



Arbeitgeberverband für
Restauration und Hotellerie



Jahresbericht 2009



Eine Kantonalsektion von

GASTROSUISSE

Inhaltsverzeichnis

Gedanken des Präsidenten	3
Portrait	4
Adressen	5
Unsere Dienstleistungen	6
Ombudsstelle	7
Stadtentwicklung	8
Mehrwertsteuer	10
Landes-Gesamtarbeitsvertrag	12
Lebensmittelrecht	13
Nichtraucherschutz	15
Öffentlichkeitsarbeit	16
Internet	17
Berufsbildung	19
Weiterbildung	20
Finanzen	22
Stiftung Sterbekasse	24
Revisionsberichte	25
Verband	26
Familienausgleichskasse	27
Ausgleichskasse GastroSocial	28
Berufliche Vorsorge GastroSocial	29
Sozialversicherungen auf einen Blick	30
Das Schweizer Gastgewerbe	31
Das Basler Gastgewerbe	34
Tourismus	37
Befreundete Organisationen	38
Schlussbemerkungen	39

Impressum

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Gestaltung

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

Redaktion

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

Druck

Kurt Fankhauser AG
www.fankhauserdruck.ch

Liebe Mitglieder

Liebe Kolleginnen und Kollegen

Liebe Leser

Hohe Zwangsabgaben statt fiskalische Entlastung. Planwirtschaft statt flexibles Spiel der Märkte. Bevormundung und Überwachung statt Eigenverantwortung und Toleranz. Unser System hat sich so weit von den liberalen Grundsätzen der Gründerväter entfernt, dass ihm bald der Bankrott droht. Wir müssen Gegensteuer geben – sonst strangulieren wir uns noch selbst.

Ein typisches Beispiel von überflüssiger Regulierung ist das geplante Präventionsgesetz der Eidgenossenschaft. Die bestehenden gesetzlichen Grundlagen für eine sinnvolle, angemessene Präventionspolitik sind völlig ausreichend,

«Die Schweiz ist zu stark abgerückt von den Erfolgsrezepten der Vergangenheit.»

doch der Bundesrat will neben den bestehenden 15 Präventionsstellen auf Stufe Bund und weiteren Präventionsorganisationen auf Kantonsebene nun ein zentrales Präventionsinstitut schaffen. Dieses Institut soll die heute schon fließenden Gelder zur Gesundheitsprävention verwalten. Bereits werden dafür jedem Krankenversicherten 2.40 Franken abgezogen, künftig sollen es über 5 Franken sein (oder 40 statt wie bisher 18 Millionen Franken pro Jahr). Ein inakzeptabler Angriff auf die kantonale Hoheit durch eine unfähige Beamtenschaft des Bundes, die vor allem von der Pandemiesehnsucht gequält wird, aber kaum in der Lage ist, eine präventive Impfkampagne zu organisieren.

Wir sind uns ja von den Gesundheitsaposteln und Bürokraten schon allerlei gewöhnt, doch jetzt eröffnen sich neue Schlünde. Eine grüne EU-Abgeordnete fordert ein Rauchverbot in Biergärten. In den USA werden Rauchverbote zunehmend auf Parks und Strassen ausgedehnt. Restaurants mit Hygienemängeln sollen öffentlich angeprangert werden. Weinetiketten sollen mit den Fotos von «Trinker-Lebern» versehen werden. Die britische Regierung will (aus Sicherheitsgründen) Plastikbecher für den Bierausschank in Pubs vorschreiben. Die Liste liesse sich beliebig fortsetzen und jede Idee wird willfährig übernommen

Was ist los mit unseren Beamten und Politikern? Kümmert sich eigentlich niemand mehr um die die wirklichen Probleme der Bevölkerung: Das Fass ohne Boden namens «Gesundheitswesen», das Versagen des öffentlichen Schulsystems, das Versagen der Bankenregulierung, das Scheitern der Landwirtschaftspolitik, die deutlich absehbaren Finanzlöcher bei unseren Sozialwerken, das Entstehen von Parallelgesellschaften, die unsere Demokratie und unser Rechtssystem ablehnen. Leider liesse sich auch diese Liste beliebig fortsetzen.

Die Schweiz ist zu stark abgerückt von den Erfolgsrezepten der Vergangenheit. Wir müssen uns wieder auf unsere traditionellen Werte besinnen: Liberale Rahmenbedingungen, einen schlanken, dafür aber effektiven Staat, ein freies und sozial engagiertes Unternehmertum, tiefe Steuern und Gebühren, die Belohnung von Leistung und das Sanktionieren von Nicht-Leistung, die Liebe zur Heimat und zu den eigenen Wurzeln.



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

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

Wir sind eine Kantonalsektion von GastroSuisse, der führenden nationalen Organisation für Restauration und Hotellerie mit über 21'000 Mitgliedern.



Josef Schüpfer
Präsident
Gewählt bis 2012



Guido Schmidt
Beisitzer
Gewählt bis 2010



André Zimmerli
Vizepräsident
Gewählt bis 2012



Beat Emmenegger
Beisitzer
Gewählt bis 2012



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Gewählt bis 2011



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Pierre Buess
Finanzen
Gewählt bis 2012

Adressen

Geschäftsstelle

Dr. Alex Hediger
Freie Strasse 82
4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch

Präsident

Josef Schüpfer
Hotel Restaurant Stadthof
Gerbergasse 84
4001 Basel
Telefon 061 261 87 11
Fax 061 261 25 84
praesident@baizer.ch

Delegierter des Vorstands

Maurus Ebner
Hasenrain 96
4102 Binningen
Telefon 061 421 34 93
Fax 061 423 85 14
ebner@baizer.ch

Dachverband

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Fax 0848 377 112
info@gastrosuisse.ch

Ausgleichskasse / Berufliche Vorsorge

GastroSocial
Postfach
5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
Fax 062 837 72 97
info@gastrosocial.ch

Kranken- und Unfallversicherungen, Sachversicherungen

UVP Unabhängige Versicherungs-Partner AG
Edwin Bachmann
Steinengraben 42
Postfach 443
4002 Basel
Telefon 061 281 07 65
Fax 061 281 07 63
info@uvpag.ch

Sozialberatung für Mitarbeiter / Leistungsabklärungen

ABS Betreuungsservice AG
Niggi-Daniel Rechsteiner
Hertnerstrasse 1
4133 Pratteln
Telefon 061 825 50 05
Fax 061 825 50 10
rechsteiner@betreuungsservice.ch

Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht, LGAV, Geranten- und Artistenverträge

Montag bis Donnerstag
9.30 bis 11.30 Uhr / 14 bis 16 Uhr

Nur mündliche Auskünfte,
maximal 15 Minuten.

Geben Sie Ihre Mitgliedernummer und
Ihre eigene Telefonnummer an.

Dr. Alex Hediger (siehe oben)
oder Rechtsdienst GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111
Fax 0848 377 112
rechtsdienst@gastrosuisse.ch

Interessensvertretung

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

Öffentlichkeitsarbeit

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

Auskunftsdienst

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

Versicherungen (www.baizer.ch/versicherungen)

- Krankentaggeld- und Unfallversicherungen: Einsparungen dank Sympany-Rahmenvertrag
- Vergünstigungen bei der Heilungskostenversicherung
- Beratung durch UVP AG (siehe Seite 5)
- Sozialversicherungen GastroSocial: Finanzielle Vorteile und minimale Administration

- BAV GastroSocial – für die Branche maßgeschneidert
- Familienausgleichskasse mit günstigen Konditionen

Vergünstigungen

- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den Fachschulen von GastroSuisse
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- Rabatte auf Tankrevisionen
- Rabatte auf Büromaterial
- Rabatte auf Inserate im GastroJournal
- 20% Rabatt beim GastroSuisse-Jobservice
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Vergünstigte Kreditkartenterminals

Sozialdienst / Leistungsabklärungen

- Sozialdienst für Mitarbeiter
- Abklärungen bei Verdacht auf missbräuchlichen Bezug von Versicherungsleistungen
- mehr Informationen auf www.betreuungsservice.ch



Die Ombudsstelle des Wirtverbandes Basel-Stadt kann auf ein ruhig verlaufenes Berichtsjahr zurückblicken, was mitunter als positives Zeichen zu werten ist und namentlich auch zeigt, dass die Qualität der gastgewerblichen Betriebe in Basel gut und die Zufriedenheit der Gäste gross ist.

Bei den wenigen Anfragen, welche von der Ombudsstelle zu bearbeiten waren, standen neben generellen Auskünften erneut insbesondere Konsumentenpreise, Serviceleistungen, Dienstleistungsqualität (Produkte, Angebote) sowie der Nichtraucherschutz im Vordergrund. Sämtliche Anfragen konnten zur Zufriedenheit der Beteiligten erledigt werden.

Auch dieses Jahr hat gezeigt, dass die Ombudsstelle durchaus ihre Berechtigung hat und ein geeignetes Instrument darstellt, um in vermittelnder Art Konflikte – soweit solche überhaupt auftreten – zwischen Restaurateuren und Gästen zu lösen.

Mein Dank geht auch dieses Jahr an die aktiven Verbandsmitglieder, die durch ihr tägliches Engagement dazu beitragen, dass die Stadt Basel über ein äusserst attraktives und qualitativ hervorragendes Gastronomie-Angebot verfügt.

Ombudsstelle Wirtverband Basel-Stadt
Der Ombudsmann
Dr. Alex Hediger

Basel, im März 2010



Dr. Alex Hediger
Freie Strasse 82
4010 Basel
Fax 061 278 94 90
ombudsstelle@baizer.ch

Mitwirkungsverfahren «Innenstadt – Qualität im Zentrum»

Der Wirtverband Basel-Stadt war am Mitwirkungsverfahren im Rahmen des Projekts «Innenstadt – Qualität im Zentrum» durch das Vorstandsmitglied Guido Schmidt vertreten. Leider stellte sich immer mehr heraus, dass es nur eine «Pseudo-Mitwirkung» war, denn wichtige Grundlagen fehlten. Ganz offensichtlich verfolgen die Stadtplaner eine versteckte Agenda.

Grundsätzlich stehen wir der Innenaufwertung positiv gegenüber. Der Unterhalt von Strassen und Plätzen wurde in den letzten Jahrzehnten nämlich deutlich vernachlässigt.

«Die Stadtplaner verfolgen eine versteckte Agenda.»

Einzelobjekte (z.B. Clarastrasse, Schneidergasse, Falknerstrasse, Münsterberg, Münsterplatz) zeichneten sich vor allem durch ständig wechselnde Belagskonzepte, lange Bauzeiten und die Aufhebung von Parkplätzen aus.

Um diesen Stillstand zu durchbrechen, wurde für das Jahr 2006 das Projekt «Innenstadt – Qualität im Zentrum» geplant. In Zusammenarbeit mit Bevölkerung, Gewerbe und Interessensgruppen hätten Perspektiven für die Innenstadt entwickelt werden sollen. Dazu ist es aber, vielleicht wegen der Stadtcasino-Abstimmung oder aus anderen taktischen Gründen, nicht gekommen.

