



baizer.ch

Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

UNSERE THEMEN

Feierabendkonzerte sollen Basel beleben	2
Wichtiger Sieg gegen die Suisa	3
Basel braucht das «Herzstück»	4
Preispranger gegen überhöhte Importpreise	5
Schleift endlich die Hochkosteninsel!	6
Lebensmittelrecht: Überregulierung total	8
Insider-Quiz auf dubistbasel.com	10
Strasseninitiative und Gegenvorschlag: 2 x Nein	10
Schweizer Städte verlieren erneut Marktanteile	12

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 Ebner, Binningen
ebner@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Gedanken zum Einkaufstourismus

Wer bezahlt die Taktverdichtung?

Die Basler Verkehrsbetriebe fahren neuerdings doppelt so oft mit dem 8er-Tram nach Weil am Rhein. Sie reagieren damit auf überfüllte Wagen. Was ist davon zu halten?

Eine grenzüberschreitende Tramlinie ist ein Grund zur Freude. Selbstverständlich müssen die Basler Verkehrsbetriebe reagieren, wenn die Trams ständig überfüllt sind. Ob sie sich hingegen

«Unsere Betriebe müssen wieder international wettbewerbsfähig werden.»

über den Andrang «freuen» sollen, wie es in einer Mitteilung hiess, ist eine andere Frage. Jede Tramlinie, auch der stark frequentierte 8er, ist nämlich im Betrieb defizitär. Bei einer Taktverdichtung ohne Tarifierhöhung ergibt sich somit ein höherer Fehlbetrag.

Die Frage ist nun, warum der Basler Steuerzahler den roten Teppich für Einkaufstouristen nach Weil

bezahlen sollen resp. weshalb nicht die Hauptnutznießer in Deutschland den Ausbau finanzieren. Das wäre nur schon angezeigt, weil bereits der Bau der Tramlinie zu einem viel zu hohen Teil von den Schweizern bezahlt wurde.

Den Einkaufstouristen ist nichts vorzuwerfen. Mündige Bürgerinnen und Bürger sollen und können dort einkaufen, wo sie wollen. Nur muss man dann auch den Schweizer Handels- und Gewerbebetrieben erlauben, ihre Waren dort zu beschaffen, wo es für sie wirtschaftlich Sinn ergibt. Von einer solchen Handels- und Gewerbebefreiheit sind wir weit entfernt!

Unser Land muss endlich Handelshemmnisse abbauen, die Agrarmärkte öffnen und gegen missbräuchliche «Schweiz-Zuschläge» von abgeschot-

weiter auf der nächsten Seite



■ Tramkapazitäten werden umgehend der Nachfrage angepasst. Reichen hingegen die Parkplätze nicht aus, geschieht das Gegenteil!

Fortsetzung von Seite 1 teten Vertriebssystemen vorgehen. Das wären wichtige Grundvoraussetzungen für einen fairen Wettbewerb.

Unsere Betriebe müssen wieder international wettbewerbsfähig werden. Das bedingt, dass Unternehmer ständig an sich arbeiten, doch auch die Politiker haben ihre Hausaufgaben zu erledigen und für gleich lange Spiesse zu sorgen – nicht zuletzt bei den Ladenöffnungszeiten und Parkplätzen.

Reichen die Tramkapazitäten ins Ausland nicht aus, wird das Angebot umgehend ausgebaut. Verschlechtert sich hingegen die Erreichbarkeit der Innenstadt – immer mehr Staus und volle Parkhäuser zeugen davon – dann werden Strassen zurückgebaut und Parkplätze aufgehoben. Mit einer solchen Politik strangulieren wir uns selbst!

Bei den kantonalen Wahlen im nächsten Jahr haben wir die Möglichkeit, eine Kurskorrektur einzu-

leiten. Es braucht wieder mehr Unternehmer und Gewerbetreibende im Grosse Rat. Nur dann ist sichergestellt, dass Augenmass und Bodenhaftung wieder einkehren.

Maurus Ebnetter

Feierabendkonzerte sollen Basel beleben

In der aktuellen kulturpolitischen Diskussion über das «Clubsterben» und zu hohe Hürden für Zwischennutzungen geht fast unter, dass nebst alternativ-, jugend- und subkulturellen Institutionen und Veranstaltungen auch zahlreiche herkömmliche Restaurants und Bars unter der hohen Regulierungsdichte leiden.

Einige dieser Gastbetriebe würden gerne einmal pro Monat oder vielleicht sogar einmal pro Woche ein kleines abendliches Konzert veranstalten, welches in Raumlautstärke und ohne grosse Verstärkung durchgeführt wird. Sie tun dies aber nicht, weil Bewilligungshürden bestehen.

«Manche Betreiber verzichten von vornherein auf Veranstaltungen, denn es ist mit grossem Aufwand verbunden, eine angepasste Bewilligung zu erhalten.»

Will eine Café-Bar ab und zu einen Gitarristen mit einer kleinen Gesangsanlage auftreten lassen, droht ein Bewilligungszirkus sondergleichen und der Betreiber wird verpflichtet, den Betriebscharakter in seiner Bewilligung zu ändern. Als ob aus der gemütlichen Café-Bar nun plötzlich ein Musiklokal geworden wäre!

Ein ähnliches Problem stellte sich einem Schweizer Spezialitätenrestaurant, das einmal wöchentlich einen Ländlerabend durchführen wollte. Weder Nachbarn noch Publikum und Mitarbeiter wären über einen längeren Zeitraum nennenswerten Immissionen ausgesetzt gewesen, denn die Schallintensität dieser Veranstaltungen kann in keiner Weise mit einem Rockkonzert oder der elektronischen Musik in einem Club verglichen werden.

Die grünliberale Grossrätin Martina Bernasconi greift in ihrem Anzug «betreffend mehr Feierabendkonzerte» das Problem mit der übertriebenen engen Auslegung von Vorschriften auf. Sie bemängelt, dass in der Praxis kaum eine Unterscheidung zwischen Musik- und Tanzlokalen mit Nachtbetrieb und gewöhnlichen Gaststätten mit gelegentlichen Darbietungen stattfindet.

