein Jobkiller – immer mehr Länder haben das erkannt.



■ Viele Konsumenten kaufen sich ihre Ausserhaus-Mahlzeiten an den Food-Theken von Einzelhändlern.

## Tiefe Mehrwertsteuern kurbeln die Wirtschaft an

Vielerorts hat man die positiven Wirkungen niedriger Mehrwertsteuersätze erkannt. In mehreren europäischen Ländern ist der Steuersatz für Gastronomen sogar tiefer als in der Schweiz. Nun senkt sogar Griechenland die Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe.

In der EU kennen 22 von 27 Staaten einen reduzierten Mehrwertsteuersatz in der Hotellerie. Auch die Nicht-EU-Staaten Island, Norwegen und Kroatien kennen einen entsprechenden Sonder-satz.

Für die Gastronomie haben 12 EU-Staaten (sowie Island und Kroatien) die positiven Wirkungen niedriger Mehrwertsteuersätze erkannt. So senkte Frankreich die Mehrwertsteuer für Restaurants

2009 von 19.6 auf 5.5 Prozent (zwischenzeitlich auf 7 Prozent angehoben). Belgien reduzierte 2010 von 21 auf zwölf Prozent, in Finnland gelten seit dem gleichen Zeitpunkt für Restaurantumsätze nur noch 13 statt 22 Prozent Mehrwertsteuer und in Schweden wurde der Steuersatz von 25 auf 12 Prozent gesenkt.

Tiefere oder gleich hohe Sätze wie in der Schweiz gelten in Luxemburg (3%), den Niederlanden (6%), in Island (7%) in Polen und Zypern (8%). Der Sondersatz in Spanien, Italien und Österreich liegt bei 10%. Per anfangs August senkte nun trotz desaströser Finanzen sogar Griechenland die Mehrwertsteuer für die Gastronomie von 23 auf 13 Prozent, um so den Tourismus anzukurbeln.



■ Mehrwertsteuern für das Gastgewerbe können nicht beliebig hoch sein. Selbst das bankrotte Griechenland belebt nun den Tourismus durch eine massive Steuersenkung.

## Gastgewerbe ist Milchkuh der Nation

Die Exportwirtschaft bezahlt keine Mehrwertsteuern. Banken und Versicherungen bezahlen auf den meisten ihrer Dienstleistungen keine Mehrwertsteuern. Und der Detailhandel entrichtet auf Lebensmittel nur den reduzierten Satz. Wen wundert es, dass das Gastgewerbe die Hauptlast trägt?

Wer Produkte oder Dienstleistungen kauft, bezahlt Mehrwertsteuern. Während Unternehmen vorsteuerabzugsberechtigt sind, die bezahlten Steuern also von ihrer eigenen Steuerschuld abziehen können, ist dies den Endkonsumenten nicht möglich. Belastet werden schlussendlich also die Verbraucher – wir alle.

Durch hohe Steuern werden dem privaten Sektor Mittel entzogen und darunter leiden vor allem konsumnahe Branchen. Besonders gravierend ist die Situation, wenn es den Unternehmen nicht

gelingt, höhere Preise am Markt durchzusetzen, um die Steuern an die Endkonsumenten weiterzugeben.

**«Jeder zehnte im Inland erhobene Mehrwertsteuerfranken stammt aus dem Gastgewerbe.»**

Das Hinterlistige an der Mehrwertsteuer ist, dass Konsumenten resp. Steuerzahler nicht richtig merken, wie sie ausgenommen werden, weil die Preise für den Endverbraucher stets inklusive Steuern ausgewiesen werden müssen. In Ländern, in denen Umsatzabgaben separat ausgewiesen werden, z.B. in Nordamerika, ist die Gefahr wesentlich kleiner, dass Steuersätze stark angehoben werden.

Das Gastgewerbe erzielte nach Statistik 2010 mit

insgesamt 27'002 Steuerpflichtigen einen Gesamtumsatz von 27.975 Milliarden Franken. Der steuerbare Umsatz lag bei 25.536 Milliarden, die Steuern betragen 1.081 Milliarden. Die Branche generiert mit 3% des steuerbaren Umsatzes sage und schreibe 10% der Nettosteuern, also jeden zehnten im Inland erhobenen Mehrwertsteuerfranken.

Es könnte noch schlimmer kommen. Kaum jemand rechnet damit, dass die «bis 2016 befristete» Mehrwertsteuererhöhung zur Sanierung der Invalidenversicherung tatsächlich rückgängig gemacht wird. Stattdessen ist mit weiteren Erhöhungen zu rechnen: Stellt man Herr und Frau Schweizer vor die Wahl, ein höheres Pensionsalter zu akzeptieren oder die Mehrwertsteuern zu erhöhen, ist die Antwort ungewiss.



### Gleiche Produkte gleich besteuern

Die Gastronomie braucht gleich lange Spiesse mit dem Detailhandel. Weshalb werden ein Cappuccino am Tankstellenshop, ein Sandwich am Kiosk, ein Fertigsalat im Supermarkt und ein Gipfeli in der Bäckerei mit 2.5% besteuert, die gleichen Pro-

dukte in einem Restaurant aber mehr als dreimal so stark mit 8%? Beim Alkohol erfolgt die Besteuerung unabhängig vom Ort des Konsums – wieso nicht auch bei Speisen und alkoholfreien Getränken?

### Tourismus ist eine Exportbranche

Der Export von Gütern und Dienstleistungen ist von der Mehrwertsteuer befreit. Touristische Leistungen an ausländische Gäste haben Exportcharakter. Darum werden Übernachtung und Frühstück mit einem reduzierten Beherbergungssatz besteuert. Auch Mahlzeiten, welche Touristen in der Schweiz konsumieren, stellen solche Leistungen dar. Darum sind auch sie steuerlich zu bevorzugen.

### Keine Besteuerung von Arbeit!

Das geltende Mehrwertsteuerrecht fördert jene Lebensmittel, welche in automatisierten Prozessen produziert werden oder nur einen sehr geringen Serviceteil aufweisen. Das Gastgewerbe mit rund 213'000 Mitarbeitenden wird benachteiligt. Die Gleichstellung von Restaurationsbetrieben

und Food-Detailhändlern ist auch aus dieser Optik geboten. Die Mehrwertsteuer ist ein Konsum- und Jobkiller, eine regelrechte Strafsteuer auf Dienstleistungen.

### Littering verhindern

Achtlos weggeworfene Verpackungen von Esswaren und Getränken kosten die Gemeinwesen immer mehr. Während beim Verkauf von Mitnahme-Produkten relativ viel Abfall anfällt, entsorgt das Gastgewerbe die wenigen Abfälle sachgerecht und auf eigene Kosten. Wer den Detailhandel gegenüber den Restaurants steuerlich fördert, forciert auch das Littering.

### Ausgewogene Ernährung fördern

Mit der steuerlichen Begünstigung Mitnahme-Produkten provoziert der Staat ein Essverhalten, das er andernorts einschränken will (weniger Fett, Zucker und Salz). Menüs in Restaurants sind in der Regel ausgewogener als Verpflegungsartikel im Detailhandel. Fast Food steuerlich zu fördern, gleichzeitig aber Millionen für die Prävention auszugeben, ist nicht nachvollziehbar.

## Die Mehrwertsteuer – ein bürokratisches Monster

«Die Kunst der Besteuerung liegt darin, die Gans so zu rupfen, dass sie unter möglichst wenig Geschrei so viele Federn wie möglich lässt.» Dieser Satz von Colbert, dem legendären Finanzminister von Louis XIV, hat mit Ausnahme der agrarischen Bildsprache nicht an Aktualität verloren.