Im Mai 2009 wurde dann ein so genanntes Mitwirkungsverfahren zur «Innenaufwertung» lanciert. Unter der Oberleitung des Hochbau- und Planungsamtes (Kantonsbaumeister Fritz Schumacher) wurden Verbände und Interessensgruppen zur Mitarbeit eingeladen. Ziel war es, eine Art Leitbild für die Innenaufwertung zu erstellen. Leider wurde bald klar, dass das Projekt einem eigenen Fahrplan folgte:

- Die Vorstudie, die gemäss Grossratsbeschluss als Grundlage für das Mitwirkungsverfahren dienen sollte, fehlt – angeblich aus Geldmangel! Diese Studie hätte durch eine Befragung die Sicht der Nutzer ermitteln und die Innenstadt als Standort für den Detailhandel beurteilen sollen.
- Der definierte Innenstadt-Perimeter umfasst ein riesiges Gebiet vom Badischen Bahnhof bis zum Bahnhof SBB und vom St. Johannis-Tor bis zum St. Alban-Tor. Das verunmöglichte eine differenzierte Betrachtung: Reine Wohngebiete in der Altstadt lassen sich nicht mit den pulsierenden Teilen der City vergleichen.

- Die Teilnahme wurde auf einen Vertreter pro Verband beschränkt, wobei diese sich nicht ersetzen lassen dürfen. Das führte dazu, dass Vertreter aus Gewerbe und Wirtschaft unterrepräsentiert waren.
- Der Umfang der Diskussion und Aufgabenstellung – von Tramhaltestellen, Lärmschutzzonen, Veloparkplätzen, kulturellen Veranstaltungen, Fussgängerzonen, Gestaltung und Nutzung von öffentlichen Plätzen bis hin zu Stadtmarketing, Kunst im öffentlichen Raum und Verkehrsplanung – wurde den Teilnehmern erst an der Eröffnungsveranstaltung bzw. in den Arbeitsgruppen bekannt.
- Obwohl die Themenstellung der Arbeitsgruppen augenscheinlich vorgeplant war, erfuhren die Teilnehmer erst an der betreffenden Sitzung, worum es wirklich ging. Die Unterlagen, welche meist erst zu Beginn der Sitzungen verteilt wurden, waren zwar umfangreich, aber mehrheitlich ohne nennenswerte inhaltliche Substanz.

Grundlagen fehlen

Die vom Regierungsrat kommunizierten übergeordneten Ziele sind so formuliert, dass wir alle sie gut finden: Funktionsvielfalt der Innenstadt stärken, Finanzkraft des Kantons stärken, Zentrumsfunktion stärken, stadtgerechte Mobilität fördern, internationale Ausstrahlung und Anziehungskraft stärken. Unterschiedliche Meinungen gibt es nur darüber, welche Massnahmen der Zielerreichung dienen. Wirtschaftsüberlegungen werden dabei leider zu oft ausser Acht gelassen.

Grundsätzlich ist eine «Mitwirkung» positiv. Leider war es durch die Teilnahmebedingungen und die mangelhafte Vorinformation für grössere Verbände fast unmöglich, sich vorzubereiten und seriös «mitzuwirken». Vertreter der Verwaltung dominierten durchgehend fast alle Prozesse. Insbesondere die fehlende Vorstudie führte dazu, dass die Bedürfnisse und die Sicht der auswärtigen Stadtbesucher zu wenig berücksichtigt werden – dabei machen diese in der Grossbasler Innenstadt etwa zwei Drittel der Nutzer aus.

Bevor wir die Strategie für die Innenstadt formulieren, müssen wir die Bedürfnisse der auswärtigen Nutzer besser kennen. Es sind nämlich diese Besucher, die am meisten dazu beitragen, die übergeordneten Ziele des Regierungsrats zu erreichen. Jeder Unternehmer weiss, dass man zuerst sein Zielpublikum definiert und dann das Produkt entwickelt – nicht umgekehrt!

Unterschiedliche Meinungen zur Zukunft unserer Stadt sind zulässig und erwünscht. Alle müssen aber ein Interesse daran haben, dass die Mitwirkung auf seriösen Grundlagen basiert. Partizipation heisst, zunächst gemeinsam die Situation wahrzunehmen und daraus Probleme zu erkennen, für die es Lösungsansätze zu finden gilt. Die Grundlagen dafür waren im Verfahren nicht gegeben. Die mangelnde Information vor Beginn des Prozesses sowie die Leitung und Durchführung durch die Verwaltung stellen die Relevanz und die objektive Aussagekraft des «erarbeiteten» Leitbildes in Frage.

Wir laufen ernsthaft Gefahr, dass Basel noch weiter verplant wird. Es ist Sache der Politik, die Entwicklungsstrategie zu formulieren. Beamte sind lediglich dazu da, die Beschlüsse umzusetzen. Die Federführung durch das Hochbau- und Planungsamt liess nichts Gutes erahnen: Zu offensichtlich ist der Selbstverwirklichungsdrang der Stadtplaner, die schon von der Internationalen Bauausstellung 2020 träumen.

Die Resultate des so genannten «Mitwirkungsprozesses» dürfen nicht dazu missbraucht werden, stadtplanerische Utopien zu realisieren, an die sich dann Bevölkerung und Gewerbe anzupassen haben (so wie am Centralbahnhof oder an der Clarastrasse). Unsere Hauptsorge ist, dass eine überstürzte baulastige Aktionitis losgetreten wird. Die Konsequenzen für die Gewerbetreibenden wären verheerend. Bei der Vergabe von Bauaufträgen ist der Bauzeit oberste Priorität einzuräumen!



Guido Schmidt
Vorstandsmitglied
Wirtverband Basel-Stadt

Proportionale Erhöhung benachteiligt das Gastgewerbe

Das Schweizer Stimmvolk hat am 27. September 2009 der IV-Zusatzfinanzierung mit 54.5% zugestimmt. Die Vorlage wäre fast am Ständemehr gescheitert: Nur 12 der 23 Ständesstimmen sprachen sich für die befristete Mehrwertsteuererhöhung zugunsten der Invalidenversicherung aus. Die Diskriminierung des Gastgewerbes gegenüber dem Detailhandel verschärft sich weiter.

Die Mehrwertsteuer wird von 2011 bis und mit 2017 proportional angehoben. Der Normalsatz steigt von 7.6% auf 8%, der reduzierte Satz von 2.4% auf 2.5% und der Beherbergungs-Sondersatz von 3.6% auf 3.8%.

«Es kann nicht sein, dass für alkoholfreie Getränke und Speisen je nach Ort der Konsumation unterschiedlich viel Mehrwertsteuer bezahlt werden muss.»

Die Zwischenfinanzierung der IV – von einer Sanierung kann man leider nicht sprechen – erfolgt auf unsolidarische Weise und klar zum Nachteil des Gastgewerbes. Wir bedauern, dass vorzeitig der Geldhahn geöffnet wird anstatt die Probleme der Invalidenversicherung wirkungsvoll zu bekämpfen. Die Kaufkraft der Bevölkerung wird ab 2011 um 1.2 Milliarden Franken pro Jahr geschwächt.

Die Wettbewerbsverzerrung zuungunsten von Restaurants schmerzt. Wer in einem gastgewerblichen Betrieb einen Kaffee trinkt, trägt nun relativ gesehen vier Mal mehr zur Defizitdeckung der Invalidenversicherung bei als jemand, der sich einen Kaffee an einem Take-Away, Kiosk oder Tankstellen-Shop holt.

Noch weniger zur Stabilisierung der IV tragen Betriebe bei, die nur wenig oder gar keine Mehrwertsteuer entrichten, beispielsweise Kleinstbetriebe mit weniger als 100'000 Franken Umsatz, exportorientierte Firmen oder Banken und Versicherungen, deren Dienstleistungen zu einem grossen Teil nicht der Mehrwertsteuer unterliegen.

Die notwendige Überwälzung der erhöhten Mehrwertsteuer auf die Verkaufspreise des Gastgewerbes wird sich bei der momentanen wirtschaftlichen Situation insbesondere bei Kleinkonsumationen als schwierig erweisen, so dass die Restaurateure diese letztendlich einmal mehr selber zu tragen haben.

Entschlossener Kampf gegen die MwSt-Diskriminierung

An der Delegiertenversammlung von GastroSuisse in Stans stand die wettbewerbsverzerrende Mehrwertsteuer im Zentrum der politischen Diskussion. Der Geduldsfaden ist gerissen: Nun wird eine Volksinitiative lanciert.

Jetzt und heute müssen wir uns wehren – das war der Grundtenor in Stans. Die Delegierten folgten deutlich einem Antrag des Wirtverbandes Basel-Stadt und beschliessen, eine eidgenössische Volksinitiative zu lancieren. Gastgewerbliche Dienstleistungen sollen endlich den gleichen Mehrwertsteuersätzen unterliegen wie der Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln im Detailhandel.

GastroSuisse versucht seit Jahren, das stark störende Mehrwertsteuerproblem zu lösen. Für das Gastgewerbe ist es vordringlich, dass die Benachteiligung gegenüber dem Detailhandel endlich beseitigt wird. Es kann nicht sein, dass für alkoholfreie Getränke und Speisen je nach Ort der Konsumation unterschiedlich viel Mehrwertsteuer bezahlt werden muss.



Wer ein Sandwich an einem Tankstellenshop oder einem Kiosk kauft, trägt relativ gesehen vier Mal weniger zur IV-Zwischenfinanzierung bei als jemand, der das gleiche Produkt in einem Restaurant konsumiert.

Vereinfachungen und administrative Entlastungen

Der Gesetzgeber hat in der Sommersession 2009 das neue Bundesgesetz über die Mehrwertsteuer verabschiedet. Es trat am 1. Januar 2010 in Kraft, zusammen mit der damit verbundenen Ausführungsverordnung, die gegenwärtig ausgearbeitet wird. Das wichtigste Ziel der Revision war die Vereinfachung der gesetzlichen Bestimmungen. Über fünfzig Massnahmen sollen die administrative Entlastung der Unternehmen herbeiführen und die mit der Erhebung der Steuer verbundenen Kosten senken.

«Das wichtigste Ziel der Revision war die Vereinfachung der gesetzlichen Bestimmungen.»

An Stelle der im aktuellen Gesetz festgelegten Umsatzlimiten von 75'000 Franken bzw. von 250'000 Franken und der Steuerzahllast von 4000 Franken, die für die Erreichung der Steuerpflicht überschritten werden müssen, gilt im künftigen Gesetz eine einzige jährliche Umsatzlimite von 100'000 Franken. Wird diese nicht erreicht, besteht eine Befreiung von der Steuerpflicht.

Neu wird die Steuerpflicht nicht mehr dadurch begründet, dass die Umsätze die Limite überschreiten, sondern das Nichterreichen dieser Limite führt dazu, dass der Erbringer der Umsätze von der Steuerpflicht befreit ist. Bei Überschreiten dieser Umsatzgrenze bleibt die Eintragung als steuerpflichtige Person obligatorisch. Ausgenommen sind lediglich Sportvereine, Kulturvereine und gemeinnützige Institutionen, bei denen die Umsatzlimite von 150'000 Franken beibehalten wird.