«Wer ab und zu kleine Konzerte oder ähnliches veranstalten will – und sei es auch nur in den Abendstunden – wird von den Bewilligungsbehörden praktisch gleich behandelt wie ein Musiklokal. Die Folge ist, dass manche Betreiber von vornherein auf Veranstaltungsreihen verzichten, denn es ist mit grossem Aufwand und folglich hohen Kosten verbunden, die verlangte Änderung des Betriebscharakters resp. eine angepasste Betriebsbewilligung zu erhalten», schreibt Bernasconi.

Sie bittet den Regierungsrat um Prüfung, wie beispielsweise für Café-Bars, Restaurants oder Quartierlokale, die maximal einmal pro Woche eine kleine Musikveranstaltung ohne nennenswerte elektronische Verstärkung durchführen möchten, eine mit reduzierten Auflagen versehene Betriebsbewilligung in unbürokratischer Art und Weise erteilt werden kann.

Inhaltlich ist der Anzug von Bernasconi interessant, auch wenn er von der Regierung und der Verwaltung rechtlich wohl als nicht opportun qualifiziert werden dürfte. Der Vorstoss ist jedoch ein wichtiges politisches Signal gegen den übertrieben restriktiven Lärmschutz in Basel.



■ Eine Café-Bar wird nicht zum Musiklokal, nur weil dort ab und zu Musik zum Apéro gespielt wird. Die Behörden sehen das anders.

Wichtiger Sieg gegen die Suisa

Die gastgewerblichen Verbände haben vor Bundesverwaltungsgericht einen umfassenden Sieg gegen die Verwertungsgesellschaften Suisa und Swissperform errungen. Der Suisa-Tarif GT H (Musik, Tanz und Unterhaltung im Gastgewerbe) darf nicht steigen.

Der Tarif GT H ist einer der zentralen Urheberrechtstarife im Gastgewerbe. Für viele Betriebe ist er viel wichtiger als beispielsweise die Billag-Gebühren. Nicht selten handelt es sich um Vergütungen im fünfstelligen Bereich. Die Verwertungsgesellschaften fordern seit Jahren einen

«Die massiven Forderungen der Verwertungsgesellschaften konnten erfolgreich abgeblockt werden.»

Tarifanstieg von über 100 Prozent. Die mehrjährigen harten Verhandlungen endeten aufgrund der engagierten Gegenwehr von GastroSuisse, Hotelieresuisse, ASCO und Petzi ergebnislos.

Danach kam es zur Verhandlung vor der Eidgenössischen Schiedskommission. Auch dort konnten die massiven Forderungen der Verwertungsgesellschaften erfolgreich abgeblockt werden. Mit Beschluss vom 25. November 2013 hat die ESchK entschieden, dass es zu absolut keinen Erhöhungen kommt und den bisherigen Tarif für fünf weitere Jahre festgeschrieben. Diese Niederlage

wollten Suisa und Swissperform nicht hinnehmen: Sie ergriffen am 31. März 2014 Beschwerde an das

Bundesverwaltungsgericht. Diese wurde nun vollständig abgewiesen.



Der Tarif GT H ist ein zentraler Urheberrechtstarif im Gastgewerbe. Die Suisa wollte ihn stark erhöhen, unterlag nun aber.



Qualität, um die besten Produkte zu wählen,
Qualität um uns zu wählen.

Spezialisiert in Buchhaltung für Gastronomiebetriebe

Basel braucht das «Herzstück»

Basel braucht einen Tunnel zwischen Bahnhof SBB und Badischem Bahnhof sowie zwei unterirdische Bahnstationen. Nur mit der Realisierung dieses sogenannten «Herzstücks» lässt sich bei der S-Bahn der 15-Minuten-Takt realisieren. Nun muss die Region in Bundesbern lobbyieren und mit einer Stimme sprechen. Den hohen Baukosten von über anderthalb Milliarden Franken steht ein enormer Nutzen entgegen.

Heute müssen aus dem Baselbiet oder Fricktal nach Basel fahrende Züge im Gebiet Grosspeter oft einen Wartehalt einlegen, bevor sie zu den Perrons einfahren können. Weitere Zeit geht verloren, wenn Fahrgäste im Bahnhof SBB umsteigen müssen. Wer dann schliesslich am Badischen Bahnhof weiter Richtung Riehen und Wiesental fahren möchte, muss im Zug ganze acht Minuten auf die Weiterfahrt warten. Für die Fahrgäste der S6 hat der Badische Bahnhof heute den Charakter eines Kopfbahnhofs.

«Derzeit führten zwar viele Gleisstrecken nach Basel, aber die Kernstadt ist schlecht erreichbar.»

All das würde mit dem Herzstück unnötig. Es wäre dann möglich, aus Liestal direkt ohne Umsteigen nach Riehen zu fahren – und umgekehrt. Die beiden Stadtbahnhöfe würden bei einer Realisierung des «Herzstücks» zumindest für den Regionalverkehr als Durchgangsbahnhöfe fungieren, wodurch lange Haltezeiten wegfielen.

Es geht aber um weit mehr als nur um einen unterirdischen Tunnel zwischen den beiden Bahnhöfen. Nur das Herzstück schafft nämlich die Voraussetzung für eine Kapazitätserweiterung, z.B. einen 15-Minuten-Takt im regionalen Bahnverkehr. Die heutige Situation beim öffentlichen Verkehr wird der zweitgrössten Wirtschaftsregion der Schweiz nicht gerecht!

Das Herzstück sieht zwei neue Haltestellen unter der Innenstadt vor. Die Gebiete Marktplatz/Barfüsserplatz im Grossbasel sowie Claraplatz/Clarastrasse im Kleinbasel würden somit von unzähligen Bahnhöfen in der Region direkt, ohne jegliches Umsteigen, erreichbar. Damit würde die Innenstadt um einiges attraktiver – als Arbeitsplatz, zum Ein-

kaufen oder für Restaurantbesuche. Aber auch die nahe Uni und das Universitätsspital würden viel besser erreichbar.