Merkwürdigerweise geniesst die Mehrwertsteuer einen guten Ruf. Sie scheint der Schlüssel zur Lösung zahlreicher politischer Probleme zu sein. Es wird jedoch immer klarer, dass sie vor allem ein gewaltiger Mechanismus zur Steuerbelastung ist. In der Schweiz wurde sie 1995 eingeführt, schon damals unter Protesten des Gastgewerbes. Die Einnahmen des Bundes aus der Mehrwertsteuer haben sich seither fast verdreifacht und machen heute einen Drittel des Budgets aus.

**«Hohe Mehrwertsteuersätze tragen zum Gedeihen der Schattenwirtschaft bei.»**

Die Mehrwertsteuer stellt sich in der Praxis als äusserst weitreichende staatliche Überwachung des Wirtschaftskreislaufs dar, welche einen massiven administrativen Aufwand verursacht. Sogar Bundesrat Merz gestand ein, dass sie zu einem «bürokratisches Monster» wurde. Die Erfahrungen in der EU zeigen, dass die Anreize zur Steuerumgehung und zum Steuerbetrug grösser werden, je stärker der Steuersatz angehoben wird. Die EU schätzt die hinterzogenen Steuern auf 60 Milliarden Euro!

Hohe Mehrwertsteuersätze tragen zum Gedeihen der Schattenwirtschaft bei. Die Bedingungen für Festwirte und schwarz ausschenkende Vereinskneipen waren noch nie so gut wie heute. Paragastronomen zahlen keine Steuern und Sozialversicherungsbeiträge – die Profis dagegen immer mehr.

Eine Studie der Universität Mannheim geht für Deutschland davon aus, dass 70'000 neue Ar-

beitsplätze geschaffen werden könnten, wenn die Mehrwertsteuer für Restaurants auf den Lebensmittel-Satz reduziert würde. Island hat es vorge-macht. Kurzerhand hat man dort die Mehrwertsteuer für das Gastgewerbe von 24.5 auf 7 Prozent gesenkt! Seither boomt die Branche. Warum soll das nicht auch in der Schweiz Schule machen?



Die Mehrwertsteuer verursacht in den Betrieben und beim Bund einen massiven administrativen Aufwand.

# Gastro Express

## www.gastro-express.ch

Der führende  
Online-Marktplatz  
für das Schweizer  
Gastgewerbe



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

# Städte sind Wachstumstreiber

**Die Hotellerie in den europäischen Städten entwickelt sich weit besser als diejenige in ländlichen Gebieten. Die Städte sind die treibende Kraft des touristischen Wachstums in Europa. Das geht aus der neunten Ausgabe des «European Cities Marketing Benchmarking Report» hervor, der wichtigsten Erhebung für den Städtetourismus in Europa.**

London, Paris und Berlin führen die Rangliste in Bezug auf das Übernachtungsvolumen weiterhin an, gefolgt von Barcelona und Madrid. Besonders im Trend liegen wichtige deutsche Städte,

**«Der Städtetourismus wird von einem zunehmend internationalen Gäste-Mix geprägt.»**

aber auch Mailand, Rom, Barcelona und Wien. Berlin wies in den vergangenen fünf Jahren ein jährliches Wachstum von 8,8 Prozent auf, während es in London nur 1 Prozent war.

Der Städtetourismus wird von einem zunehmend internationalen Gäste-Mix geprägt. Allerdings zeigen die vergangenen Jahre eine ganz unterschiedliche Dynamik der Internationalisierung. Während der Tourismus in Berlin, Hamburg, Frankfurt, Kopenhagen und Wien sehr viel internationaler wurde, vermochten Metropolen wie London, Paris und Helsinki bei der Internationalisierung nicht mehr zuzulegen.

Karl Wöber, Präsident der Modul University Vienna und Technical Advisor von ECM stellt fest, dass die Rezession Städte in ganz Europa getroffen hat.

Das Beispiel Spaniens zeige jedoch, dass nicht alle Städte die Herausforderungen im gleichen Tempo bewältigen.



Trotz Rezession in Spanien: Barcelona legt touristisch zu.

**Gastro Service Union Schweiz GmbH**

Exklusiver Handelspartner der Union SB Grossmarkt GmbH



Unsere fundierte Basis:

- Sortimentsvielfalt der EDEKA C+C Großmarkt
- Belieferung von einer Schweizer Plattform

**Gastro Service Union Schweiz GmbH**

Unser Erfolgsrezept:

Der Erfolg unserer Kunden.

**Service. Vielfalt. Qualität. Frische.**

NEU

Wir sind für Sie da: Tel. 061 481 51 51, E-Mail: [info@gsunion.ch](mailto:info@gsunion.ch), [www.gsunion.ch](http://www.gsunion.ch)

# Regierungsrat muss sich mit Lärmschutz befassen

**Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt hat mit 48 zu 18 bei elf Enthaltungen eine Motion von Elias Schäfer (FDP) überwiesen, die mehr Rechtssicherheit für Gastwirtschaftsbetriebe beim Lärmschutz fordert.**

Regierungsrat Christoph Brutschin (SP) sprach sich ungewohnt scharf gegen die Motion aus. Diese bringe gar kein Mehr an Rechtssicherheit. Es sei der Bundesrat, der die Grenzwerte festlege, und der Kanton dürfe hier nicht eingreifen. Zudem nutze Basel bereits jeden vorhandenen Spielraum im Bundesgesetz zugunsten der Wirte. «Wenn Sie uns diesen Auftrag geben, werden wir die nötigen Vollzugsleute anstellen und Meter für Meter, Restaurant für Restaurant und Veranstaltung für Veranstaltung überprüfen», drohte Brutschin.

**«Die Motion präsentiert einen konkreten Lösungsvorschlag, ohne das Ruhebedürfnis in Wohngebieten in Frage zu stellen.»**

Der Motionär Elias Schäfer blieb cool. Er sei froh, dass die Regierung Hand zu Lösungen biete, so Schäfer. Auch freue ihn das Bekenntnis Brutschins, er wolle keine weitere Verschärfung. «Nehmen Sie doch diese Motion als Anlass auszuloten, wie eine nachvollziehbarere Praxis im Lärmschutz möglich wäre. Ich freue mich auf den schriftlichen Bericht.»

In der Basler Zeitung vom 11. August 2012 sagte Christoph Brutschin: «Als Regierungsrat weise ich meine Mitarbeiter an, dass sie dort, wo Ermessensspielraum möglich ist, die liberalste Lösung wählen.» Der Wirtverband Basel-Stadt kam nach eingehender Analyse allerdings zur Einschätzung, dass oft genau das Gegenteil passiert: Der Lärmschutz wird in Basel restriktiv gehandhabt.

Entgegen der Einschätzung von Regierungsrat Brutschin verlangt die Motion auch gar keine neuen oder eigenständigen Grenzwerte auf kantonaler Ebene. Warum es bei einer kleinen Erleichterung in belebten Zonen zur Neuüberprüfung jedes Lokals

kommen soll, bleibt sein Geheimnis. Die Motion Schäfer präsentiert einen konkreten Lösungsvorschlag, ohne das Ruhebedürfnis in Wohngebieten in Frage zu stellen.