Jede Person, die ein Unternehmen betreibt, hat das Recht, sich der Steuer zu unterstellen und somit freiwillig auf die Befreiung von der Steuerpflicht zu verzichten. Die freiwillige Steuerpflicht ist somit auch möglich, wenn noch keine Umsätze erzielt werden. Auf die Befreiung von der Steuerpflicht muss mindestens während einem Jahr verzichtet werden – an Stelle der vorher geltenden Frist von fünf Jahren.

Saldosteuersatz erleichtert

Seit anfangs 2010 ist die Abrechnung nach Saldosteuersätzen bis zu einem Umsatz von fünf Millionen Franken jährlich aus steuerbaren Leistungen und einer Steuerzahl-

last von 100'000 Franken möglich (bisher drei Millionen resp. 60'000 Franken). Wählt eine steuerpflichtige Person die Abrechnung nach Saldosteuersätzen, muss sie diese Methode nur noch während mindestens eines Jahres beibehalten (bisher waren es fünf Jahre). Entscheidet sie sich für die effektive Abrechnungsmethode, kann sie frühestens nach drei Jahren zur Abrechnung nach Saldosteuersätzen wechseln.

Mit Inkrafttreten des neuen Gesetzes wird die Eidgenössische Steuerverwaltung in Absprache mit den betroffenen Branchenverbänden die Saldosteuersätze neu festsetzen. Unabhängig davon erhalten alle steuerpflichtigen Personen die Möglichkeit, ihre Abrechnungsmethode auf den 1. Januar 2010 zu wechseln. In diesem Fall ist bis Ende März 2010 ein schriftliches Gesuch an die ESTV zu richten. Wer die gegenwärtige Abrechnungsmethode beibehalten will, braucht keine weiteren Schritte zu unternehmen.

Voller Vorsteuerabzug auf Verpflegung

Das neue Gesetz verfolgt den Grundsatz, dass alle im Rahmen einer unternehmerischen Tätigkeit angefallenen Vorsteuern grundsätzlich abziehbar sein sollen. Daher ist ein Ausschluss von 50% des Vorsteuerabzugs auf den Ausgaben für Verpflegung und Getränke nicht mehr vorgesehen.

Mit der Gesetzesreform wird der Eigenverbrauch nur noch in Form einer Korrektur des Vorsteuerabzugs berechnet und bildet somit nicht mehr einen Bestandteil des zur Steuerberechnung massgebenden Umsatzes.

Beherbergungssatz bleibt bis 2013

Der Mehrwertsteuer-Sondersatz für die Hotellerie wird bis 2013 verlängert. Stillschweigend hat sich der Ständerat in diesem Punkt bei der Totalrevision des Mehrwertsteuergesetzes dem Nationalrat angeschlossen. Die eidgenössischen Räte wollten einen zusätzlichen Satzwechsel vor der allfälligen Einführung eines Einheitssatzes vermeiden. Zurzeit gibt es drei Mehrwertsteuersätze: Den Normalsatz (7.6%), den Sondersatz für Beherbergung (3.6%) und den reduzierten Satz (2.4%). Der Sondersatz trägt dazu bei, die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Tourismusbranche zu erhalten. 22 von 27 EU-Ländern kennen ebenfalls einen Sondersatz für die Hotellerie.

Im Juni 2009 haben die Sozialpartner den neuen L-GAV für das Gastgewerbe ratifiziert. Dieser ist nun seit dem 1. Januar 2010 wirksam. Wichtige Neuerungen betreffen die wöchentliche Arbeitszeit, die Abgeltung von Überstunden und den Vollzugskostenbeitrag. Die Mindestlöhne bleiben bis und mit 2011 stabil.

«Es gibt eine neue Definition für Saisonbetriebe, die es auch städtischen Restaurants mit grossen Umsatzschwankungen erlaubt, eine wöchentliche Arbeitszeit von 43.5 Stunden zu vereinbaren.»

Die wöchentliche Arbeitszeit beträgt neu grundsätzlich 42 Stunden. Dafür müssen generell fünf Wochen Ferien gewährt werden. Die Variante 41 Stunden mit vier Wochen Ferien fällt weg. Hingegen gibt es eine neue Definition für «Saisonbetriebe», die es auch städtischen Restaurants mit grossen Umsatzschwankungen erlaubt, eine wöchentliche Arbeitszeit von 43.5 Stunden zu vereinbaren.

Während des laufenden Arbeitsverhältnisses sind Überstunden nur noch mit 100% zu entschädigen (bisher 125%). Die Möglichkeit zu zeitlicher Kompensation «eins zu eins» bleibt bestehen. Sind Ende Monat mehr als 200 Stunden auf dem Überstundenkonto, sind die über 200 Stunden hinaus geleisteten Überstunden per Ende Monat mit 100% zu entschädigen.

Die Vollzugskostenbeiträge pro Mitarbeiter und pro Betrieb werden von 48 auf 89 Franken erhöht. Die Beiträge der Mitarbeiter dürfen einmal pro Jahr vom Lohn abgezogen werden.

Für die Jahre 2009, 2010 und 2011 bleiben die aktuellen Mindestlöhne bestehen, ebenso die Regelung für die Ausrichtung des dreizehnten Monatslohns. 2012 kommt es dann zu einer starken Erhöhung der Mindestlöhne bei gleichzeitiger Einführung des dreizehnten Monatslohns ab erstem Arbeitstag, rückwirkend nach Bestehen der Probezeit. Zur Zeit gelten folgende Ansätze:

Kategorie	Lohn 2009–2011
Stufe 1	CHF 3383
Stufe IIa	CHF 3567
Stufe IIb	CHF 3823
Stufe IIIa	CHF 4172
Stufe IIIb	CHF 4597
Stufe IIIc	CHF 4597
Stufe IIIc	CHF 4787
Stufe IVa	CHF 5740
Stufe IVb	CHF 6919
Praktikanten	CHF 2168

Der LGAV des Gastgewerbes ist der grösste allgemeinverbindlich erklärte Gesamtarbeitsvertrag der Schweiz. Ihm unterstehen rund 230'000 Mitarbeiter in 30'000 Betrieben. Auf www.l-gav.ch finden Sie weitere Angaben.



Unser Dachverband GastroSuisse wehrt sich vehement gegen die staatliche Bevormundung der Konsumenten bei der Ernährung. Er lehnt auch die Einführung des mittelalterlichen Prangers im Internet in aller Form ab, wie sie in einer Vernehmlassungsvorlage zur Revision des Lebensmittelgesetzes vorgesehen ist. Die vorgeschlagene Anpassung an das EU-Recht wird indessen grundsätzlich begrüsst.

Der Trend zur Bevormundung, der im Bundesamt für Gesundheit offenbar zur Grundstrategie gehört, ist unverkennbar: Neu soll nämlich mit dem Lebensmittelgesetz das Verhalten der Konsumenten staatlich gelenkt werden. Das Gesetz soll den (vermeintlich mündigen) Bürgerinnen und Bürgern eine «sachkundige Wahl» ermöglichen.

«Gute» und «böse» Lebensmittel

Die zunehmende Tendenz zur Abschaffung der Selbstverantwortung zeigt sich auch in der neuen Bestimmung über die Kennzeichnung von sogenannten «physiologisch nützlichen» Lebensmitteln. Das läuft sinngemäss auf eine Ampel hinaus: Es wird staatlich bestimmt, welche Lebensmittel gesund (grüne Ampel) und welche gefährlich sind (rote Ampel). Eine solche Einteilung der Lebensmittel ist mehr als fragwürdig. Je nach Alter und Lebenssituation haben die Menschen individuell sehr unterschiedliche Bedürfnisse in Sachen Ernährung.

Für die kleinen und mittleren Unternehmen wäre der neue Umgang mit Lebensmitteln nicht praktikabel. Wie soll ein Betrieb, der weder auf ein eigenes Labor noch auf Lebensmittelingenieure zurückgreifen kann, den gesundheitlichen Status seiner handwerklich zubereiteten Eigenkreationen bestimmen?

Internet-Pranger erinnert ans Mittelalter

Inakzeptabel im Entwurf zum neuen Lebensmittelgesetz ist die Tatsache, dass Betriebe bereits nach geringsten Beanstandungen durch die Lebensmittelkontrolle öffentlich angeprangert werden könnten, unter anderem auf dem Internet. Diese öffentliche Zurschaustellung ist unverhältnismässig. Im Kanton Zürich etwa wurden im Jahr 2008 wohl 56.9% aller Lebensmittelbetriebe in irgendeiner Form beanstandet, aber nur gerade 0.8% mussten als klar unhygienisch eingestuft werden. Beanstandet werden zudem häufig administrative Mängel ohne direkte Auswirkung auf die Hygiene im Betrieb. Selbst ein Grossteil (62.4%) der staatlich betriebenen Spitäler und Heime im Kanton Zürich werden von der Lebensmittelkontrolle kritisiert, trotz ihrer unbestrittenen Kompetenz in Sachen Hygiene.

Deklarationsvorschriften

Wir befürworten eine korrekte und sinnvolle Information der Gäste. Im Schweizer Gastgewerbe besteht jedoch schon heute ein Deklarationsstandard, der es dem Gast erlaubt, sich in sinnvoller Weise über die wesentlichen Eigenschaften der abgegebenen Speisen und Getränke zu informieren. Das allfällige Ansinnen, weitergehende Deklarationsvorschriften zu erlassen, lehnen wir daher ab. Insbesondere ist es – namentlich im Bereich der Lebensmittelgesetzgebung – nicht Aufgabe des Staates, dem mündigen Bürger zu einer «sachkundigen Wahl» zu verhelfen.



Hygiene-Smileys wiegen den Konsumenten in falscher Sicherheit.

Hygiene-Smileys sind nur Momentaufnahmen

Konsumentenschützer schreien immer lauter nach **Hygiene-Labels an Restauranttüren. Betriebe sollen die Resultate der letzten Prüfung aushängen. Beanstandungen sollen auf dem Internet publiziert werden. Wie sinnvoll sind solche Hygiene-Pranger?**

Wir halten nichts davon, Restaurants öffentlich zu brandmarken und sie so dauerhaft zu schädigen. Die Kontrollen sollen nicht nur die Konsumenten schützen, sondern auch den Betreibern helfen, sich zu verbessern. Das setzt ein gewisses Vertrauensverhältnis voraus. Genau dieses Vertrauen würde durch mittelalterliche Prangermethoden zerstört.

«Der Informationsgehalt eines Labels ist begrenzt, weil sich die Hygienesituation in beide Richtungen schnell verändern kann.»

Bei Verstössen, die die Volksgesundheit akut gefährden, können die Kontrolleure schon heute einen Betrieb schliessen oder die Benützung der Küche untersagen. Ein hartes Vorgehen gegen Schmutzfinke ist zu begrüessen. Das Smiley-Modell hingegen ist für alle Beteiligten problematisch. Ein Smiley ist nämlich ein «Alles-oder-Nichts-Zeichen», die reinste Schwarz-Weiss-Malerei.