Der neue S-Bahn-Tunnel ist für das Prosperieren der Region von grosser Bedeutung. Dank der besseren ÖV-Verbindungen würden die Arbeitsgebiete schneller erreichbar. Das würde zu einer höheren Wertschöpfung und damit zu mehr Wohlstand führen.

Eine Studie hat den volkswirtschaftlichen Nutzen des Herzstücks resp. eines leistungsfähigen trinationalen S-Bahn-Systems auf 160 Millionen Franken veranschlagt. Der Nutzen ist damit um ein Mehrfaches höher als die jährlichen Kosten für den Ausbau. So gesehen, können wir es uns gar nicht leisten, das Herzstück nicht zu bauen!

Die Parlamente beider Basel haben einen Kredit über 30 Millionen Franken zur Projektierung des Herzstücks genehmigt und damit eine wichtige Hürde auf dem Weg zur Realisierung des Generationenprojekts genommen. Doch für die Finanzierung des Milliardenprojekts ist der Bund zuständig.

Die beiden Basel drängen darauf, dass das Herzstück in den Ausbauschnitt 2030 des Bahninfrastruktur-Topfes «Fabi» aufgenommen wird. Dazu ist Lobbyarbeit im Bundesparlament nötig. Spricht die Region Basel hier nicht mit einer Stimme, wird es schwierig.

Unsere Region braucht ein leistungsfähiges Verkehrssystem. Die heutige S-Bahn hat grosse Schwächen, und das Angebot ist praktisch nicht mehr ausbaubar. Derzeit führten zwar viele Gleisstrecken nach Basel, aber die Kernstadt ist schlecht erreichbar. Sie muss für Menschen, die ausserhalb wohnen, besser erschlossen werden.



Das S-Bahn-Netz würde nach der Realisierung einer Durchmesserlinie sehr viel leistungsfähiger.

Willkommen in Basel

An einem gewöhnlichen Dienstag um 11.05 Uhr: Das Spital-Parkhaus, trotz grosser Gehdistanz zum Zentrum schönfärberisch «Kantonsspital / City» genannt, ist besetzt. Klar, dass auch das für Innenstadt-Besucher gut gelegene Storchen-Parking schon lange voll war! Zugewandert wurde uns dieses Foto von einem Gast mit folgendem Kommentar: «Wenn ich nicht dringend in Basel etwas zu erledigen habe, meide ich Ihre Stadt.»



Impuls für St. Johann

Das Architekturbüro EM2N aus Zürich gewann den Wettbewerb für den Neubau des Naturhistorischen Museums Basel und des Staatsarchivs an der Entenweidstrasse beim Bahnhof St. Johann. Das Projekt überzeugte durch seine klare städtebauliche Setzung und die einfache Gliederung des langgestreckten Baukörpers. Für die beiden traditionsreichen Kulturinstitutionen ist der Entscheid ein Meilenstein auf dem Weg zur Umsetzung zukunftsorientierter Nutzungskonzepte und der Befreiung von räumlichen, betrieblichen und strukturellen Einschränkungen. Der Entwicklung des Stadtquartiers St. Johann wird der Neubau weitere Impulse geben.



Bespielung des öffentlichen Raums

Der öffentliche Raum wird vielfältig und intensiv genutzt. «Spezielle Nutzungspläne» sollen künftig Rechtsklarheit für Betroffene und Planungssicherheit für Veranstalter schaffen. Das erste Paket solcher Pläne für den Barfüsserplatz, den Marktplatz und den Münsterplatz wurde im Rahmen eines Dialogs mit verschiedenen Anspruchsgruppen diskutiert. Im Kern ging es um die Frage, welche Bespielung wir im öffentlichen Raum wollen. An der Tagung wurde mehrfach postuliert, dass Veranstaltungen vermehrt Qualitätsanforderungen erfüllen sollten.

Sparwillen fehlt

Das vom Basler Regierungsrat vorgestellte Budget 2016 weist trotz Entlastungspaket erneut hohe Mehrausgaben aus. Mit Blick auf die Finanzplanung für die kommenden Jahre und die Auswirkungen der anstehenden Unternehmenssteuerreform III bräuchte es eine seriöse Verzichtsplanung – gerade beim Personalaufwand. Ein Blick auf die Kennzahlen belegt das: Die Nettoschuldenquote steigt auch ohne Einbezug der Pensionskassenreform signifikant und der Selbstfinanzierungsgrad bleibt mit 58 Prozent sehr tief. Gewerbedirektor Gabriel Barell: «Wir brauchen echte Minderausgaben und nicht einfach weniger Mehrausgaben.»

Ein sicherer Gotthard für die ganze Schweiz.

Der Gotthard-Strassentunnel muss saniert werden. Der Bau eines Sanierungstunnels ist die beste Lösung.

JA zu mehr Verkehrssicherheit.
JA zur sicheren Handelsverbindung.
JA zur intelligenten Sanierung.
JA zu verschonten Landschaften.
JA zum Zusammenhalt der Schweiz.

gotthard-tunnel-ja.ch

gotthard
tunnel
sicher ja+

Gegen überhöhte Importpreise

Mit einem Preispranger im Internet setzt der erfolgreiche Unternehmer Marcel Dobler, 35, gegen überteuerte Importprodukte ein Zeichen. Er zeigt damit auf, welche Produkte in der Schweiz überteuert angeboten und deshalb meist andernorts günstiger eingekauft werden.

Mit dem Preispranger unterstützt er die parlamentarische Initiative von Ständerat Hans Altherr, der sich in Bern für faire Importpreise einsetzt. Marcel Dobler aus Rapperswil hat Erfahrung im Kampf gegen hohe Importpreise. Als Mitgründer der Digitec AG, dem bedeutendsten Online-Importeur von Konsumelektronik, hat er dazu beigetragen, dass Fernsehgeräte, Kameras, Handys und Appleprodukte wesentlich günstiger auf den Schweizer Markt gekommen sind. Importprobleme und staatliche Regulierungswut waren dabei seine grössten Hindernisse. Nun will er mit dem Preispranger die politische Diskussion um die Hochpreisinsel vorwärts bringen.