■ Motion für mehr Rechtssicherheit: Für Gastwirtschaftsbetriebe in Mischzonen und Zonen mit Gewerbeerleichterung sollen dieselben Lärmgrenzwerte gelten wie für andere Gewerbebetriebe.



# Unternehmen engagieren sich gegen Lebensmittelverschwendung

**In der Schweiz werden jährlich 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet. In der Foodservice-Branche sind es rund 260'000 Tonnen. Diese Menge zu halbieren ist das Ziel einer Initiative von Nahrungsmittelherstellern, Handelsfirmen, Gastronomieunternehmen und Verbänden.**

Zu den Gründungsmitgliedern des Vereins «United Against Waste» gehören Unilever, Nestlé, Howeg, Pistor und Saviva, Grossverpfleger wie Compass und SV sowie GastroSuisse und HotellerieSuisse. Lebensmittel gehen aus verschiedensten

Massnahmen eine Einsparung von über 30 Prozent erzielt worden.

Die Compass (Schweiz) AG, einer der grössten Player in der Gemeinschaftsgastronomie, verfügt über ein Programm zur Minimierung von Speiseresten

und Rüstabfällen. «Die Reduzierung des Abfalls beginnt schon bei der Menüplanung», lautet der Ansatz. Compass sei mittels Produktionsmengenplanung in der Lage, eine Überproduktion zu vermeiden und somit ressourcenschonend zu arbeiten.

**«In Dänemark ist mit einfachen Massnahmen eine Einsparung von 30 Prozent erzielt worden.»**

Gründen verloren, sei es in der industriellen Verarbeitung oder in Grossküchen. Ein grosser Teil des Lebensmittelabfalls könnte durch Innovationen und Kooperationen vermieden werden. Gemeinsam wollen die Unternehmen und Verbände nach Lösungen suchen und diese dann der gesamten Branche zur Verfügung stellen.

Jede Tonne Lebensmittelabfall koste rund 2000 Franken, heisst es in einem Servicepaket von Unilever Food Solutions. Dieses liefert Küchenchefs Informationen und Tipps zur Optimierung des Küchenprozesses vom Einkauf bis zur Entsorgung. Der Betrieb und seine Mitarbeitenden können erkennen, in welchen Mengen und Bereichen Abfall überhaupt anfällt. In Dänemark ist mit einfachen



Die Reduzierung des Abfalls beginnt schon bei der Menüplanung.



## Schluss mit der gastronomiefeindlichen Preispolitik der multinationalen Getränkekonzerne!

### Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola  
Coca-Cola light  
Coca-Cola Zero  
33cl MW für 79 Rappen

Schweppes Tonic  
Schweppes Bitter Lemon  
20cl MW für 85 Rappen



27 bis 30% günstiger

### Qualitäts-Fassbier aus Bayern



Dauer-Tiefpreis CHF 1.79 pro Liter exkl. MwSt



**Mehr Infos und weitere Angebote: [www.baizer.ch/import](http://www.baizer.ch/import)**

# St. Jakobshalle wird modernisiert

**E**in Projektwettbewerb für die Sanierung und Modernisierung der St. Jakobshalle beinhaltete den Entwurf einer modernen Veranstaltungshalle für Sport-, Event- und Konzertanlässe mit einem Platzangebot von über 9000 Personen. Das Preisge-

richt entschied sich einstimmig für einen Entwurf des Basler Generalplanerteams von Degelo Architekten und Berrel Berrel Kräutler. Das Siegerprojekt wird weiter bearbeitet und soll voraussichtlich bis 2017 in Etappen realisiert werden.



Visualisierung: Degelo / Berrel Kräutler

Die St. Jakobshalle erhält einen neuen Eingangsbereich und kommt näher an die Strasse.

## Neues Konzept für Markthalle

**N**ach dem Scheitern des bisherigen Nutzungskonzepts mit Trendläden wird eine einheitliche Projektgruppe die Kuppelenebene der Basler Markthalle zu neuem Leben erwecken. Ab kommendem Jahr lautet das Motto unter der imposanten denkmalgeschützten Kuppel «essen, trinken und geniessen». Um schon in der Anfangsphase Publikum anzulocken, steht die Halle für kulturelle Veranstaltungen offen. Dabei versteht sich die Projektgruppe nicht als Veranstalterin, sondern als Kuratorin der neuen Plattform.

## Beherbergungsförderung

**D**er Bunderat will die Tourismuswirtschaft beim Überwinden der bestehenden strukturellen Herausforderungen unterstützen und die Auswirkungen der Zweitwohnungsinitiative abfedern. Dazu soll die Beherbergungsförderung des Bundes optimiert und der Schweizer Tourismus zeitlich befristet mit einem Impulsprogramm 2016-2019 verstärkt unterstützt werden. Zwischen 2008 und 2012 hat die Zahl der Hotellogiernächte in der Schweiz um über 7, im Alpenraum gar um 13 Prozent abgenommen.

## Tänzerinnenstatut bleibt – vorläufig

**E**igentlich wollte der Bundesrat Cabaret-Tänzerinnen aus Drittstaaten keine L-Bevollmächtigungen mehr erteilen. Nun wird der Entscheid über die Abschaffung des sogenannten Tänzerinnenstatuts vertagt. Das Justiz- und Polizeidepartement setzt eine Expertengruppe ein, die bis Ende Januar 2014 Vorschläge für einen verbesserten Schutz der Frauen unterbreiten soll.

## Schweizer geben viel aus – im Ausland

**G**emäss Schätzungen des Bundesamtes für Statistik gaben die ausländischen Reisenden 2012 in der Schweiz 15 Milliarden Franken aus. Dies sind 202 Millionen (-1.3%) weniger als ein Jahr zuvor. Die Ausgaben von Schweizer Reisenden im Ausland erreichten mit 12.9 Milliarden Franken (+6.7%) einen neuen Höchstwert. Diese Faktoren führten zu einem Rückgang des Saldo der Fremdenverkehrsbilanz um eine Milliarde Franken. Bereits 2011 hatte sich der Saldo um 655 Millionen Franken verringert. Mit einem Aktivsaldo von rund 2 Milliarden Franken bleibt die Bilanz jedoch im Plus.



Aktuelles aus Branche und Verband

[www.baizer.ch/aktuell](http://www.baizer.ch/aktuell)





## Jurapark auf der Wartebank

Der «Jurapark»-Vorstand hat beschlossen, das Projekt bis zu einem möglichen Start im Jahr 2019 ruhen zu lassen. Eine frühere Aufnahme war durch die ablehnende Haltung der Gemeinden Diegten und Eptingen unmöglich geworden. Der Verein bleibt bestehen und wird in den kommenden Jahren Erfahrungen anderer Naturparks, insbesondere der Nachbarparks Aargau und Thal, auswerten.



## Taxigesetz soll Qualität verbessern

Mit einem Entwurf zur Totalrevision des Taxigesetzes will die Basler Regierung die Qualität des Taxigewerbes verbessern. Griffiger reglementiert werden sollen die Bestimmungen über die Bewilligungserteilung und den Bewilligungsentzug. Neu werde bei Taxifahrern der Leumund erfasst, teilte das Justiz- und Sicherheitsdepartements mit. Ausserdem müssen die Fahrer Vorgaben erfüllen bezüglich Kenntnissen der deutschen Sprache und der Stadt.