Kein Betrieb, und ist er noch so professionell geführt, kann konstant ohne Mängel arbeiten. Wo Menschen arbeiten, passieren Fehler. Hygiene-Smileys führen dazu, dass einzelne Lokale stigmatisiert werden. Negative Dinge bleiben den Menschen nämlich lange im Gedächtnis – sogar noch dann, wenn der Betrieb die Fehler schon lange behoben hat oder unter neuer Führung ist.

Sympathischer wäre eine Positivliste, die besonders vorbildliche Betriebe führt. Doch auch hier handelt es sich stets um Momentaufnahmen, die den Konsumenten in falscher Sicherheit wiegen. Der Informationsgehalt eines Labels ist begrenzt, weil sich die Hygienesituation in beide Richtungen schnell ändern kann.

Um wirklich aussagekräftig zu sein, müssten die Hygienekontrollen – nicht nur in Restaurants, sondern beispielsweise auch in Spitälern – monatlich erfolgen. Dann müsste die Zahl der Inspektoren verzwanzigfacht werden. Eine solche Ausdehnung staatlicher Tätigkeit ist unnötig und unverhältnismässig, denn der Schutz der Volksgesundheit

ist durch die bestehenden Massnahmen bestens gewährleistet. Wer soll den totalen Überwachungsstaat eigentlich bezahlen?

Unbestritten ist die Notwendigkeit einer umfassenden Hygieneschulung – in den Berufslehren, in den Wirtkursen und als laufende Weiterbildung auf allen Hierarchiestufen. Und selbstverständlich sind auch staatliche Lebensmittelkontrollen weiterhin nötig.

Wenn Restaurants öffentlich benotet werden, dann müssten Qualitätslabel für Bäckereien, Metzgereien und Supermärkte ebenfalls obligatorisch werden. Und für Ärzte und Spitäler, denn es ist davon auszugehen, dass es auch im Gesundheitswesen gute und weniger gute Anbieter gibt. Oder wie wäre es damit, Anwälte nach der Anzahl gewonnener Fälle aufzulisten?



Maurus Ebnetter

Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt

Rauchverbot ab 1. April 2010

Das Rauchverbot in Gaststätten wird per 1. April 2010 wirksam. Das Rauchverbot gilt in Räumen, die öffentlich zugänglich sind und grundsätzlich von jedermann betreten werden können. Der Begriff der öffentlichen Zugänglichkeit wird weit ausgelegt werden. Nicht öffentlich zugänglich und somit nicht dem Rauchverbot unterstehen private Räume sowie Räumlichkeiten, die nur einem auf persönliche Einladung hin einem geschlossenen Kreis von Teilnehmenden offen stehen. Juristische Konstrukte (vor allem Mitgliedschaften), die einzig und allein der Umgehung dienen, werden als missbräuchlich und unzulässig erachtet.

Vereinslokale unterstehen dem Rauchverbot nicht, sofern sie ausschliesslich von Mitgliedern benutzt werden. Sind die Cliquenkeller und Vereinslokale jedoch der Öffentlichkeit zugänglich, fallen sie unter das Rauchverbot.

Nutzt ein geschlossener Personenkreis einen Raum oder die gesamte Gaststätte ausschliesslich für sich alleine und wird die Öffentlichkeit räumlich vollständig ausgeschlossen, gilt das gesetzliche Rauchverbot nicht. Beispiele für geschlossene Gesellschaften sind etwa Familienfeiern, Hochzeiten oder Vereinsabende.

Detailbestimmungen

Mit einer Anpassung der Verordnung zum Gastgewerbegesetz hat der Regierungsrat die drei unbestimmten Rechtsbegriffe des neuen Paragraphen 34 des Gastgewerbegesetzes definiert. Über die Einführung des Rauchverbots im Kanton Basel-Stadt wurde vom Bau- und Verkehrsdepartement eine Broschüre erstellt, welche Auskunft zu den häufigsten Fragen gibt.

§ 16 der Verordnung zum Gastgewerbegesetz erhält folgende neue Fassung:

1 Öffentlich zugänglich ist ein Raum, der von jedermann insbesondere zum Zweck des entgeltlichen Erwerbs von

Speisen und / oder Getränken zum Konsum an Ort und Stelle betreten werden darf.

2 Ein Fumoir ist ein Raum innerhalb eines dem Gastgewerbe gesetz unterstehenden Betriebs, in welchem geraucht werden darf. Gäste, die sich in Fumoirs aufhalten, dürfen nicht bedient werden. Fumoirs dürfen nicht als Durchgangsräume zu denjenigen Räumlichkeiten dienen, die für Nichtraucherinnen und Nichtraucher bestimmt sind. Sie müssen über eine eigene Lüftung verfügen.

3 Auch in Zelten, Wintergärten, Hallen oder Eingangsbereichen gilt das Rauchverbot, sofern sie auf mehr als der Hälfte aller Seiten geschlossen sind.

Durcheinander

In Basel-Stadt tritt das Rauchverbot am 1. April 2010 in Kraft, in Basel-Land am 1. Januar 2011. In beiden Kantonen sind lediglich unbediente Fumoirs vom Verbot ausgenommen. In Solothurn, wo es bereits seit 1. Januar 2009 ein Rauchverbot gibt, sind bediente Fumoirs erlaubt. Im Aargau wird voraussichtlich das Bundesgesetz gelten, das zusätzlich Ausnahmen für kleine Raucherbetriebe vorsieht. Auch in Baden-Württemberg gibt es sowohl Raucherzimmer als auch eigentliche Raucherlokale.

Juristischer Kampf gegen das Verbot

Die Generalversammlung 2009 des Wirtverbandes Basel-Stadt hat den Vorstand ermächtigt, juristische und politische Schritte gegen das Rauchverbot zu unternehmen. Der Vorstand wurde einstimmig beauftragt, juristische Schritte gegen das unsinnige Verbot eingehend zu prüfen. Anwalts- und Gerichtskosten von Mitgliedern sollen übernommen werden, wenn deren Fall von allgemeinem Interesse ist. Zu einem späteren Zeitpunkt soll eine Aufweichung des Verbots auf politischem Wege angestrebt werden, z.B. mit einer Volksinitiative auf kantonaler oder nationaler Ebene.



Der Kommunikation nach innen und aussen räumen wir hohe Priorität ein. Entsprechend wurde sie in den letzten Jahren stetig systematischer und professioneller. Mit allen Gruppen, die für uns von Belang sind, kommunizieren wir regelmässig und oft mit massgeschneiderten Botschaften.

Medienarbeit

Im Jahr 2009 ging es ruhiger her als im Vorjahr, als Themen wie das Rauchverbot oder die Euro 2008 die Schlagzeilen beherrschten. Wir hatten dennoch 162 Medienanfragen (Vorjahr 241). Die hohe Zahl und die Regelmässigkeit der Anfragen beweisen, dass wir in der Öffentlichkeit als Branchenvertreter und politische Kraft stark wahrgenommen werden.

Auskunftsdienst

Wir beantworten regelmässig Anfragen von Schülern und Studenten, die Projektarbeiten oder Studien über gastgewerbliche Themen durchführen. Auch kommt es immer wieder zu Anfragen von Gästen, welche wir in der Regel in allgemeiner Form beantworten, also ohne einzelne Betriebe zu empfehlen.

Abstimmungen

Wir unterstützten den Abstimmungskampf gegen die Mehrwertsteuer-Erhöhung. Josef Schüpfer war Co-Präsident des kantonalen Komitees «Mwst-Erhöhung Nein».

Lobbying

Es fanden zahlreiche formelle und informelle Kontakte statt. Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern, insbesondere im bürgerlichen Lager, ist gut. Ein Beispiel: Am 21. September 2009 trafen sich ein gutes Dutzend Wirte und Hoteliers mit sechs Mandatsträgern der LDP Basel-Stadt zu einer lockeren Diskussionsrunde im Saal des Restaurants Schnabel. Natürlich pflegten wir den Kontakt auch mit anderen Parteien.

Sponsoring

Wir unterstützten wiederum das Fasnachts-Comité und die Veranstaltung «offizielles Prysdrumme und -Pryspffle». Weiter wurde auch ein Inserat im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» geschaltet und der Prix Déco vor Weihnachten finanziell unterstützt.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Verbandsmagazins «à la bâloise». Die Zeitschrift hat eine Auflage von 1700 und wird nicht nur den Mitgliedern, sondern auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Unser Magazin wird stark beachtet. Das zeigt die grosse Resonanz, die wir jeweils erhalten.



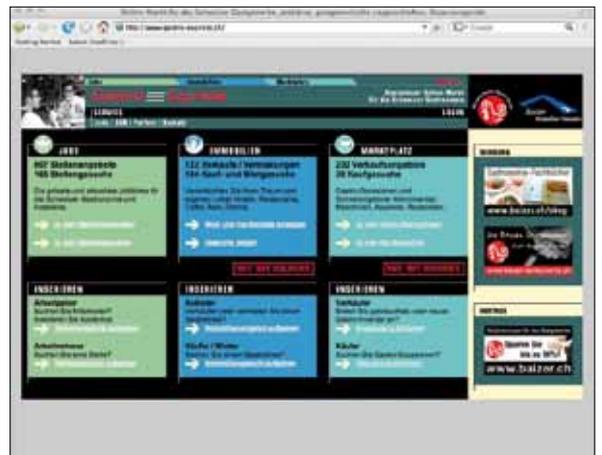
www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website funktioniert immer mehr als Online-Fachzeitschrift für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich mehr als 1500 Artikel. Allein 2009 sind 600 Beiträge hinzu gekommen. Die Zahl der Seitenaufrufe konnte massiv gesteigert werden. Google News hat baizer.ch als eine von 700 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum indiziert. Fast wöchentlich sorgt zudem ein elektronischer Newsletter dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.



www.gastro-express.ch

Unser kostenloser Online-Marktplatz konnte seine Marktstellung festigen. Auf keiner anderen Plattform finden sich so viele aktuelle Stellenangebote für das Hotel- und Gastgewerbe in der Schweiz. Konjunkturbedingt ging die Zahl der Anzeigen leicht zurück.



www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch verzeichnete etwas weniger Besucher als im Vorjahr. Die Frequenz ist aber nach wie vor beträchtlich. Zusätzlich beliefern wir die Portale basel.com, mybasel.ch und biovalley.ch mit unseren Daten. Deutsche und englische Detailbeiträge von über 700 Betrieben können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Neuerdings verwendet auch das Vermessungsamt unsere Daten für seine Kartenapplikation, die pro Jahr rund drei Millionen Mal abgefragt wird.



www.baslerkueche.ch

Die Besucher dieser Site interessieren sich für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Neben der Homepage immer noch am meisten besucht: Das Rezept von Basler Brunli, vor allem zur Weihnachtszeit.

www.restaurant-express.ch

Diese Site stellt sozusagen ein nationales Dach über unserem regionalen Gastronomieverzeichnis dar. Verlinkt werden die besten Online-Guide der jeweiligen Ortschaft.

www.gastroprofessional.ch

Die Bildungs- und Wissensplattform unseres Dachverbands GastroSuisse ist für Mitglieder kostenlos zugänglich. Sichern Sie sich den Zugang zu wertvollen Informationen, Merkblättern, Vorlagen und Checklisten – schnell, einfach und zeitlich unabhängig! Zu den meistgenutzten Inhalten gehören Arbeitsverträge mit Rechenfunktionen. Sehr beliebt sind auch Korrespondenzvorlagen sowie Downloads zu Themen wie Hygiene oder Marketing.