Preispranger.ch ist eine Social Media-Plattform (facebook.com/preispranger). Wöchentlich wird ein neues Produkt aufgeschaltet. Jedermann kann sich aktiv beteiligen, indem er im Ausland ein oder zwei Fotos des Produkts macht. Dessen Name, der Hersteller und der Preis in der jeweiligen Landeswährung müssen zu sehen sein. Wichtig sind

auch der Stückpreis und die Angabe, was z.B. bei Kosmetikprodukten 100 Gramm oder 100 Milliliter kosten. Preispranger.ch sucht dann vergleichende Angaben in der Schweiz.

Als erstes Produkt wurde eine Aprikosenkonfitüre von Bonne Maman im 370-Gramm-Glas verglichen. Ergebnis: In der Schweiz wurde das Produkt gegenüber Frankreich mit einem Aufschlag von 203% verkauft. Ein weiteres Produkt folgte mit dem Vergleich eines Katzenfutters der Marke Felix. Ergebnis: In der Schweiz wurde das Produkt in der 24x100g Packung 149% teurer verkauft als in Deutschland.



Nivea 135% teurer!

Sonnenhungrige Schweizer greifen gern zum Sönnenöl «Nivea Sun Protect & Bronze Spray». Die Herstellerfirma Beiersdorf steht schon seit langem wegen künstlich überhöhter Preise in der Kritik. Schweizer Detailhändler können die Ware ausschliesslich über den offiziellen Kanal im Inland beziehen. Oft sind ihre Beschaffungspreise sogar höher als die Endpreise für Konsumenten in Deutschland!

Wegen der enormen Beliebtheit von Nivea sind die Händler faktisch gezwungen, die Produkte im Sortiment zu führen. Beiersdorf nutzt diese Marktposition und das abgeschottete Vertriebssystem gezielt aus, wie das Beispiel des Sonnenöls Protect & Bronze währungs- und mehrwertsteuerbereinigt zeigt. Eine 200ml-Flasche kostet auf coopathome.ch 17.38 Franken netto und somit 135% mehr als bei DM in Deutschland, die Lieferkosten nicht mit eingerechnet.



Schweizer Detailhändler bezahlen für Nivea-Produkte im Einkauf mehr als die deutsche Hausfrau im Supermarkt.

www.preispranger.ch

Schleift die Hochkosteninsel!

Viele Produkte sind in der Schweiz teurer als im Ausland. Das hat zahlreiche verständliche Ursachen, oft ist jedoch ein beträchtlicher Teil des Mehrpreises ungerechtfertigt. Eine echte Beschaffungsfreiheit würde Abhilfe schaffen. Doch das heisst eben nicht nur, staatliche Handelshemmnisse abzubauen, sondern auch «private» Importbeschränkungen zu verhindern!

Die parlamentarische Initiative «Überhöhte Importpreise» von FDP-Ständerat Hans Altherr will dafür sorgen, dass Nachfrager aus der

«Preise kommen nicht unter Wettbewerbsbedingungen zustande, wenn ein faktischer Beschaffungszwang im Inland besteht.»

Schweiz zumindest Produkte, auf die sie angewiesen sind, im Ausland zu den dort üblichen Preisen und Bedingungen einkaufen können. Es ist nicht so, dass Schweizer Firmen zu ausländischen Preisen liefern müssen, wie Gegner immer wieder behaupten. In der Schweiz kann und soll jeder den Preis verlangen, den er für richtig hält. Allerdings muss sichergestellt sein, dass die Preise unter Wettbewerbsbedingungen zustande kommen. Das ist dann nicht gegeben, wenn ein faktischer Beschaffungszwang im Inland besteht!

Der Schweizerische Gewerbeverband hält das bestehende Kartellgesetz für ausreichend, übersieht jedoch, dass die Wettbewerbskommission nur dann gegen Lieferverweigerungen oder preisliche Diskriminierungen (und andere Tatbestände gemäss Art. 7 KG) vorgeht, wenn es sich um ein «marktbeherrschendes» Unternehmen handelt. Erschwerend kommt hinzu, dass die Weko den Begriff der Marktbeherrschung sehr eng auslegt.

Weil die Unternehmen das wissen und nichts zu befürchten haben, werden Parallelimporte und Direkteinkäufe im Ausland in vielen Fällen verhindert. In der Schweiz produzierende Unternehmen sind oft gezwungen, ausländische Produktionsmittel zu höheren Preisen im Inland einzukaufen. Sie stehen aber beim Verkauf der Produkte im Wettbewerb mit Unternehmen aus dem Ausland (WTO, Freihandelsabkommen, Verträge mit der EU) und verlieren an Wettbewerbsfähigkeit, wenn sie zu höheren Preisen einkaufen müssen als die ausländische Konkurrenz.

Die Lösung wäre einfach. Der Staat muss lediglich den freien Einkauf im Ausland zu den dort markt- und branchenüblichen Preisen gewährleisten. Wird der Einkauf im Ausland durch Abreden verunmöglicht, so kann das die Weko gestützt auf Art. 5 KG unterbinden (Gaba/Elmex, BMW, Nikon). Wird der Einkauf im Ausland jedoch durch ein einzelnes Unternehmen («einseitiges Verhalten») verhindert, ist einzig Art. 7 KG anwendbar.

Und diese Bestimmung wird in der Praxis der Weko, wie erwähnt, kaum je angewendet. Das führt zu einer Lücke bei der Anwendung des Kartellgesetzes!

Wir fordern, dass auch Fälle unterhalb der Schwelle der Marktbeherrschung untersucht werden, wenn ein Nachfrager keine ausreichenden und zumutbaren Ausweichmöglichkeiten hat («relative Marktmacht»). Unser Ziel ist es, überhöhte Importpreise durch Aufhebung des von privaten Unternehmen «erzwungenen» Beschaffungszwangs im Inland zu bekämpfen.

Bei einer Umsetzung der Pa.Iv. Altherr wäre im konkreten Fall nachzuweisen, dass das die Lieferung verweigernde Unternehmen «relativ marktmächtig» ist. Zu diesem Zweck wäre darzulegen, dass weder im Inland noch im Ausland ausreichende und zumutbare Möglichkeiten bestehen, die nachgefragte Ware bei einem anderen Unternehmen zu beziehen. Ferner wäre nachzuweisen, dass das nachfragende Unternehmen durch die Nichtbelieferung mit dem betreffenden Produkt in der Aufnahme oder Ausübung des Wettbewerbs behindert wird. Sofern der angezeigte Anbieter sein Verhalten nicht durch sachliche Gründe («legitimate business reasons») rechtfertigen kann, müsste die Weko einschreiten.