## Gold und Bronze

An den diesjährigen Berufsweltmeisterschaften in Leipzig hat die Schweizer Delegation den hervorragenden zweiten Gesamtplatz in der Nationenwertung erreicht und damit hinter Korea als beste europäische Nation abgeschlossen. Neun Gold-, drei Silber-, und fünf Bronzemedailles ergatterten die insgesamt 39 jungen Berufsleute aus der Schweiz. Noemi Kessler holte in der Restauration die Goldmedaille und ist somit Weltmeisterin im «Restaurant-Service». Julia Scheuber gewann als dritte von 34 Köchinnen und Köchen eine Bronzemedaille.

# Umsatzeinbussen und Lärmklagen

**Seit 1. Mai 2013 gilt in der Gastronomie von Nordrhein-Westfalen ein strenges Rauchverbot. Eine Umfrage zeigt, dass die meisten Diskotheken, Kneipen und Bars mit massiven Umsatzrückgängen zu kämpfen haben. Etwas weniger stark betroffen sind Restaurants. Das Rauchverbot führt zudem zu Problemen beim Anwohnerschutz.**

Das absolute Rauchverbot in Kneipen, Discos und Restaurants hat vielen Gastronomen in Nordrhein-Westfalen die befürchteten Umsatzverluste beschert. Das ist das Ergebnis einer Umfrage des Branchenverbands Dehoga NRW, an der sich knapp 700 Gastronomen beteiligten. Der Verband sieht sich in seiner Einschätzung bestätigt, dass vor allen Dingen getränkeorientierte Betriebe negativ vom absoluten Rauchverbot betroffen sind.

**«Nordrhein-Westfalen ist neben Bayern und dem Saarland das einzige Bundesland, das ein absolutes Rauchverbot in der Gastronomie vorsieht.»**

71 Prozent der teilnehmenden Wirte von Kneipen und Bars vermeldeten starke Einbussen von mehr als zehn Prozent, unter den Discothekenbetreibern waren es 61 Prozent. Vereinzelt fielen die Umsätze um 50 Prozent und mehr. Etwas besser ergeht es den Restaurantbetreibern: Dort beklagen 24 Prozent der Befragten Einbussen von mehr als zehn Prozent. Umgekehrt lassen sich Umsatzgewinner mit 6.7 Prozent vor allen Dingen in Hotelrestaurants finden, in Schankwirtschaften wie Kneipen mit 2.7 Prozent fast gar nicht. Discothekenbetreiber vermeldeten ausschliesslich Verluste.

Als wichtigster Grund für die gesunkenen Umsätze wurde über alle Betriebstypen von 69 Prozent der Befragten das «Pendeln» der Gäste zwischen Gastraum und Aussenbereich, wo das Rauchen

noch erlaubt ist, genannt. Weniger Gäste bezeichneten 58 Prozent der Gastronomen als wichtigen Grund, bei 52 Prozent wurde pro Gast weniger verzehrt. Über mehr Gäste konnten sich lediglich 14 Prozent freuen. Wenigstens traten in mehr als der Hälfte der Fälle (53%) keine Probleme oder Auseinandersetzungen auf. Die verbliebenen 47 Prozent meldeten «Stress» mit Gästen (27%), mit Anwohnern (11%) und dem Ordnungsamt (1.5%).

Verärgert sind die Gastronomen vor allen Dingen darüber, dass sie hinter der Tür das Rauchverbot und vor der Tür Lärmschutzregelungen gegenüber ihren Gästen durchsetzen müssen. «Wenn Gäste vor die Tür geschickt werden müssen, wird es zwangsläufig lauter. Das ruft Anwohner auf den Plan, vor allen Dingen in Wohngebieten und nach 22 Uhr. Ausbaden müssen es die Gastronomen, die für ihre Gäste hinter und vor der Tür verantwortlich sind», sagt Olaf Offers, Präsident des Dehoga NRW.

Deutlich ist weiterhin das Votum der Branche in Bezug auf das absolute Rauchverbot: Über 70 Prozent lehnen die neue Regelung ab. Bei den Diskotheken sind es 96.2%, bei den Kneipen 86.3% und bei den Restaurants 55.1%. Der Dehoga NRW schätzt, dass bis zu 3000 Betriebe das Rauchverbot mittelfristig nicht überleben werden. Nordrhein-Westfalen ist neben Bayern und dem Saarland das einzige Bundesland, das ein absolutes Rauchverbot in der Gastronomie vorsieht. In den anderen 14 Bundesländern sind Raucherneipen und Raucherräume als Ausnahmen weiterhin zugelassen.



■ Ärger mit den Nachbarn: Das Rauchverbot treibt Raucher vor die Tür.

# Ein Blick zurück: Der Basler Wirt

**1928 kam unter dem Titel «Der Basler Wirt» das erste «Nachrichtenblatt» des Wirteverbands Basel-Stadt heraus. Die Erstausgabe bietet spannende Einblicke in die damalige Zeit. Vieles hat sich verändert, manches tönt vertraut.**

Der Wirteverband Basel-Stadt wurde 1881 gegründet. Zehn Jahre später wurde von den damals sechs Kantonalverbänden der «Schweizerische Wirteverein» gegründet. Die Statuten der Basler Sektion sahen schon lange die «Herausgabe eines Platzorgans» vor, doch es fehlte wohl an Zeit oder Geld – oder an beidem.

Für einmal waren die Basler nicht Pioniere. Schon ab 1910 gab der Wirteverein der Stadt Bern und Umgebung ein Lokalblatt unter dem Namen «Der Kollege» heraus, und selbst die Wirtegenossenschaft Olten hatte mit dem «Wirteberater» bereits neun Jahre eine regelmässige Publikation, als im Januar 1928 die erste Ausgabe von «Der Basler Wirt» erschien.

In der monatlich erscheinenden Zeitschrift sah der damalige Vorstand «ein wirksames Propagandamittel für unsere Organisation». Es ging darum, «den Mitgliedern alles Wissenswerte aus den Vereinsgeschäften» mitzuteilen. Bekanntlich hätten nicht immer alle Kollegen Zeit und Musse an die Versammlungen zu kommen, heisst es im ersten Editorial.

Die Mitteilungen waren nicht für die Öffentlichkeit bestimmt, sondern «in der Hauptsache für den Wirt und dessen Angehörige». Als Begründung

wurde angegeben: «Der Inhalt wird sehr oft teilweise derart sein, dass unliebsame Erörterungen bei den Gästen oder zwischen Gast und Wirt entstehen können. Unsere Gäste sind uns aber viel zu lieb, als dass wir noch damit belästigen wollen, sich mit den internen Angelegenheiten unseres Vereins und Standes befassen zu müssen.»

In der ersten Ausgabe wird unter anderem darauf hingewiesen, dass an der «Fastnacht 1928» am Montag bereits um 4 Uhr morgens geöffnet werden darf: «Wie uns auf dem Bureau für das Bewilligungswesen mitgeteilt wird, finden die einschränkenden Bestimmungen betreffend Öffnungszeiten und Benutzung der Wirtschaftslokalitäten an Fastnacht keine Anwendung.»

Ein Thema waren auch «gemeinschaftliche Neujahrsgatulationen in sieben Tageszeitungen sowie in den zwei Annoncenblättern». Die Idee: «Durch sollten die Mitglieder der unnötigen und kostspieligen Verpflichtung enthoben werden, Einzelinserate mit ihren Neujahrswünschen in wöglich mehreren Blättern aufzugeben.»