Nützliche Links

GastroSuisse
www.gastro Suisse.ch

GastroSocial
www.gastro social.ch

Gastroconsult AG
www.gastro consult.ch

Schweiz Direkt
www.schweiz direkt.ch

Hotel Categorycal
www.hot-c.ch

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

Statistik

Site	Besucher pro Tag 2008	Seitenaufrufe pro Tag 2008	Besucher pro Tag 2009	Seitenaufrufe pro Tag 2009
baizer.ch	160	720	612	3031
basel-restaurants.ch	742	3019	675	2855
baslerkueche.ch	94	202	118	239
gastro-express.ch	2519	21'399	3038	25'863
restaurant-express.ch	141	225	127	214
Total	3663	25'565	4570	32'202

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt, zu deren Trägerschaft wir gehören und deren Vorsitz Maurus Ebnetter ausübt, wurde erfolgreich umstrukturiert. Sie konzentriert sich nun auf ihr Kerngeschäft. Die überbetrieblichen Kurse der Kochlernenden werden in guter Qualität zu vernünftigen Preisen angeboten. Die Lernenden der anderen gastgewerblichen Berufsbilder besuchen die überbetrieblichen Kurse bei GastroBaselland in Liestal oder in interkantonalen Schulhotels.

Bisher fielen in Basel-Stadt während der dreijährigen Lehrzeit Kursgebühren in der Höhe von 2250 Franken pro Kochlernenden an. Ab 2010 sind es nur noch 600 Franken! Diese Preisreduktion um 1650 Franken oder 73.3 Prozent ist umso eindrücklicher, wenn man weiss, dass ab neuem Lehrbeginn verteilt auf die Lehrzeit 20 statt wie bisher 16 üK-Tage angeboten werden. Umgerechnet auf den Kurstag, sinken die Gebühren um 78.7 Prozent!

Die erfreuliche Senkung wird aus zwei Gründen möglich. Zum einen werden die Kantonsbeiträge verdoppelt, was auf die Lehrzeit 1000 Franken pro Lernenden ausmacht. Zum anderen gibt die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt Kosteneinsparungen an die Lehrbetriebe weiter.

Entwicklung der Lernendenzahlen in Basel-Stadt

Berufsbild	2006	2007	2008	2009
Koch / Köchin	62	67	59	67
Küchenangestellter/r	8	18	15	19
Restaurationsfachleute	11	16	15	16
Restaurationsangestellte/r	4	2	3	5
Hotelfachleute	13	16	12	18
Hotellerieangestellte/r	2	3	1	1
Total Gastgewerbe-Berufe	100	122	105	126

Qualitätsentwicklung

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt hat Toni Wandeler und Dieter Beyerle in die Umsetzungsgruppe «Koch 2010» entsandt, die sich gleichzeitig auch um die Qualitätsentwicklung bei den Küchenangestellten kümmert. Petra Emmel vom Ramada Plaza Basel und Timo Plattner vom Swissôtel Le Plaza vertreten die HGF in der bikanischen LQE-Gruppe «Refa, Rean, Hoan».



Wirkurse

Leicht abgenommen hat im Berichtsjahr die Nachfrage nach den Wirkursen. Die drei Blockkurse und der berufsbegleitende Kurs konnten aber planmässig durchgeführt werden. Für 2010 gehen wir von einer stabilen Nachfrage aus.

Weitere Infos unter www.baizer.ch/wirkurs

Wirtefachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats, und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler, die Wirtefachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2009 nahmen an vier schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 135 Personen teil. Von 124 Erstgeprüften bestanden 115, von den elf Wiederholungsprüfungen bestanden vier. Die Durchfallquote bei den Erstgeprüften beträgt also 7.3 Prozent (Vorjahr 9.3 Prozent). Die Durchschnittsnote der Erstgeprüften betrug 5.25.

46.8 Prozent der Erstgeprüften sind Frauen, 53.6 Prozent sind Männer. Gegenüber dem Vorjahr hat der Frauenanteil um 0.4 Prozentpunkte zugenommen. Das Alter der Teilnehmer liegt zwischen 19 und 66. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 26 Jahre alt. 10.5 Prozent sind älter als fünfzig Jahre, 53.2 Prozent jünger als 30 Jahre. 54 Prozent wohnen in Basel-Stadt, 25 Prozent in Basel-Land, 4 Prozent im Aargau, 3.2 Prozent in Solothurn, 6.5 Prozent in anderen Kantonen, 4.9 Prozent in Deutschland und 2.4 Prozent in Frankreich.

60.5 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer – davon hat etwa ein Drittel einen Migrationshintergrund. Gegenüber dem Vorjahr hat der Anteil der Schweizer um 8.6 Prozentpunkte zugenommen. 15.3 Prozent der Teilnehmer sind deutscher Nationalität, 4.9 Prozent Italiener und 2.4 Prozent Franzosen. 2.4 Prozent stammen aus anderen westeuropäischen Ländern, 4 Prozent aus dem ehemaligen Ostblock. 8.1 Prozent der Teilnehmer sind Türken oder Kurden. 2.4 Prozent stammen aus anderen Kontinenten.

In Basel-Stadt wurden 2009 gesamthaft 119 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. Im Vorjahr waren es 120. Schweizweit werden pro Jahr rund 1500 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse, z.B. an Hotelfachschulen.

Hygienekurse

Die Gestaltung einer Branchenlösung respektive deren Anerkennung durch die Behörden gestalten sich schwierig. GastroSuisse will ein entsprechendes Angebot

schaffen. Gelingt dies, werden wir entsprechende Kurse und Unterlagen anbieten.

Arbeitssicherheit

Die so genannten Kopas-Schulungen finden nach wie vor statt. Die Branchenlösung für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb wird auch im Wirkkurs vermittelt. Interessenten sind aufgerufen, nähere Informationen unter www.baizer.ch/kopas zu beziehen.

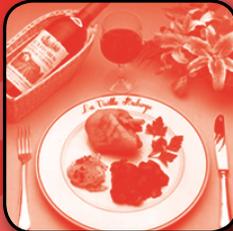
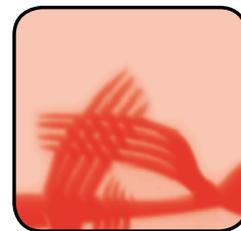
Diverse Kurse

Am 10. November 2009 fand ein gut besuchter Info-Nachmittag zum neuen L-GAV 2010 statt.



► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



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

www.baizer.ch/wirtekurs



Ideal auch als Weiterbildung!

Die nächsten Kurse

- vom 7. Juni bis 25. August 2010
(berufsbegleitend)
- vom 6. September bis 1. Oktober 2010
- vom 8. November bis 3. Dezember 2010
- Ausbildungszentrum UBS, Basel
(nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Preis

- CHF 3500.– (inkl. Lehrmittel)

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

Erfolgsrechnung in CHF	2008	Budget 2009	2009	Budget 2010
Einnahmen				
Mitgliederbeiträge	109'778.35	110'000	112'374.55	110'000
Dienstleistungserträge 1)	596'880.52	560'000	550'877.00	570'000
Diverse Vereinseinnahmen	392'997.80	230'000	171'175.50	180'000
Total Einnahmen	1'099'656.67	900'000	834'427.05	860'000
Aufwand		2)		3)
Vereinsausgaben	427'666.35	240'000	197'380.60	240'000
Dienstleistungsaufwand 1)	351'966.60	370'000	342'471.35	360'000
Personalaufwand	103'383.55	120'000	103'284.00	110'000
Sachversicherungen und Gebühren	294.00	1'000	294.00	1000
Verwaltung und Informatik	67'550.90	70'000	54'810.85	70'000
Werbung	29'349.40	40'000	37'271.15	40'000
Übriger Betriebsaufwand	1789.00	10'000	315.50	10'000
Finanzerfolg	36'196'48	10'000	- 34'711.28	0
Total Aufwand	1'018'196.28	861'000	701'116.17	831'000
Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand	81'460.39	39'000	133'310.88	29'000
Ausserordentlicher Aufwand	0	0	0.00	0
Steuern	17'173.25	10000	22'606.85	10'000
Reingewinn	64'287.40	29'000	110'704.03	19'000

1) Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

2) zuzüglich maximal CHF 250'000 Aufwand für Rechtskosten / politische Aktivitäten im Zusammenhang mit Rauchverbot (vorbehältlich GV-Beschluss)

3) zuzüglich CHF 50'000 für die eidg. Volksinitiative «Schluss mit der MwSt-Diskriminierung des Gastgewerbes», CHF 80'000 für die geplante kantonale Volksinitiative «für einen massvollen Nichtraucherschutz» und CHF 50'000 für Rechtskosten im Zusammenhang mit dem Rauchverbot (GV-Beschluss vorbehalten).

Bilanz in CHF	31. Dezember 2008	31. Dezember 2009
Aktiven		
Kasse	149.75	345.75
Bank- und Postkonten	393'503.12	559'574.91
Festgelder	140'000	140'000
Debitoren	4550.45	4897.57
Kontokorrent Sterbekasse	37'901.20	39'976.00
Aktive Rechnungsabgrenzungen	150'000.00	0.00
Umlaufvermögen	726'104.52	744'794.23
Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile	256'961.10	352'591.54
Obligationen	1'164.652.25	1'081'836.13
Wertberichtigung Finanzanlagen	- 70'000.00	- 50'000
Mobile Sachanlagen	1.00	1.00
Anlagevermögen	1'351'614.35	1'384'428.67
Total Aktiven	2'077'718.87	2'129'222.90
Passiven		
Kreditoren	50'000.00	25'000.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	171'300.00	137'100.00
Kurzfristiges Fremdkapital	221'300.00	162'100.00
Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen	70'000.00	70'000.00
Rückstellung Hilfsfonds	5'000.00	5000.00
Rückstellung Sonderaufwand	50'000	50'000.00
Rückstellung Anlagefonds	125'000.00	125'000.00
Langfristiges Fremdkapital	250'000.00	250'000.00
Vereinskapital	1'542'131.73	1'606'418.87
Gewinn	64'287.14	110'704.03
Total Eigenkapital	1'606'418.87	1'717'122.90
Total Passiven	2'077'718.87	2'129'222.90

Bilanz in CHF	31. Dezember 2008	31. Dezember 2009
Aktiven		
Flüssige Mittel	25'265.76	26'653.82
Forderungen	19.90	10.80
Umlaufvermögen	25'285.66	26'664.62
Finanzanlagen	145'866.00	145'866.00
Anlagevermögen	145'866.00	145'866.00
Total Aktiven	171'151.66	172'530.62
Passiven		
KK Wirtverband Basel-Stadt	37'901.20	39'976.00
Passive Rechnungsabgrenzungen	1000.00	1000.00
Fremdkapital	38'901.20	40'976.00
Stiftungskapital	139'497.41	132'250.46
Verlust	-7246.95	-695.84
Eigenkapital	132'250.46	131'554.62
Total Passiven	171'151.66	172'530.62

Erfolgsrechnung in CHF	2008	2009
Mitgliederbeiträge	1056.25	931.20
Diverse Erträge	20'948.55	0.00
Total Einnahmen	22'004.80	931.20
Sterbegelder	5400.00	1800.00
Diverse Unkosten	4636.30	1206.00
Finanzerfolg	19'215.45	-1378.96
Total Aufwand	29'251.75	1627.04
Jahresverlust	7246.95	695.84

Bericht der Revisionsstelle zuhanden der Generalversammlung des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) des Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2009 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

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

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 24. März 2010
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Bericht der Revisionsstelle an den Stiftungsrat der Sterbekasse des Wirtverbandes Basel-Stadt

Als Revisionsstelle haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Sterbekasse des Kantonalen Wirtverbandes Basel-Stadt für das am 31. Dezember 2009 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

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

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über die Verwendung des Bilanzgewinns nicht Gesetz und Statuten entsprechen.