Heute werden zwar Kartelle gut bekämpft, nicht aber missbräuchliches Verhalten marktmächtiger Unternehmen. Die Pa.Iv. Altherr will die Missbrauchskontrolle von Unternehmen ermöglichen, die gegen andere Unternehmen Druck ausüben können.

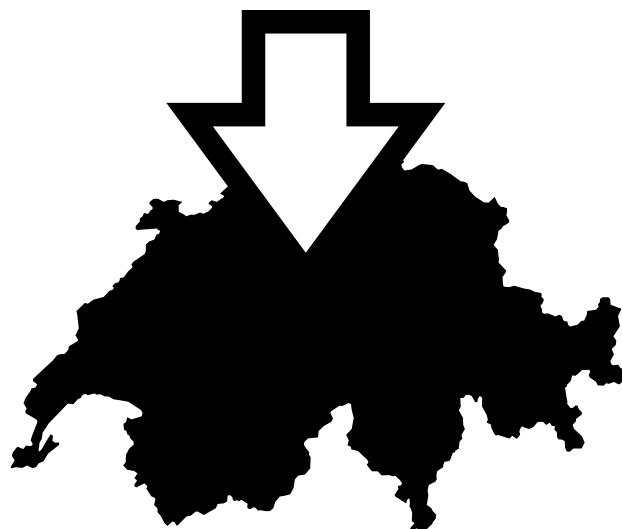
Die Haltung des Schweizerischen Gewerbeverbands ist völlig unverständlich. Es ist widersprüchlich, wenn er sich für Wirtschaftsfreiheit und Wettbewerb ausspricht und gleichzeitig im Interesse von Konzernen und Generalimporteuren Massnahmen bekämpft, die es ermöglichen sollen, dass KMU dort einkaufen können, wo sie das beste Preis-Leistungsverhältnis vorfinden. Eine Umsetzung der Pa.Iv. Altherr würde den Preismechanismus wieder zur Wirkung bringen!

Während Jahrzehnten hat der SGV bei allen Revisionen des Kartellgesetzes eine härtere Gangart gegen marktmächtige Unternehmen gefordert. Daher erstaunt es, dass er die Pa. Iv. Altherr bekämpft, die im Interesse des Gewerbes genau seine alte und berechtigte Forderung erfüllen würde.



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands Wirtverband Basel-Stadt

faire-importpreise.ch



KMU-Komitee für faire Importpreise

Denner und Coca-Cola einigen sich

Der Discounter Denner und der schweizerische Abfüller von Coca-Cola haben sich über tiefere Preise für 2-Liter-Flaschen verständigt. Beweist das, dass Nachfrager aus der Schweiz die schwarze Brause im Ausland zu den dort üblichen Bedingungen einkaufen können? In keiner Weise!

«Es ist unmöglich, Coca-Cola in einem deutsch-, französisch- oder italienischsprachigen Land zu den dort üblichen Bedingungen einzukaufen.»

2014 löste Denner mit generalstabsmässig vorbereiteten Importen von Coca-Cola aus Tschechien Preissenkungen in der Schweiz aus. Eine Zwei-Liter-Flasche kostete fortan nur noch 1.95 statt 2.50 Franken. In der Folge senkten auch andere Schweizer Detailhändler ihre Preise. Nun hat sich Denner mit Coca-Cola geeinigt und stoppt die Importe. In den Regalen des Discounters stehen wieder Zwei-Liter-Flaschen des Schweizer Abfüllbetriebs – und sie kosten gleich viel wie das bisher aus Tschechien importierte Getränk. Diese Einigung beweist allerdings nicht, dass

Coca-Cola im Ausland zu Originalbedingungen eingekauft werden kann. Denner hat in Tschechien weit mehr bezahlt als ein tschechischer Grosshändler dies direkt beim Abfüller hätte tun müssen. Um die schweizerischen Deklarationsvorschriften einzuhalten, mussten zudem teure Zusatzetiketten angebracht werden.

Das wäre bei österreichischer, italienischer, französischer oder belgischer Ware nicht nötig gewesen, doch aus den diesen Ländern kann man praktisch nicht lastenzugsweise importieren. Und Deutschland kommt wegen des Pflichtpfands schon gar nicht in Frage. Auf dem Graumarkt – oder genauer gesagt auf dem «freien Markt» – wird von teilweise dubiosen Zwischenhändlern lediglich osteuropäische und zum Teil englische oder dänische Ware angeboten. Spanische Quellen, die vor einigen Jahren noch funktionierten, wurden von Coca-Cola systematisch ausgetrocknet.

Besonders schlimm ist die Situation bei den wichtigen 50cl-PET-Flaschen. Es ist schlicht unmöglich, in einem deutsch-, französisch- oder italienischsprachigen Land grössere Mengen auch nur halbwegs zu den dort branchen- und marktüblichen Bedingungen einzukaufen. So schottet Coca-Cola

das Schweizer Vertriebssystem ab und hält hier künstlich die Preise hoch.

Denner ist ein Einzelfall. Es gibt immer noch sehr viele Produkte, die nicht in genügender Menge, nicht zu Originalpreisen oder überhaupt nicht parallel importiert werden können. Daher kann bei all diesen Produkten gegenüber den Anbietern kein Druck aufgebaut werden, der diese dazu veranlassen würde, auf ungerechtfertigte «Schweiz-Zuschläge» zu verzichten.



► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



Ideal auch als Weiterbildung!



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

www.baizer.ch/wirtekurs



Die nächsten Kurse

- vom 26. Oktober bis 20. November 2015
- vom 4. bis 29. April 2016
- 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!
- 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

Lebensmittelrecht: Überregulierung geht weiter

Das Schweizer Lebensmittelrecht soll weiter an die EU angeglichen werden. Setzt die Bundesverwaltung ihre Vorstellungen durch, ist in den Betrieben mit administrativem, personellem und finanziellem Mehraufwand zu rechnen.