Das scheint nicht geklappt zu haben: «Einige Aussenseiter glaubten aber doch besser zu tun, wenn sie wieder Einzelinserate in möglichst vielen Blättern einrücken liessen.» Dabei wäre es ganz einfach:

«Es ist uns nicht bekannt geworden, dass ein Kollege wirklich Anstände mit seinen Gästen gehabt hat, weil er nicht einzeln seinen Glückwunsch in der Zeitung aufgegeben hat.»

Die «Wirtegesangssektion Basel» fand in der Erstausgabe ebenfalls Erwähnung. Man traf sich regelmässig zur Singstunden im Greifen, zu Zusammenkünften («bei Kollege Karl Reiss») oder zu einem Sängerkoch. Alleine im Januar und Februar 1928 kamen so acht Anlässe zusammen.

Die «Berufsbildungskommission» rief dazu auf, einen Buchhaltungskurs «an vier Nachmittagen von 2 bis 5 Uhr» zu besuchen. Das Kursgeld betrug 20 Franken, worin die Lieferung des Kursmaterials inbegriffen war. «Über die Zweckmässigkeit dieses Kurses brauchen wir uns hier nicht mehr zu verbreiten», hiess es. Ausreden liess man nicht gelten: «Wer von den Kollegen den Kurs nicht selbst besuchen kann, schicke irgendein Familienmitglied, Frau, Tochter oder Sohn.»

Bemerkenswert sind die Inserate. Eine Flasche Moët et Chandon kostete im Einkauf zwischen 7 und 11.50 Franken – für die damalige Kaufkraft war das eine enorme Summe. Wer es günstiger mochte, wich auf Asti Spumante «champagnisé» für 3 Franken aus oder auf «Rhein- & Moselweine». Globus am Marktplatz warb mit dem Slogan «billiger als die Grossisten» für seine «stets reiche Auswahl in Wirtschaftsporzellan, Glas, Bestecken, Tisch- und Bettwäsche und sonstigen Gebrauchsartikeln».

Die Habanahaus Max Oettinger A.-G. warb als «ältestes Spezialgeschäft zur Belieferung von Hotels und Restaurants» für seine «Cigarres en gros», die «Erste Actien-Brennerei Basel» für «feinsten Baselbieter Kirsch» und «erstklassigen Alpenkräuter-Bitter». Ein gewisser Th. Rietschi-Allemann, noch an der Gempenstrasse 50-56, empfahl sich als Hauptdepositär von Meltinger. Natürlich wurde auch für den damals verbreiteten «Burgermeisterli» geworben – «nur echt von E. Meyer Basel, Fabrikation seit 1815».

## DER BASLER WIRT

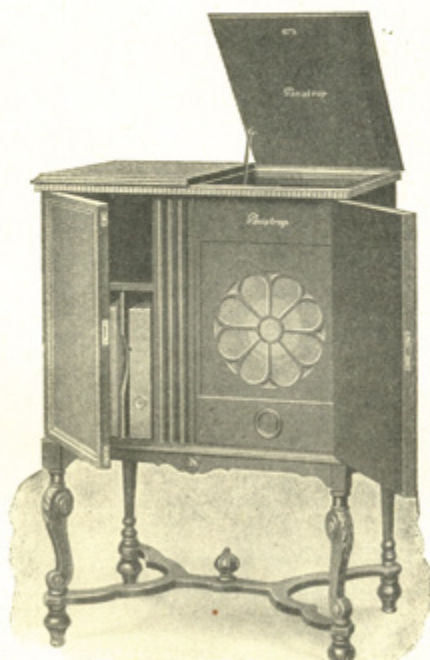
Monatliche Mitteilungen des Wirte-Vereins Basel-Stadt

I. Jahrgang. No. 1      Verantwortlich für die Herausgabe: Redaktionskommission des Wirte-Vereins, Riesenring 91, Basel      28. Januar 1928  
 Druck und Inseratenannahme: G. Krebs, Fischmarkt 1, Basel

### „PANATROP“

„Die sensationelle neue electrophonographische Erfindung, welche Überall Staunen erregt“

Regulierbare Lautstärke für Säle bis zu 1500 Personen



Wunderbare naturgetreue Wiedergabe von Gesang Klavier Orchester TANZ für Hotel Restaurant Kinos Dancing

**Buchhaltungsbureau Fr. Gysin, Basel**  
 besorgt prompt, direkt bei billiger Berechnung  
 Einrichtung und Nachtragung Ihrer Buchhaltung sowie Inventuren, Bilanzen und Steuerangelegenheiten  
 Spezial-Buchhaltung für Wirtschaftsbetriebe  
 Telefon Birzg 4377      Spalenberg No. 3

Vertrauenswürdige Reinigung von **Occlpissoirs und Abortanlagen** im Abonnement  
**LOEWE & CIE. Basel-Dreispliz**  
 Telefon Safran 44-60 und 44-78

**NEUCHATEL «VIELLE STAR»**  
 LA MARQUE DE QUALITE  
 ED. VIELLE & CIE., NEUCHATEL  
 PROPRIETAIRES ET NEGOCIANTS  
 Waadtländer- und Walliser-Weissweine offen und in Flaschen

**Auto-Taxi**  
**Fr. 29.29**

**Marketing war im «Basler Wirt» ein Thema, nur hiess es 1928 noch anders. In einem zweiseitigen Beitrag beschäftigt sich die Redaktion mit der Frage, weshalb man ins Wirtshaus geht. Nicht zum Essen und Trinken allein, lautete die Antwort: «Denn wenn das der einzige Grund wäre, könnten wir gleich morgen schon den Achtstundentag auch in unserem Gewerbe einführen.»**

In den meisten Fällen werde die Wirtschaft «der Geselligkeit wegen» aufgesucht, heisst es in der Verbandszeitschrift. Genauer: «Man sucht Zerstreuung von des Tages Last und Mühen; man geht einem Zeitvertreib nach, den der eine in einem zünftigen Jass, der andere im Anhören einer gu-

ten Musik findet; man sucht Anregung, Belehrung; man will sich in allen öffentlichen, politischen und Tagesfragen orientieren; man will sich aussprechen mit Freunden und Bekannten; man will wissen, was läuft und geht in der Welt.»

### «Man sucht Zerstreuung von des Tages Last und Mühen.»

Nicht alle hatten offenbar Freude daran: «Unsere Gegner haben diese Bedeutung der Wirtschaft wohl erkannt und wollen sie ihr nehmen, indem sie durch Lesestuben, Gemeinde- und Volkshäuser Gelegenheit zu schaffen suchen, ohne Trinkzwang die geselligen Darbietungen der Wirtschaft zu finden.»

Die Probleme von damals unterschieden sich kaum von den heutigen, nur die Worte waren anders gewählt: «Die Wirte sind nun leider allzugern bereit, der Propaganda der Temperenz, dem Achtstundentag, dem Sport die Schuld an der Entvölkerung der Lokale zuzuschreiben. Sie vergessen dabei, dass es noch einen anderen, wichtigen Faktor gibt, der an der geringen Rentabilität des Wirtengewerbes mitschuldig ist, nämlich der unfachmännische, unkaufmännische Betrieb.»

# Basler Gastgewerbe vor gewaltigen Herausforderungen

**Die Mitgliederversammlung des Wirteverbands Basel-Stadt hat Vorstandsmitglied Guido Schmidt für eine weitere Amtsperiode bestätigt. Die schwierige Ertragslage in der Branche war Gesprächsthema Nummer eins. Sinkende Umsätze und gestiegene Personalkosten fordern ihre Opfer.**

Josef Schüpfer, Präsident des Wirteverbands Basel-Stadt, begrüsst fünfzig Mitglieder und Gäste zur 132. ordentlichen Generalversammlung im Restaurant Schützenhaus. Er lobte in seiner Ansprache die verbandseigene Pensionskasse GastroSocial, die in jeder Hinsicht «spitze» sei: beim Deckungsgrad, den Verwaltungskosten und den Dienstleistungen.