Stans, 24. März 2010
Contesta Revisions AG
Siegfried Zettel
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Mitgliederbewegungen

Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

2004	2005	2006	2007	2008	2009
484	486	486	479	477	481

Aufgrund unserer Datenbank gehen wir davon aus, dass es in Basel-Stadt Ende des Berichtsjahres 868 gastgewerbliche Betriebsstätten mit 939 Profit Centers gab. Über die Fluktuation gibt es keine verlässlichen Zahlen. Wir schätzen, dass 40% der Betreiber schon in den ersten drei Jahren aufgeben. Ein Unternehmer bleibt durchschnittlich ungefähr vier Jahre auf dem gleichen Betrieb.

Ehrenmitglieder

Max König
Thomas Mosberger
Karl Schnyder
Kurt Sinsel
Hans-Heiny Spillmann
Edi Stücheli
Alex Stürchler

Veteranen

Yvonne Jauslin, Eintritt 1985
Jonathan Freeman, Eintritt 1985

Totentafel

Es waren folgende Todesfälle zu beklagen:
Nicole Proschek
Otto Roth

Gremien und Vertretungen

Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

Siehe Seite 4.

Vorstand Familienausgleichskasse des Wirtverbands Basel-Stadt

Josef Schüpfer, Präsident
Mario Nanni
Maurus Ebnetter
Beat Emmenegger
Pierre Buess

Pensionskasse Gastrosocial

Im Stiftungsrat und im Anlageausschuss: Josef Schüpfer

Kommission Politfonds GastroSuisse

Als Vizepräsident: Josef Schüpfer

Kommission Arbeitsrecht und Sozialfragen GastroSuisse

Als Mitglied: Maurus Ebnetter (seit Oktober 2009)

Stiftungsräte der Sterbekasse

Josef Schüpfer
Dr. Alex Hediger

Archivar

Mario Nanni

Gewerbeverband Basel-Stadt

Im Vorstand: Josef Schüpfer
Als Delegierte: Maurus Ebnetter, Guido Schmidt

Basel Tourismus

Im Vorstand: Maurus Ebnetter

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Als Präsident: Maurus Ebnetter

Koordinationsgruppe Standortmarketing

Als Mitglied: Maurus Ebnetter

Verein Integratio

Im Vorstand: Maurus Ebnetter

Allgemeine Entwicklung

Das Bundesgesetz über die Familienzulagen sowie die entsprechende Verordnung sind per 1. Januar 2009 in Kraft getreten. Alle kantonalen Gesetzgebungen mussten den neuen Gegebenheiten angepasst werden. Hier ist eine Zusammenfassung der wichtigsten Neuerungen:

- Das Bundesgesetz über die Familienzulagen sowie die entsprechende Verordnung sind per 1. Januar 2009 in Kraft getreten. Alle kantonalen Gesetzgebungen mussten den neuen Gegebenheiten angepasst werden.
- Kinderzulage von CHF 200 pro Kind und Monat bis zum vollendeten 16. Altersjahr. Für erwerbsunfähige Kinder werden die Leistungen bis zum vollendeten 20. Altersjahr erbracht.
- Ausbildungszulage von CHF 250 ab vollendetem 16. Altersjahr bis zum Abschluss der Ausbildung, längstens aber bis zum vollendeten 25. Altersjahr.
- Im Rahmen des Bundesgesetzes können die Kantone in ihren Familienzulagenordnungen höhere Mindestansätze sowie Geburts- und Adoptionszulagen vorsehen. Andere Leistungen müssen ausserhalb der Familienzulagenordnungen geregelt und finanziert werden.
- Ab einem Jahreseinkommen von CHF 6840 wird bereits die volle Zulage ausgerichtet. Es gibt keine Teilzulagen mehr.
- Der Bundesrat regelt für im Ausland wohnhafte Kinder die Voraussetzungen für den Zulagenanspruch; dessen Höhe richtet sich z.T. nach der Kaufkraft im Wohnsitzstaat.

- Jeder Betrieb muss sich einer Familienausgleichskasse anschliessen. Es ist keine Befreiung mehr möglich.
- Nichterwerbstätige haben Anspruch auf Zulagen, sofern das steuerbare Einkommen den anderthalbfachen Betrag einer maximalen vollen Altersrente der AHV nicht übersteigt und keine Ergänzungsleistungen zur AHV/IV bezogen werden.

Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen sind die AHV-Ausgleichskassen als Geschäftsführungsstelle vorgesehen. Sämtliche Statuten und Reglemente mussten der neuen Gesetzgebung angepasst werden.

Das Bundesgesetz beschränkt den Zulagenanspruch grundsätzlich auf Arbeitnehmende sowie auf Nichterwerbstätige mit bescheidenem Einkommen. 13 Kantone sehen auch einen Anspruch für Selbstständigerwerbende vor. Zurzeit sind auf politischer Ebene Bestrebungen im Gange, die Selbstständigerwerbenden generell dem Bundesgesetz über die Familienzulagen zu unterstellen.

Die neue, einheitliche Definition der Anspruchsberechtigung hat dazu geführt, dass die Familienausgleichskassen sämtliche Bezugsberechtigte auf ihren Anspruch prüfen mussten.

In 12 Kantonen findet für die Finanzierung der Familienzulagen ein Lastenausgleich unter den Familienausgleichskassen statt.

Per 1. Januar 2011 wird das zentrale Familienzulagenregister eingeführt. Dieses Register soll den Mehrfachbezug von Familienzulagen verhindern und die Durchführungsorgane bei der Abklärung des Anspruches unterstützen.

Wichtigste Kriterien	2008/CHF	2009/CHF	Abweichung in %
Anzahl Betriebe, Ende Jahr	503	509	1.19%
Durchschnittliche Kinderzahl	1100	1135	3.19%
Zulagenansätze			
– Kinderzulagen	200	200	0.00%
– Ausbildungszulagen	220	220	0.00%
Lohnsumme	154'028'800	177'532'900	15.26%
Gesamtbeitragssatz	2.10%	2.00%	-4.76%
FAK-Beiträge netto	3'016'000	3'392'000	12.47%
Familienzulagen	2'685'100	2'844'100	5.92%
Jahressergebnis	285'300	469'600	64.60%
Reserven	2'484'100	2'953'600	18.90%
– in % eines Jahresaufwandes	89.13%	100.28%	

Geschäftsgang

Der Kundenbestand stieg von 20'902 auf 20'965 Betriebe. Das Beitragsvolumen hat um 3.8% auf 932 Millionen Franken zugenommen. Es wurde ein Überschuss von rund 80 Millionen an den schweizerischen Ausgleichsfonds überwiesen.

Die Anzahl der versicherten Personen stieg um 2.9 % auf 163'705 Personen an. Der Rentenbestand bei den Altersrenten erhöhte sich um 3.7% auf 19'224. Bei den Invalidenrenten verringerte sich der Bestand um 3.3% auf 5726.

Das Wachstum bei den Krankentaggeld-Verträgen betrug 0.5% auf einen Bestand von 9170. Bei der Unfallversicherung war eine Zunahme um 2% auf 7788 zu verzeichnen.

Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Überschuss von CHF 458'200. Die Sachaufwände sind tiefer als geplant, und es konnten höhere Abschreibungen als vorgesehen auf Investitionen und an der Liegenschaft vorgenommen werden. Es ist wiederum ein sehr erfreuliches Ergebnis.

Im September wurde unser Qualitätsmanagement mit der neuen Norm ISO 9001:2008 und dem Datenschutzgütesiegel GoodPriv@cy geprüft und ausgezeichnet.

Die Entwicklung der Internet-Lohnbuchhaltung GastroSocial@net ist abgeschlossen und von verschiedenen Kunden in Betrieb genommen worden.

Die Einführung der neuen AHV-Nummer konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Es wurden für alle Kantone die neuen Gesetzesbestimmungen für die Familienzulagen umgesetzt.

Entwicklung bei den Sozialwerken

Im September wurde die Zusatzfinanzierung für die Eidgenössische Invalidenversicherung vom Volk befürwortet. Über 54% stimmten für die Vorlage, sie erreichte aber das Ständemehr nur ganz knapp. Somit wird zu Gunsten der IV die Mehrwertsteuer für die Jahre 2011 bis 2017 von 7.6% auf 8% erhöht. Für die Güter des täglichen Bedarfs beträgt die Erhöhung 0.1%, für den Beherbergungssatz 0.2%. Die Invalidenversicherung erhält einen selbstständigen Ausgleichsfonds und 5 Milliarden Franken aus dem AHV-Fonds. Damit sollte die IV keine jährlichen Defizite mehr produzieren und Schulden abtragen können. Für eine umfassende Sanierung müssen im Rahmen der 6. IV-Revision weitere sozialverträgliche Sparmassnahmen eingeführt werden.

Der AHV-Ausgleichsfonds hat sich von den durch die Finanzkrise entstandenen Verlusten teilweise erholt. Das Anlagevermögen der AHV beträgt rund 25 Milliarden Franken, wovon aber 5 Milliarden am 01.01.2011 in den neu geschaffenen IV-Ausgleichsfonds einbezahlt werden müssen.

Die 4. Revision des Arbeitslosenversicherungsgesetzes ist in der parlamentarischen Beratung. Geplant sind eine Beitragserhöhung um 0.2 auf 2.2% sowie ein Solidaritätsprozent auf hohe Einkommen. Auf der Leistungsseite sind Straffungen vorgesehen. Die Schulden der ALV belaufen sich auf über 4 Milliarden Franken.