Vor einem guten Jahr hat das Parlament ein neues Lebensmittelgesetz beschlossen, welches Handelshemmnisse zwischen der Schweiz und der EU abbauen und den Konsumentenschutz angleichen soll. Das Gesetz schien recht unproblematisch, droht nun aber wegen den von der Verwaltung ausgearbeiteten Verordnungen im Umfang von 2080 Seiten ein bürokratisches Monster zu werden.

«Der Mehrwert für die Konsumenten dürfte äusserst bescheiden sein.»

Geht es nach den Vorstellungen der Bundesverwaltung, so müssen Gastronomen, Hoteliers, Bäcker und Metzger neu das Produktionsland von Lebensmitteln und Rohstoffen auf der Speisekarte oder an der Verkaufstheke deklarieren. Auch der Nährwert der Lebensmittel müsste in den Restaurants angegeben werden. Vorgesehen ist zudem eine schriftliche Allergen-Deklaration für Produkte im Offenverkauf. Bisher genügte eine mündliche Auskunft.

Die neuen Regeln bedeuten einen grossen zusätzlichen Aufwand, was sich in höheren Kosten niederschlagen wird – nicht nur für die Betriebe, sondern

auch für die Kantone, die die neuen Regeln überwachen müssen. Der Mehrwert für die Konsumenten dürfte hingegen äusserst bescheiden sein.



■ Speisekarten dürften bald wie Bücher daherkommen. Am besten ist es wohl, wenn jedes Restaurant schon einmal vorsichtshalber einen Lebensmitteltechnologen anstellt.

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!



www.baizer.ch

www.basel-restaurants.ch

Barkeeper des Jahres

Adriano Volpe von der Bar Les Trois Rois in Basel sicherte sich an den Swiss Bar Awards den Titel «Barkeeper of the year 2015». Auszeichnungen gingen auch an die Widder Bar in Zürich (Barkarte), die Bar Hinz & Kunz in Basel (Newcomer) und das Penthouse in Luzern (Best Longseller Bar).

Gleichbleibende Mindestlöhne

Gemäss Gesamtarbeitsvertrag verhandeln die Sozialpartner jährlich über die Mindestlöhne für das kommende Jahr. An den diesjährigen Verhandlungen wurde vereinbart, dass für 2016 wiederum keine Erhöhungen erfolgen.

Die Mindestlöhne bleiben also auf dem gleichen Niveau wie 2014 und 2015. Weiterhin ist es bei Ungelernten möglich, während sechs Monaten einen Einführungsrabatt von 8% in Abzug zu bringen. Überstunden können zu lediglich 100% ausbezahlt werden. Zudem gilt ein vereinfachtes Saisonstatut: Das ist eine ausgedehnte Arbeitszeit auf 43.5 Wochenstunden bei gleichem Mindestlohn. Für Mitarbeiter unter 18 Jahren gibt es keine Mindestlohnvorschriften, ebenso für Über-18-Jährige, die an einer schweizerischen Bildungseinrichtung immatrikuliert sind.

Was macht eigentlich Max König?

Unserem Ehrenmitglied Max König begegnete man oft in der Innenstadt oder im Zolli, wo er gerne spazieren ging. Doch plötzlich war er weg – sogar sein Büro am Blumenrain stand leer. Auch an der diesjährigen GV fehlte der ehemalige Wirt des Restaurants Helm und der Regina-Bar am Marktplatz. Was war passiert?

Im letzten November ist Max König schwer gestürzt. Nach einem längeren Spitalaufenthalt ist der gebürtige Berner nun im Altersheim Holbeinhof, wo er sich bestens eingelebt hat. Er verfolgt noch immer aufmerksam, was in der Branche passiert. Wie bereits zu seiner aktiven Zeit, liegt ihm das Lehrlingswesen besonders am Herzen.

Am 26. August feierte Max König seinen 91. Geburtstag. Wir gratulieren!



Max König betrieb unter anderem das Restaurant Helm und die Regina-Bar in Basel.

Schwarzer Burger

Der Schnellverpflegungs-Kette Burger King wird in Deutschland schon bald einen «schwarzen Whopper» anbieten. Für die Kreation wird ein schwarzes Brötchen verwendet, für das ein spezieller Teig entwickelt wurde, in dem bereits BBQ-Sauce und der Farbstoff Pflanzkohle eingearbeitet sind. Dieser natürliche Zusatzstoff wird aus karbonisierten Pflanzen gewonnen.



WER ENTLASTET
DIE GASTRONOMEN?



Bewährte Vorteile. Weniger Administration.

Zusätzlich zu den bewährten Papier-Lunch-Checks können Ihre Gäste mit der neuen Lunch-Check Karte bezahlen. Über das Terminal wird die Transaktion automatisch verarbeitet, Sie erhalten Ihr Guthaben schneller und mit weniger Aufwand.

Profitieren Sie vom neuen System:
lunch-check.ch



SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WAHRUNG DER SCHWEIZ.



2 x Nein zur Strasseninitiative und zum Gegenvorschlag

Am 15. November 2015 kommt in Basel-Stadt das VCS-Anliegen mit dem irreführenden Titel «Strasseninitiative» samt dem praktisch identischen Gegenvorschlag des Grossen Rates zur Abstimmung. Beide Vorlagen fordern einen massiven Ausbau von Trottoirs, Radwegen und ÖV-Spuren zu Lasten des motorisierten Individualverkehrs. Konkret sollen Auto-Fahrspuren aufgehoben und anders genutzt werden, selbst auf Hauptverkehrsachsen Tempo 30 eingeführt sowie je nach Quelle bis zu 1900 Parkplätzen abgebaut werden.

Das alles wird unter dem scheinheiligen Motto «für mehr Sicherheit, mehr Gerechtigkeit und mehr Lebensqualität» verkauft. Bei genauerer Betrachtung wird allerdings schnell klar, dass beide Vorlagen genau das Gegenteil bewirken würden.