**«65 Prozent der gastgewerblichen Einzelunternehmer verdienen weniger als 50'000 Franken.»**

Leider gibt es auch ein Gegenbild. Das schweizerische Gastgewerbe hat inner drei Jahren 13'000 Arbeitsstellen verloren. 65 Prozent der gastgewerblichen Einzelunternehmer verdienen gemäss Statistik weniger als 50'000 Franken pro Jahr. «Rund zwei Drittel unserer Mitglieder sind Working Poor», stellte Schüpfer fest, «da wirkt die Mindestlohn-Initiative des Gewerkschaftsbundes wie blanker Hohn».

Schüpfer forderte die Politik auf, endlich für gleich lange Spiesse bei der Mehrwertsteuer zu sorgen. Zudem sei eine Liberalisierung des Agrarmarktes zwingend nötig. Bei Wein und Käse habe man gesehen, dass ein offener Markt bestens funktioniere.

Maurus Ebnetter, Delegierter des Vorstands, sieht ein Hauptproblem der Branche darin, «dass Wirte und Hoteliers zu hohen Schweizer Kosten produzieren, aber zu internationalen Preisen konkurrenzfähig sein müssen.» Das könne auf Dauer nicht gut gehen. «Es muss uns gelingen, die Hochkosteninsel zu schleifen», so Ebnetter.

bands Basel-Stadt äusserte die Befürchtung, dass die Revisionen des Lebensmittel- und Alkoholgesetzes gewerbefindliche Regelungen hervorbringen könnten.

Dem Vorstand des Wirteverbands Basel-Stadt gehören sechs Personen an. Neben dem für eine weitere Amtsperiode von drei Jahren bestätigten Guido Schmidt sind dies Präsident Josef Schüpfer, Vizepräsident André Zimmerli, Maurus Ebnetter, Hans-Peter Fontana und Raphael Wyniger.

Der Jahresbericht, die Jahresrechnung und das Budget wurden diskussionslos gut geheissen. François Gessler, Präsident von GastroValais und Vorstandsmitglied von GastroSuisse, überbrachte Grüsse des Dachverbands. Den Mitgliedern wurde

zudem ein revolutionäres Lohnprogramm vorgestellt, das auf den Servern von GastroSocial läuft und sehr günstig zugänglich ist. Auch Daniel Egloff, Direktor von Basel Tourismus, richtete das Wort an die anwesenden Wirte.

Beim anschliessenden Apéro riche im wunderschönen Schützenhaus-Garten stiessen zahlreiche Gäste aus Verwaltung und Partnerorganisationen dazu. Die Politik war unter anderem durch Grossratspräsident Conradin Cramer (LDP), Regierungsrat Hans-Peter Wessels (SP), die Nationalräte Sebastian Frehner (SVP) und Markus Lehmann (CVP) sowie David Wüest-Rudin und Dieter Werthemann von den Grünliberalen vertreten.



■ Präsident Josef Schüpfer mit Guido Schmidt, der für weitere drei Jahre im Vorstand bestätigt wurde.

# ► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



**Ideal auch als  
Weiterbildung!**



**Besuchen Sie einen vierwöchigen Intensivkurs!  
Jetzt mit noch strafferem Ausbildungsprogramm.**

**[www.baizer.ch/wirtekurs](http://www.baizer.ch/wirtekurs)**



#### Die nächsten Kurse

- vom 2. bis 27. September 2013
- vom 4. bis 29. November 2013
- Tagungszentrum Oekolampad  
Allschwilerplatz, Basel

#### Preis

- CHF 3500 (inkl. Lehrmittel)

#### Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

#### Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)!
- Oder verlangen Sie Unterlagen und  
Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt  
Freie Strasse 82  
CH-4010 Basel  
Telefon 061 271 30 10  
Fax 061 278 94 90  
[info@baizer.ch](mailto:info@baizer.ch)

**Die Basler Gastronomie  
auf einen Klick!**



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

**[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)**

# Agrarmarktöffnung mit fairen Rahmenbedingungen

**Die Agrarmarktöffnung schreitet trotz Stillstand bei der Doha-Runde und beim Agrarabkommen zwischen der Schweiz und der EU international voran. Die Interessensgemeinschaft Agrarstandort Schweiz (IGAS) berücksichtigt diese Entwicklungen und hat an ihrer diesjährigen Mitgliederversammlung eine Zweckerweiterung beschlossen.**

**W**ährend sowohl die Doha-Runde der WTO wie auch die Verhandlungen zwischen der Schweiz und der EU über ein umfassendes Agrarabkommen seit längerer Zeit stillstehen, schreitet die Agrarmarktöffnung international voran. Der Öffnungsprozess läuft vorwiegend über bilaterale Freihandelsabkommen, so etwa bei der angestrebten Marktöffnung zwischen der EU und den USA.

**«Der Öffnungsprozess läuft vorwiegend über bilaterale Freihandelsabkommen.»**

«Um diesen Prozess im Sinne der heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft zu beeinflussen, setzen wir uns für wirtschaftlich attraktive Rahmenbedingungen und Verhandlungsergebnisse ein», heisst es in einer Mitteilung der IGAS. Die Branche habe insbesondere ein Interesse daran, sich aktiv mit der Agrarmarktöffnung auseinanderzusetzen, um künftige Diskriminierungen zu vermeiden. Nur so könne sie ihre Marktanteile langfristig halten.

Die WTO, die bilateralen Verhandlungen mit der EU und die Freihandelsabkommen mit aussereuropäischen Handelspartnern bleiben weiterhin die grosse internationale Herausforderung für den Agrarstandort Schweiz. «Vor diesem Hintergrund ist es falsch, gegen die letztlich doch bescheidenden Reformen der Agrarpolitik 2014-2017 anzurenken», schreibt die IGAS. Die schrittweise und gezielte Agrarmarktöffnung passe zusammen mit der Förderung des Absatzes von lokalen Produkten.

Die IGAS hat an ihrer diesjährigen Mitgliederversammlung in Bern ihren Zweck erweitert. Sie

bekannt sich zu einem zukunftsgerichteten Öffnungsprozess mit fairen Rahmenbedingungen und beschäftigt sich vermehrt auch mit den internationalen Entwicklungen neben den Beziehungen zur EU. Alle betroffenen Kreise wurden von der IGAS eingeladen, sich an dieser Debatte zu beteiligen. «Die Branche braucht klare und innovative Antworten und keine Denkverbote», schreibt die IGAS. Die Behörden seien ihrerseits aufgerufen, rechtzeitig handelspolitische Alternativen zu entwickeln und aufzuzeigen.

**«Die Agrarwirtschaft braucht innovative Antworten und keine Denkverbote.»**

Die IGAS gab zudem die Wahl von Botschafter Dr. Luzius Wasescha zu ihrem neuen Präsidenten be-

kannt. Als langjähriger Handelsdiplomate kennt Wasescha sowohl die internationalen Entwicklungen wie auch die Sensibilitäten der Branche bestens. An der Mitgliederversammlung wurde zudem Co-Präsident Dr. h.c. Rudolf Strahm verabschiedet, der zu den Gründungsmitgliedern der IGAS gehört und der im Co-Präsidium die Konsumentenangelegenheiten vertreten hat.