GastroSocial Ausgleichskasse
Heinerich Wirri-Strasse 3
5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
Fax 062 837 72 97
www.gastrosocial.ch



Deckungsbeitrag steigt auf 101.5%

Die Auswirkungen der Finanzkrise haben die Pensionskassen in der Schweiz bis zur Jahreshälfte hart getroffen. Für viele sank der Deckungsgrad in einen kritischen Bereich. Der Umschwung an den Aktienbörsen fiel jedoch unerwartet stark aus, so dass die meisten Kassen gar einen grossen Teil des Vorjahresverlustes wieder wettmachen konnten.

Die GastroSocial Pensionskasse hat mit einer guten Strategie in der ersten Jahreshälfte ein Abgleiten des Deckungsgrades verhindert und konnte trotzdem frühzeitig vom Aufschwung profitieren. Die erwirtschaftete Performance von 10.2% liegt deutlich über der eigenen Benchmark und über der vieler anderer grosser Kassen. Der Deckungsgrad stieg wieder auf 101.5%.

Mehr Betriebe, mehr Versicherte

Die Anzahl der an die Pensionskasse angeschlossenen Betriebe hat um 158 auf 19'959 zugenommen. Zu berücksichtigen ist die hohe Mutationszahl von 4648, welche auf die intensive Akquisitionstätigkeit hinweist. Die Anzahl der versicherten Personen beträgt 139'100 und ist um 0.8% höher als im Vorjahr. Das Beitragsvolumen ist um 16 Millionen auf 304 Millionen Franken angestiegen.

Der Beitragssatz entspricht mit 14% für die obligatorische Versicherung immer noch dem günstigen Mindestsatz nach Landes- Gesamtarbeitsvertrag. Die Alterskonti wurden zum BVG-Zinsfuss von 2% verzinst.

Die Zahl der Altersrenten hat um 12% auf 3054 zugenommen. Der Bestand der IV-Renten hat sich um 2.7 % auf 4022 erhöht. Die Leistungszahlungen haben gegenüber dem Vorjahr um 1 % auf 245 Millionen Franken abgenommen. Dabei sind 13 Millionen oder 8% weniger Austrittsleistungen als im Vorjahr ausgerichtet worden.

Tiefe Verwaltungskosten

Die Verwaltungskosten der GastroSocial Pensionskasse sind mit rund 60 Franken pro versicherte Person gesamtschweizerisch am günstigsten. Der Durchschnitt der Verwaltungskosten der Pensionskassen liegt bei 360 Franken. Dabei hat die GastroSocial Pensionskasse unter schwierigen Strukturen erhebliche Mehrleistungen als viele andere Kassen zu erbringen. Als einzige Vorsorgeeinrichtung der Schweiz erfüllt GastroSocial gleichzeitig die Qualitätsnorm ISO 9001:2008 und GoodPriv@cy.

Gesetzgebung

Am 7. März 2010 hat das Volk eine weitere Reduktion des Mindestumwandlungssatzes klar abgelehnt. Bis 2015 sollte der Umwandlungssatz für Altersrenten auf 6.4% gesenkt werden. Damit bleibt es bei der Senkung auf 6.8% bis ins Jahr 2014.

Der Bundesrat setzt auf 2010 eine Änderung des Freizügigkeitsgesetzes in Kraft, wonach die Auszahlung der Freizügigkeitsleistung ab frühestem Rentenalter möglich ist.

Über die Strukturreform, welche die Verstärkung der Aufsicht mit einer Oberaufsicht vorsieht, wird das Parlament voraussichtlich im Frühjahr 2010 entscheiden.

GastroSocial Pensionskasse
Bahnhofstrasse 86, 5001 Aarau
Telefon 062 837 71 71
Fax 062 837 73 97
www.gastrosocial.ch



Die Pensionskasse GastroSocial ist trotz Finanzkrise in glänzender Verfassung.

AHV / IV / EO / ALV

- Arbeitnehmer des Jahrgangs 1992 sind seit 1. Januar 2010 beitragspflichtig
- Beitragspflicht endet, wenn Rentenalter (64/65) erreicht ist und Erwerbstätigkeit aufgegeben wird
- AHV-Freibetrag für Rentner beträgt unverändert CHF 1400 pro Monat / CHF 16'800 pro Jahr
- Rentner haben keine ALV-Beiträge zu leisten
- Beiträge auf geringfügigen Lohn (weniger als CHF 2200 pro Kalenderjahr) nur auf Verlangen des Arbeitnehmers
- Beiträge AHV / IV / EO unverändert bei 10.1% (5.05% als Lohnabzug)
- Beitrag ALV (bis CHF 126'000) unverändert bei 2% (1% als Lohnabzug)
- Minimale einfache AHV-/IV-Rente ab 2010 CHF 1140 (unverändert)
- Maximale einfache AHV-/IV-Rente ab 2010 CHF 2280 (unverändert)
- Maximale Ehepaar-Altersrente ab 2010 CHF 3420 (unverändert)

UVG

- Maximal versicherte Lohnsumme unverändert bei CHF 126'000
- Prüfen Sie die Lohnabzüge der Nichtberufsunfallversicherung (NBU) aufgrund Ihres individuellen Vertrags!
- Unfallversicherer passen die Prämien aufgrund des Bonus-/Malus-Systems regelmässig an. Abzüge kontrollieren!

Pensionskasse

Grenzbeträge pro Monat	bis 31.12.2009	ab 1.1.2010
Obligatorisch BVG-versichert ab	CHF 1710	CHF 1710
Koordinationsabzug	CHF 1995	CHF 1995
Maximaler Bruttolohn BVG	CHF 6840	CHF 6840
Minimal koordinierter Lohn	CHF 285	CHF 285
Maximal koordinierter Lohn	CHF 4845	CHF 4845

Säule 3a

- Erwerbstätige mit Pensionskassenanschluss können 2010 maximal CHF 6566 (unverändert) einzahlen
- Erwerbstätige ohne Anschluss können 20% ihres Einkommens einzahlen, maximal aber CHF 32'832 (unverändert)
- Beiträge können vom steuerbaren Einkommen abgezogen werden

Lohnmeldepflicht

- Im Kanton Basel-Stadt müssen Arbeitgeber Kopien aller Lohnausweise an die Steuerverwaltung schicken.

Familienzulagen

- Kinderzulagen in Basel-Stadt bleiben unverändert bei CHF 200 pro Kind und Monat
- Ausbildungszulagen in Basel-Stadt betragen 2010 CHF 250 pro Kind und Monat

Neue AHV-Nummern

Seit 1. Januar 2009 dürfen nur noch die neuen AHV-Nummern verwendet werden.	Beispiel		
	7 5 6 . 1 2 3 4 . 5 6 7 8 . 9		
	Erste drei Ziffern: Landescode für die Schweiz	Neun darauf folgende Ziffern: Anonyme Zufallszahl	Letzte Ziffer: Prüfziffer

Volkswirtschaftliche Bedeutung

Das Schweizer Hotel- und Gastgewerbe ist ein bedeutender Wirtschaftszweig:

- 230'000 Beschäftigte und 10'000 Lernende
- Sechstgrösster Arbeitgeber der Schweiz: Etwa 6% aller Beschäftigten
- Rund 40'000 Profit Center in 28'000 Betrieben
- CHF 24 Milliarden Jahresumsatz
- CHF 866 Millionen Mehrwertsteuern pro Jahr (10.8% der gesamten Netto-Steuerforderungen)
- Leitbranche des Tourismus
- Bedeutender Abnehmer von inländischen Produkten (Landwirtschaft, Gewerbe)
- Wichtiger Auftraggeber für Banken, Bauwirtschaft, Fachhandel und Dienstleister.

Branchenstruktur

Im Gastgewerbe dominieren kleine Betriebe. Nur jeder siebte Betrieb erzielt mehr als CHF 1.5 Millionen Jahresumsatz, während mehr als die Hälfte der Lokale weniger als CHF 550'000 erzielt. 40% aller Betriebe haben, wenn man den Inhaber nicht mitrechnet, weniger als vier Beschäftigte.

Anzahl Mitarbeitende (ohne Betriebsinhaber)

Keine Mitarbeiter	5.5%
1 Mitarbeiter	10.0%
2 bis 3 Mitarbeiter	24.3%
4 bis 5 Mitarbeiter	17.2%
6 bis 9 Mitarbeiter	18.7%
10 bis 19 Mitarbeiter	15.9%
20 bis 49 Mitarbeiter	6.5%
50 und mehr Mitarbeiter	1.9%

Jahresumsatz in Franken

bis 350'000	33.8%
350'001 bis 550'000	18.8%
550'001 bis 850'000	16.5%
850'001 bis 1'100'000	10.8%
1'100'001 bis 1'500'000	6.7%
1'500'001 bis 2'000'000	4.1%
über 2'000'000	9.3%

Lohnsumme in Franken

bis 100'000	32.0%
100'001 bis 250'000	25.8%
250'001 bis 500'000	21.5%
500'001 bis 900'000	10.7%
über 900'000	10.0%



Ertragslage

Die Ertragslage hat sich 2009 verschlechtert. Folgende Daten aus dem Jahr 2006 dürften aber noch gelten:

- Nur ein Drittel der Betriebe erreicht einen Deckungsgrad von 100% bei der mittelfristigen Liquidität.
- Die Verweildauer auf einem Betrieb beträgt durchschnittlich vier Jahre.
- 20% der Betreiber überleben die ersten drei Jahre nicht.
- Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten 64% der Gastbetriebe rote Zahlen ausweisen.

Umsatz- und Kostenstruktur

Im Branchendurchschnitt wird der grösste Teil des Umsatzes mit der Küche erzielt. Danach folgen Wein, Heissgetränke, alkoholfreie Kaltgetränke und Bier. Spirituosen spielen in den meisten Betrieben eine untergeordnete Rolle.

Auf der Kostenseite sind die Mitarbeiter und der Wareneinkauf entscheidend. Grosse Betriebe haben zwar prozentual höhere Personalkosten, aber tiefere Waren- und Betriebskosten, so dass durchschnittlich höhere Gewinne möglich sind.

Umsatz nach Sparten

Küche	62.9%
Wein	11.9%
Heissgetränke	8.5%
Alkoholfreie Kaltgetränke	7.9%
Bier	5.8%
Spirituosen	1.7%
Diverses	1.3%

Kosten im Gastgewerbe

Personalkosten inkl. Unternehmerlohn	45.3%
Warenkosten	27.1%
Finanz- und Anlagekosten	15.9%
Allgemeine Betriebskosten	11.3%
Gewinn	0.4%

Die Daten stammen aus dem Branchenspiegel von GastroSuisse. Das Dokument ist für CHF 28 auf gastrouisse.ch erhältlich.



Gastro  Express

www.gastro-express.ch

**Der kostenlose
Online-Marktplatz
für die Schweizer
Gastronomie und
Hotellerie.**



Gastgewerbliche Liegenschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Viele Kleinbetriebe

Der Gastronomiemarkt in Basel-Stadt wird stark von Kleinbetrieben geprägt. Nur 20% der Betriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. Die kleingewerbliche Struktur der Branche spiegelt sich auch im Platzangebot: 297 Betriebe verfügen über weniger als 41 Innenplätze. Immerhin 29% der Betriebe haben mehr als 60 regelmässig zugängliche Innenplätze.