Die vorgesehene Umnutzung und Aufhebung von Fahrspuren, die zusätzlichen und längeren Rotlichtphasen sowie die geplante Ausweitung von Tempo 30 selbst auf Hauptverkehrsachsen führen zu Mehrverkehr in den Quartieren und bestrafen somit die Schwächsten.

Heute schon weist Basel-Stadt gemäss dem oben erschienenen «Tourismusmonitor Schweiz» den geringsten Zufriedenheitswert in Sachen Parkierung auf. Ein weiterer Abbau von Parkplätzen würde dieses Problem nur noch verschärfen und zu mehr Suchverkehr in den Quartieren führen. Der Standort Basel und insbesondere auch die

hiesige Gastronomie würden unnötigerweise geschwächt.

Basel ist Kultur-, Messe- und Sport-Stadt. Darum ist eine optimale Erreichbarkeit auf Strasse und Schiene unabdingbar. Initiative und Gegenvorschlag spielen die einzelnen Verkehrsträger allerdings gegeneinander aus und torpedieren damit den bewährten Weg des Miteinanders im Verkehr.

«Die praktisch flächendeckende Einführung von Behinderungen und Einschränkungen für den Strassenverkehr wird Abermillionen kosten.»

Basel-Stadt gehört heute bereits in vielen Bereichen zur absoluten Spitze: In keiner anderen Stadt ist die Motorfahrzeugdichte so gering wie in Basel. An keinem anderen Ort der Schweiz ist der Anteil des Velo- und Fussgängerverkehrs so hoch wie in Basel. Und nirgendwo in der Schweiz ist Velofahren so sicher wie am Rheinknie. Auch beim Anteil verkehrsberuhigter Strassen ist Basel Schweizermeister. Weitere Massnahmen mit der Brechstange durchboxen zu wollen, ist schlichtweg nicht nötig!

Die praktisch flächendeckende Einführung von Behinderungen und Einschränkungen für den Strassenverkehr wird Abermillionen kosten und

unnötig Ressourcen binden, die dann andernorts fehlen. Zudem würde der baselstädtische Staatshaushalt unnötig belastet und dadurch sinnlos das Risiko von Steuererhöhungen geschürt.

Kurz: Initiative und Gegenvorschlag schiessen weit übers Ziel hinaus. Sie sind unfair, unnötig und auch unbezahlbar. Es liegt in unser aller Interesse, dass dieser massive Eingriff in unser sensibles Verkehrssystem verhindert werden kann und weitere Bestrebungen, den motorisierten Individualverkehr zu gängeln, gestoppt werden. Sagen Sie deshalb am 15. November 2015 zwei Mal Nein zur Strasseninitiative und zum ebenso radikalen Gegenvorschlag.



Christian Greif
Geschäftsführer ACS beider Basel

Insider-Quiz auf dubistbasel.com

Die Mitte Juli von Basel Tourismus lancierte E-Learning Plattform dubistbasel.com kann einen erfolgreichen Start verzeichnen: Beinahe 1000 User haben sich bereits registriert, wovon 90% eines der drei Diplome erlangt haben. Neu können die Nutzer in einem «Insider Quiz» ihr Wissen rund um Basel unter Beweis stellen und sich tolle Gewinne sichern.

Das Online-Schulungsportal dubistbasel.com richtet sich an lokale Touristiker und Einwohner der Region. Diese können sich gezielt und kostenlos zur Destination schulen lassen und so ihre Beratungs- und Verkaufskompetenz verbessern.

Das Schulungs-Tool wird laufend weiterentwickelt: Mit dem neuen «Insider-Quiz» werden die User ihr Fachwissen rund um Basel spielerisch weiter vertiefen. Einmal bei der Online-Schulung registriert, kann jeder Teilnehmer so oft spielen, wie er mag. Wer 13 Multiple-Choice-Fragen richtig beantwortet, wird in die Highscore-Liste aufgenommen. Und wer es am schnellsten schafft, erreicht den ersten Platz. Alle sechs Monate vergibt Basel Tourismus unter den drei ersten Rängen besondere Preise.

www.dubistbasel.com

The screenshot shows the website's landing page. At the top, there's a navigation bar with 'Du bist Basel' and a search bar. Below that is a large banner featuring a family (a woman and two children) with the text 'Du bist Basel. Werde Botschafter für unsere Stadt.' and two buttons: 'Jetzt registrieren' and 'Einloggen'. Below the banner, there's a section titled 'Du bist Basel!' with a small cartoon character and a text box that says 'Wissen, was läuft!' followed by a short paragraph about the training and a list of 12 modules.



Unfair

Unnötig

Unbezahlbar

15. November

**Strassen-
Initiative**

**2x
NEIN**

www.strasseninitiative-nein.ch

Schweizer Städte verlieren Anteile

Der Städtetourismus hat in der Schweiz bereits 2013 spürbar expandiert und zeigt 2014 eine ähnlich hohe Nachfragesteigerung. Nichtsdestotrotz verliert der Schweizer Städtetourismus noch immer leicht an Marktanteilen, denn Konkurrenzdestinationen aus dem internationalen Umfeld legen stärker zu.

Gemäss dem «BAK Topindex» war Genf im Jahr 2014 die erfolgreichste Schweizer Städtedestination. Die Calvinstadt findet sich auf Rang 5 von insgesamt 15 betrachteten Destinationen, was auf die ausgezeichnete Ertragskraft und die überdurchschnittliche Auslastung zurückzuführen ist. Zürich belegt im Ranking dank einer sehr guten Auslastung den zehnten Rang.

Nachdem der Städtetourismus in der Schweiz bereits 2013 mit einem Übernachtungsplus von 3.2 Prozent spürbar expandiert hat, zeigt sich 2014 ein ähnlich hohes Wachstum (+3.1%). Trotzdem verliert der Schweizer Städtetourismus damit leicht an Marktanteilen, denn die betrachteten Städtedestinationen aus dem internationalen Umfeld konnten die Übernachtungen noch deutlicher steigern (+3.7%).

Im Rahmen des «Internationalen Benchmarking-Programms für den Schweizer Tourismus» untersucht BAK Basel in regelmässigen Abständen die Performance und Wettbewerbsfähigkeit von Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich im Vergleich zu Barcelona, Florenz, Freiburg, Heidelberg, München, Prag, Salzburg, Stuttgart, Verona und Wien.