In seiner Abschiedsrede machte Strahm deutlich, dass es bei künftigen Verhandlungen zu weiteren Öffnungsschritten des Schweizer Agrarsektors um ein «Geben und Nehmen» gehe: eine selektive oder sektorielle Marktöffnung seitens der Schweiz, ein verbesserter Marktzugang seitens der EU. Strahm zeigte anhand der erfolgreichen Schweizer Exportwirtschaft auf, dass wir mit bester Qualität punkten können. Dies gelte es auch im Lebensmittelbereich anzustreben.



■ Ohne eine Marktöffnung beim Fleisch ist es für die Schweiz kaum möglich, Freihandelsabkommen mit Brasilien oder den USA abzuschliessen.

## Grosse Erleichterung für Wirte

**Die administrativen Aufgaben werden immer komplexer und aufwändiger. Gerade für Hoteliers und Restaurateure, die das Gastgebersein zu ihrem Kerngeschäft zählen, ist die entsprechende Belastung gross. Das neue Lohnprogramm von GastroSocial bringt Erleichterung.**

**W**ollen Sie Ihre Lohnabrechnungen schnell, effizient und korrekt erfassen? Mit Schnittstellen zur Pensions- und Ausgleichskasse GastroSocial vereinfachen Sie sich die Personaladministration und sparen wertvolle Zeit, die Sie besser mit Ihren Gästen verbringen.

Das einfache, webbasierende Programm ist ideal für Betriebe mit 5 bis 25 Mitarbeitenden. Zu den Funktionen gehören die automatische Lohnberechnung bei Arbeitsunfähigkeiten, die Quellensteuerberechnung, die Anpassung bei Gesetzes-

änderungen, der 13. Monatslohn, Umsatzlöhne, Ferien- und Feiertagszuschläge, Lohnabrechnungen und Lohnausweise.

Die Schnittstellen zur GastroSocial Ausgleichs- und Pensionskasse ermöglichen die elektronische Übermittlung von Lohn- und Mitarbeiterdaten. Ein weiterer Vorteil liegt bei der regelmässigen Datensicherung.

Die Kosten betragen 400 Franken im ersten Jahr sowie 120 Franken pro Folgejahr. Im Preis inbegrif-

fen sind Security-Software und das entsprechende Zertifikat, eine Programm-Einführung, ein Handbuch und fünf Stunden Support.

Auf [gastrosocial.ch](http://gastrosocial.ch) befindet sich ein Link zu einer Demo-Umgebung. Machen Sie sich dort unverbindlich ein Bild des günstigen und einfach zu bedienenden Lohnprogrammes! Für Fragen wenden Sie sich an Telefon 062 837 71 96.

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

# Schweizer Tourismus erreicht langsam die Talsohle

**Gemäss provisorischen Zahlen des Bundesamtes für Statistik verzeichnete die Schweizer Hotellerie im ersten Halbjahr 17.1 Millionen Logiernächte. Dies entspricht einer Zunahme von 1.2 Prozent (+210'000 Logiernächte) gegenüber dem ersten Halbjahr 2012. Die Gäste aus dem Ausland verzeichneten 9.5 Millionen Logiernächte und damit eine Steigerung um 1.8 Prozent (+170'000 Logiernächte). Mit insgesamt 7.6 Millionen Logiernächten wies die inländische Nachfrage einen Anstieg von 0.5 Prozent auf (+40'000 Einheiten).**

Besucher vom asiatischen Kontinent verzeichneten einen Anstieg von 107'000 Einheiten (+7.4%) gegenüber dem ersten Semester des Vorjahres. China (ohne Hongkong) legte um 62'000 Logiernächte (+22%) zu und wies damit das stärkste absolute Wachstum aller Herkunftsländer auf. Es folgen die Golfstaaten mit einem Plus von 23'000 Einheiten (+11%).

**«China weist das stärkste absolute Wachstum aller Herkunftsnationen auf.»**

Indien und Japan hingegen verzeichneten Abnahmen um 7300 (-2.6%) bzw. 4700 Logiernächte (-2.6%). Bei den Gästen aus Amerika resultierte ein Zuwachs um 37'000 Logiernächte (+3.7%). Mit 31'000 zusätzlichen Logiernächten (+4.5%) verzeichneten die USA die stärkste absolute Zunahme dieses Kontinents.

Die Nachfrage aus dem europäischen Kontinent (ohne Schweiz) erhöhte sich um 29'000 Logiernächte (+0.4%). Unter den europäischen Ländern verzeichnete das Vereinigte Königreich mit 29'000 zusätzlichen Logiernächten die deutlichste absolute Steigerung (+3.5%). Es folgen Russland mit einer Zunahme von 19'000 Logiernächte (+6.2%), Polen (+17'000 / +24%), Portugal (+13'000 / +24%) sowie Belgien (+7100 / +2.3%).

Demgegenüber verzeichnete Deutschland einen Rückgang von 63'000 Logiernächten (-2.7%) und registrierte damit das deutlichste absolute Minus al-

ler Herkunftsländer auf. Die Niederlande (-12'000 / -3.2%), Italien (-5500 / -1.2%) und Frankreich (-4100 / -0.6%) verbuchten ebenfalls ein Minus.

Neun der dreizehn Tourismusregionen wiesen im ersten Semester 2013 gegenüber dem ersten Semester 2012 eine Zunahme auf. Die Region Zürich verzeichnete das stärkste absolute Wachstum. Dieses umfasste 92'000 zusätzliche Logiernächte (+3.7%). Es folgen das Waadtland und das Tessin

mit einem Plus von 61'000 (+5.0%) bzw. 36'000 Logiernächten (+3.7%). Das Berner Oberland verbuchte 30'000 zusätzliche Logiernächte (+1.8%).

Demgegenüber verzeichnete die Ostschweiz mit einem Minus von 24'000 Einheiten (-2.7%) den deutlichsten absoluten Rückgang. Es folgen das Wallis mit einer Abnahme von 22'000 Logiernächten (-1.1%) und Graubünden mit 16'000 Einheiten weniger (-0.6%).



■ Die Ostschweiz, Graubünden und das Wallis verzeichneten im ersten Halbjahr 2013 Rückgänge. Die deutschen und holländischen Gäste kehren noch nicht zurück.

## Basler Hotels schneiden sehr gut ab

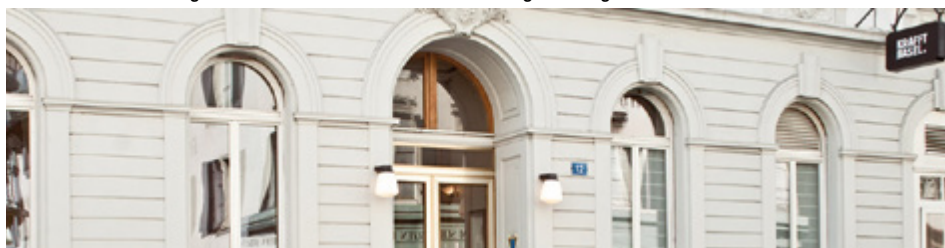
**Verschiedene Basler Hotels brillieren beim aktuellen Hotelrating der Zeitschrift «Bilanz». Das Krafft verteidigt seinen Spitzenplatz bei den Dreisterne-Häusern, das Trois Rois verbessert sich auf Platz 4 bei den Luxus-Stadthotels.**

Im aktuellen Bilanz-Hotelrating belegt das Basler Hotel Krafft erneut den Spitzenplatz in der Kategorie «Die besten Schweizer Dreisterne-Stadthotels». Das Bad Bubendorf prescht auf den zweiten Platz vor. Mit dem Teufelhof auf Platz 4 trumpft ein weiteres Basler Haus auf.