«BAK TOPINDEX»

	Destination	TOPINDEX 2014	Index Entw.	Index Ausl.	Index Preis	Rang 2013	Rang 2007
1	Barcelona	5.7	4.4	6.0	5.9	1	1
2	Firenze	5.0	4.3	4.9	5.7	3	8
3	München	4.9	4.6	4.8	5.2	2	7
4	Praha	4.6	4.2	3.9	5.9	6	2
5	Genève	4.5	3.2	4.3	5.7	7	3
5	Salzburg	4.5	4.3	4.4	4.7	5	10
7	Wien	4.4	4.5	4.4	4.4	8	4
8	Heidelberg	4.4	4.8	4.2	4.4	4	14
	Mittelwert	4.4	4.0	4.4	4.6		
9	Verona	4.4	3.8	4.3	4.9	11	6
10	Zürich	4.3	3.7	4.7	4.0	10	5
11	Freiburg	4.3	3.6	4.6	4.1	9	13
12	Stuttgart	4.1	4.5	4.1	3.9	14	15
13	Bern	3.7	3.1	4.6	2.7	13	11
14	Basel	3.6	3.5	3.3	4.2	12	9
15	Lausanne	3.5	3.2	3.7	3.4	15	12

Index, Mittelwert gesamtes Sample der Städte-Destinationen = 3.5 Punkte. Gesamtes Städte-Sample: 27 Städte aus der Schweiz und 17 europäische Städte
Quelle: BAKBASEL

DER RICHTIGE PARTNER
IST FÜR UNS
DIE BESTE MEDIZIN.



René F. Moeder, Präsident Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, und Niklaus Stucki, Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg

Wir tun alles, damit Sie und Ihre Mitarbeitenden gesund bleiben und gesund werden.

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team das perfekte Leistungsmenü rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Als Branchenleader und langjähriger Partner von GastroSuisse hält SWICA einfache und auf Ihren Betrieb zugeschnittene Versicherungslösungen bereit. SWICA unterstützt Sie bei administrativen Arbeiten, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. Telefon 061 270 67 11. swica.ch/gastro



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.



**Holen Sie sich das Beste
oder lassen Sie es liefern.**

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
Singerstrasse 12
4052 Basel
Telefon 061 315 14 14
www.transgourmet.ch
shop.transgourmet.ch

 **PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

Knogl erhält den dritten Stern

Als erster Chef de Cuisine eines Schweizer Hotels wird Peter Knogl vom Restaurant Cheval Blanc mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Landesweit rangieren nur zwei weitere Lokale in dieser Kategorie: das Hôtel de Ville in Crissier und das Schloss Schauenstein in Fürstenu.

«Natürlich freue ich mich riesig über diese Anerkennung», sagt Peter Knogl, als er mit dem dritten Stern gekürt wird. «Damit geht für mich ein Lebensstrom in Erfüllung.» Der Mann, der selten viele Worte verliert, widmet den Stern aber auch seinem

«Er verwendet nur die besten Materialien und stellt deren Eigengeschmack schnörkellos in den Mittelpunkt seiner Kreationen.»

Team: «Den Mitarbeitenden gebührt ein grosses Dankeschön für ihren unermüdlichen Einsatz und die Höchstleistung, die sie Tag für Tag erbringen.»

Reto Kocher, General Manager des Grand Hotel Les Trois Rois, ist entsprechend stolz auf seinen Küchenchef: «Peter Knogl verwendet nur die besten Materialien und Grundprodukte und stellt deren Eigengeschmack schnörkellos und authentisch in den Mittelpunkt seiner Kreationen. In seiner neu interpretierten französischen Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen konzentriert er sich aufs Wesentliche.»

Der gebürtige Bayer hat schon seit frühester Kindheit eine starke Affinität zum Kochen. 1984 beendet er seine Kochlehre in einem Hotel in Viechtach und perfektionierte anschliessend sein Handwerk in einigen der renommiertesten Feinschmeckerlokalen Europas, darunter das Tantris in München, das Tristan in Mallorca, Le Saveur in London, Las

Dunas in Marbella, das Negresco in Nizza und das Mirador Kempinski oberhalb von Vevey.

Im Dezember 2007, nach nur sieben Monaten Wirkungszeit im Cheval Blanc, erhielt er den ersten Stern im Guide Michelin. Bereits ein Jahr später erkochte er sich den zweiten Stern und wurde von

Gault-Millau mit 18 Punkten ausgezeichnet. Gault-Millau verlieh ihm die Auszeichnungen «Aufsteiger des Jahres 2009» und «Koch des Jahres 2011». Dieses Jahr erhielt er 19 Gault-Millau-Punkte und wurde zum zweiten Mal «Koch des Jahres». Und nun also der dritte Stern!



■ Peter Knogl kocht in der kulinarischen Champions League. Davon profitiert auch der Tourismus- und Wirtschaftsstandort Basel.

Gastro Express

www.gastro-express.ch

Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche



**Schluss mit der gastronomie-
feindlichen Preispolitik der
multinationalen Getränkekonzerne!**

Original-Markengetränke aus EU-Direktimport

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
33cl MW für 72 Rappen

Schweppes Tonic
Schweppes Bitter Lemon
20cl MW für 78 Rappen



**32 bis 37%
günstiger**

Qualitäts-Fassbier aus Bayern



**Dauer-Tiefpreis
CHF 1.82
pro Liter
exkl. MwSt**



Mehr Infos und weitere Angebote: www.baizer.ch/import

Punkten Sie als Gastgeber zwischen Feierabend und Abendessen.

Lassen Sie sich für Ihr After-Work-Konzept
inspirieren: Zahlreiche Ideen von den
Drinks und Rezepten über passende
Häppchen bis zur Präsentation.

**Besuchen Sie uns an der IGEHO
vom 21. bis 25. November 2015:
Stand A074, Halle 1.2**



www.cca-anghern.ch

EIN GESCHÄFTSBEREICH VON **SAVIVA**
Swiss Food Services