In der Kategorie «Die besten Stadthotels der Schweiz» schafft es «Les Trois Rois» auf Platz 4 (Vorjahr Platz 5). Die Top-Position belegt dieses Jahr das «Beau-Rivage» in Lausanne (Vorjahr Platz 2), das den bisherigen Spitzenreiter «Dolder Grand» auf Platz 2 verdrängt.

Als «weltbestes Stadthotel» bezeichnet die Zeitschrift Bilanz «The Connaught» in London. Auf den weiteren Plätzen folgen das «Mandarin Oriental»

in New York und «The Upper House» in Hongkong. Der letztjährige Spitzenreiter, das «Belair» in Los Angeles, liegt noch auf Platz 8.



■ Gemäss «Bilanz» ist das Krafft Basel erneut das beste Dreisterne-Stadthotel

# Fümoar kündigt neue Volksinitiative an

**Der juristische Weg ist ausgereizt – jetzt will der Verein Fümoar den Kampf politisch weiterführen. An einer ausserordentlichen Versammlung haben die «Wirte-Mitglieder» beschlossen, eine neue Volksinitiative zu lancieren, um das rigide Basler Rauchverbot aufzuweichen.**

In den «Fümoar»-Betrieben darf definitiv nicht frei geraucht werden. Das Bundesgericht hat die Beschwerden von zwei Lokalen gegen den letztjährigen Entscheid des Basler Appellationsgerichts abgewiesen.

**«Künftig soll nur noch das weniger strenge Bundesgesetz gelten.»**

Zwar liegt die Begründung der höchstrichterlichen Urteile noch nicht vor, doch der Fümoar-Vorstand hat eingesehen, dass der juristische Kampf verloren ist. Er empfiehlt den Betrieben, sich an das Rauchverbot zu halten und den Verkauf von Mitgliederkarten einzustellen.

Aufgeben will Fümoar aber nicht. Die Wirte-Mitglieder haben an einer ausserordentlichen Versammlung beschlossen, eine neue Volksabstimmung zu erzwingen. Der Verein hat angekündigt, eine kantonale Volksinitiative lancieren, um so die strenge Basler Regelung loszuwerden. Künftig soll nur noch das weniger strenge Bundesgesetz gelten, welches Ausnahmen für bediente Fumoirs und kleine Raucherbetriebe vorsieht.



■ Das Raucherbeizen-Netzwerk Fümoar verlagert seinen Kampf auf die politische Ebene.

## Der lange Kampf um das Rauchverbot

**Erste Forderungen nach Rauchverboten in Restaurants kamen in den 1970er-Jahren auf, doch wurde ihnen keine Bedeutung beigegeben. Erst als 1998 in Kalifornien und 2002 in New York entsprechende Gesetze in Kraft traten, entstand in Europa eine ernsthafte Diskussion, die über Irland und Italien in die Schweiz schwappte.**

2007 führte das Tessin als erster Schweizer Kanton ein Rauchverbot in Gaststätten ein, wobei dort – wie in Italien – bediente Raucherräume zu-

**«Verspüren die Bürgerinnen und Bürger Lust, sich erneut mit dem Thema zu beschäftigen?»**

gelassen sind. 2009 folgte mit Solothurn der erste Deutschschweizer Kanton, doch auch hier sind bediente Fumoirs als Ausnahme erlaubt.

Weil immer mehr Kantone Regelungen erliessen, wurde der Ruf nach einem Bundesgesetz laut. Ein solches wurde im Herbst 2008 beschlossen und im Mai 2010 wirksam. Der Bund erlaubt kleine Raucherbetriebe bis 80 Quadratmeter, gibt den Kantonen aber die Kompetenz, strengere Vorschriften zu erlassen.

Bei der Totalrevision des Gastgewerbegesetzes, das 2005 in Kraft trat, hatte der Basler Grosse Rat ein Rauchverbot noch abgelehnt. Ein weiterer

Vorstoss im Jahr 2006 scheiterte, weil der Wirtverband Basel-Stadt eine «Brancheninitiative Nichtrauchererschutz» ins Leben rief, deren Zwischenziele per Ende 2007 erreicht wurden. Per Ende 2008 wurde auf freiwilliger Basis angestrebt, die Hälfte aller Innenplätze rauchfrei zu machen.

Leider kam eine kantonale Volksinitiative der Lungenliga dazwischen, welche vom Basler Stimmvolk 2008 – noch bevor es ein Bundesgesetz gab – mit 52% angenommen wurde. Seit 1. April 2010 gilt in Basel-Stadt ein strenges Rauchverbot, das einzig unbediente Fumoirs ausnimmt. Nur sechs andere Kantone haben eine solch rigide Regelung.

Nicht zuletzt deshalb entstand in Basel eine kreative Widerstandsbewegung, die das Rauchverbot mit einem Vereinsmodell auszuhebeln versuchte. Der Verein Fümoar und rund zehn Einzelvereine beschränkten die Zugänglichkeit der angeschlossenen Betriebe auf den Kreis der jeweiligen Mitglieder – in der Hoffnung, so nicht als «öffentlich zugänglich» zu gelten. Das Bundesgericht stellte allerdings klar, dass solche Modelle illegal sind.

Der Wirtverband Basel-Stadt versuchte die unbefriedigende Situation mit einer kantonalen Volksinitiative zu ändern. Leider wurde die Initiative, die sich auf das Bundesrecht konzentrieren wollte, 2011 mit 50.2% Nein-Stimmen äusserst knapp verworfen.

2012 gab es eine nationale Abstimmung über eine Volksinitiative der Lungenliga, die landesweit ein strenges Rauchverbot an sämtlichen Arbeitsplätzen anstrebte. Der Souverän erteilte dieser Initiative eine deutliche Abfuhr: Sie scheiterte mit 66% Nein-Stimmen klar an der Urne, sogar in Kantonen mit restriktiven Rauchverboten. Nur Genf stimmte knapp zu.

In Basel-Stadt haben die Stimmbürger innert vier Jahren drei Mal über ein Rauchverbot abgestimmt: Zweimal gab es ein knappes Ja zu einer strengen Regelung, einmal ein Nein zu einer Verschärfung auf nationaler Ebene. Verspüren die Bürgerinnen und Bürger Lust, sich erneut mit dem Thema zu beschäftigen?

# LUCKY PUNCH LANDEN UND VW AMAROK GEWINNEN!



Wer sich mit CCA Angehrn einlässt, kann nur gewinnen. Mit ein bisschen Glück gewinnen sie ein absolutes Heavyweight, den exklusiven **VW Amarok**.

Oder einen von vielen Einkaufsgutscheinen im Wert von über **50'000 Franken**. Ausserdem kommen Sie regelmässig in den Genuss von Angeboten, die Sie umhauen.

Kommen Sie vorbei, machen Sie am Wettbewerb mit und landen Sie den Lucky Punch.

Viel Glück - wir drücken Ihnen beide Fäuste!

[www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)

Kampagnenpartner:

HOTEL & GASTRO  
**UNION**  
seit 1886



Nutzfahrzeuge



Cash-Carry  
**CCA Angehrn**  
Frische für Profis.