Gesamthaft verfügen die Gaststätten in Basel-Stadt über 1086 regelmässig geöffnete Räume mit 59'224 Innenplätzen. Zusammen mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastgewerbes bei rund 100'000 Personen liegen.

Weniger Personengesellschaften

Nur noch 42% der Gaststätten werden von Personengesellschaften betrieben. 24% der Inhaber wählten die Rechtsform der Aktiengesellschaft, 28% diejenige der GmbH. Auf Genossenschaften, Vereine und Stiftungen entfallen 6%. Etwa die Hälfte aller Neugründer wählt die Rechtsform der Gesellschaft mit beschränkter Haftung.

Wichtiger Arbeitgeber

Das Basler Gastgewerbe beschäftigt 8413 Mitarbeiter, davon 4820 im Vollzeit- und 3593 im Teilzeitpensum (Stand 2008). Die Lohnsumme beläuft sich auf schätzungsweise 390 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz aller Betriebe beträgt etwa 870 Millionen Franken, davon entfallen 190 Millionen Franken auf die Beherbergung und 680 Millionen Franken auf die Restauration (wobei die Hotels zu den Restaurationsumsätzen beitragen).

Die 868 Betriebsstätten des basel-städtischen Gastgewerbes verfügen über 939 Profit Centers. Zur Erklärung: Ein Hotel mit Restaurant und Bar besteht aus drei Profit Centers. Lieferdienste, separat geführte Bankett- oder Cateringabteilungen wurden in der Statistik nicht als Profit Centers ausgewiesen, obwohl sie betriebsintern möglicherweise als solche gelten. Nur gerade 60 Betriebe (6.9%) verfügen nach dieser Zählweise über mehr als einen eigenständigen Betriebsteil.

Heterogene Branche

Bei der Zuordnung der Profit Centers zu einem Betriebstyp gibt es viele Grenzfälle. So verfügen zahlreiche Treffpunktlöke auch über ein Küchenangebot, doch

steht dieses zumindest am Abend eher im Hintergrund. Und viele Speiselokale haben nach typisch schweizerischer Art auch einen Teil, der eher dem Getränkekonsum dient. Grob betrachtet, sind 50% der Profit Centers speisen- und 44% (eher) getränkeorientiert, der Rest sind Beherbergungsbetriebe. Gut 400 Lokale in Basel sind also stark getränke- und kommunikationsgeprägt. Darunter befinden sich ausgesprochen viele Einraumbetriebe, die keine Möglichkeit haben, ein Fumoir einzurichten.

«Gut 400 Lokale in Basel sind stark getränkeorientiert.»

Bei den bedienten Speisebetrieben überwiegen nach wie vor Lokale mit europäischen Kochstilen. Immerhin 42 Fullservice-Betriebe haben sich auf eine asiatische Küche spezialisiert, zwölf weiter auf andere aussereuropäische Küchen. Eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen die Betriebsverpfleger. Viele von ihnen haben sich zumindest inoffiziell dem breiten Publikum geöffnet. Im Quick-service-Bereich werden 112 Profit Centers gezählt. Darunter befinden sich neben Imbisslokalen und den bekannten Fastfood-Marken auch die Handelsgastronomen.



Bei den Verpflegungslokalen dominieren regionale, klassische und mediterrane Kochstile. Immerhin 42 Fullservice- und 11 Quickservice-Betriebe haben sich auf eine asiatische Küche spezialisiert.

Markengastronomie gewinnt Anteile

Ende September 2009 gab es in Basel-Stadt 868 gastgewerbliche Betriebsstätten. Davon gehören 205 oder 23.6% zu einer Holding oder einem System. Zur Markengastronomie im engeren Sinne gehören 76 Betriebsstätten oder 8.8% aller Gastbetriebe des Kantons.

Noch werden 76.4% der Betriebe individuell, oft vom Inhaber selbst, geführt, doch die «Kettengastronomie» gewinnt laufend Marktanteile: Vor allem an gut frequentierten Standorten, wo sich grosse Menschenmengen zwecks Verkehr, Einkaufen oder Freizeit aufhalten, dominieren zunehmend Filialbetriebe. Eine Neueröffnung jagt die andere. Nur selten kommt es vor, dass sich Systemgastronomen aus Basel zurück ziehen (Pizza Hut, Movie) oder Projekte aufgeben (Wagamama).

«Schon bald wird jeder zweite Umsatzfranken von Betrieben erzielt, die zu einer Kette gehören.»

Das Ranking der Fachzeitschrift «Food Service» weist für die 22 grössten Gastronomen der Schweiz 2000 Units und einen jährlichen F&B-Umsatz von 4 Milliarden Franken aus. Mit anderen Worten: Die Grossgastronomen erzielen mit rund 7% aller Betriebe in der Schweiz 23% des gesamten Restaurationsumsatzes! Die zahlreichen kleineren Gruppen sind hier nicht einmal enthalten.

Der Umsatz eines Markenbetriebs ist durchschnittlich etwa drei Mal höher als der Umsatz eines Individualbetriebs. Davon ausgehend, können wir in Basel für die 76 Markenbetriebe in engerem Sinne einem Umsatzanteil von rund 20% annehmen. Die 129 übrigen Filialbetriebe (inklusive Mini-Ketten) dürften einen Anteil von 25% erreichen. Für die 663 Einzelbetriebe verbleiben also noch 55% des Kuchens. Von angelsächsischen Zuständen – bis 80% der Umsätze stammen dort von den grossen Systemen – sind wir zwar noch weit entfernt, doch bewegen wir uns in diese Richtung.

Hohe Systemdichte bei Fastfood

Am grössten ist die Markendichte erwartungsgemäss in der Quickservice-Gastronomie. 32 Selbstbedienungslokale treten unter einem filialisierten Brand auf. Das sind 28.6% der Betriebe in dieser Kategorie. 15 weitere gehören als einzeln geführte Marke zu einer Gruppe, so dass gesamthaft 41.9% als Filiale geführt werden. Völlig kettenresistent sind die Döner-Lokale.

In der Fullservice-Gastronomie ist die Bildung von Filialsystemen weniger stark ausgeprägt als in der Schnellverpflegung. Von den 303 bedienten Speiselokalen laufen nur 14 Einheiten (4.6%) unter einem Brand. 42 Betriebe (14.2%) gehören als «Einzelmarke» zu einem Multi-Unit-Operator.

Typisch ist die Markenbildung im Bereich der Café-Bars. 17 von 93 Profit Centers in diesem Bereich segeln unter einem Brand (18.3%). In der übrigen getränkebetonten Gastronomie (Bars, Treffpunktllokale, Unterhaltungsbetriebe) ist die Filialisierung weniger ausgeprägt. Immerhin 5 von 320 Profit Centers (1.6%) kann man jedoch der Markengastronomie zuordnen. 23 weitere Betriebe (7.2%) mit individuellem Konzept gehören zu einer Firma mit mehr als einem Lokal.

In der Betriebs- und Schulverpflegung sind «Marken» unüblich. 30 von 52 Betrieben werden aber von einer Grossfirma geführt. Mangels anderer Expansionsmöglichkeiten gehen die Gemeinschaftsverpfleger zunehmend dazu über, sich in der Publikums gastronomie zu engagieren.



Profit Centers nach Betriebsart			
Europäische Küchen	235		25%
Asiatische Küchen	42		4.5%
Diverse Küchen	12		1.3%
Cafés mit hohem Küchenanteil	14		1.5%
Full Service		303	32.3%
Quick Service		112	11.9%
Personalrestaurants		52	5.5%
Total Verpflegungsgastronomie		467	49.7%
Cafés mit geringem Küchenanteil	55		5.9%
Café-Bars	93		9.9%
Bars / Pubs	73		7.8%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	36		3.8%
Getränkebetonte Wirtschaften	102		10.9%
Treffpunktlokale		359	38.3%
Tanzlokale	23		2.4%
Cabarets	8		0.9%
Kontaktbars	17		1.8%
Diverse Unterhaltungslokale	6		0.6%
Unterhaltungsbetriebe		54	5.7%
Total Kommunikationsgastronomie		413	44.0%
Hotels mit Vollservice	35		3.7%
Garni-Hotels	17		1.8%
Beherbergungsbetriebe		52	5.5%
Betriebstyp nicht einzuordnen		7	0.8%
Profit Centers in Basel-Stadt		939	100%

Nur jeder achte Betrieb hat mehr als 100 Plätze		
Innenplätze	Betriebe	in %
0	33	3.8%
bis 30	117	13.5%
31 bis 40	147	16.9%
41 bis 60	321	37.0%
61 bis 100	152	17.5%
101 bis 200	73	8.4%
über 200	25	2.9%
Total	868	100.0%
Gasträume	Betriebe	in %
0	33	3.8%
1	664	76.5%
2	124	14.3%
3 und mehr	47	5.4%
Total	868	100.0%

Garni-Hotels, reine Mitnahme- oder Lieferbetriebe verfügen über keine öffentlich zugänglichen Gasträume und daher auch über keine ausgewiesenen Innenplätze. Nicht mitgezählt wurden Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.

© Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2009

Volkswirtschaftliche Bedeutung

Im Kanton Basel-Stadt hängen rund 10'000 Arbeitsplätze direkt oder indirekt vom Incoming-Tourismus ab. Neben dem Hotel- und Gastgewerbe profitieren auch Detailhändler, Transportunternehmen, Banken, Freizeit- und Kulturbetriebe stark vom Fremdenverkehr. Hinzu kommt eine erhebliche indirekte Wertschöpfung. Zudem trägt der Tourismus massgeblich zur hohen Lebensqualität in Basel bei, was der Industrie erlaubt, im weltweiten «war for talents» zu bestehen. Im Jahr 2000 wurden in Basel-Stadt rund 3.5 Übernachtungen je Einwohner gezählt. Dieser Wert stieg seitdem um weitere 1.9 Übernachtungen. Im Jahr 2009 wurden somit rund 5.4 Übernachtungen pro Einwohner registriert.

Tourismuskonsum

Die Nachfrage im Basler Tourismus erreichte 2009 trotz ungünstiger Konjunkturlage eine neue Bestmarke. Mit 1'030'342 Übernachtungen wurde das beste Resultat aller Zeiten erzielt. Der Spitzenwert des Vorjahres wurde um 2.1 Prozent übertroffen. Weil aber zusätzliche Anbieter auf den Basler Hotelmarkt drängten, ging die Zimmerbelegung um 4.2 Prozentpunkte zurück.

Vor allem die Binnennachfrage zeigte sich mit einem Wachstum von 5.1% sehr dynamisch. Auch die ausländischen Gäste sorgten für eine positive Bilanz, doch ihre Zunahme um 0.9% fiel vergleichsweise gering aus. Die europäische Kundschaft machte 2009 rund drei Viertel der ausländischen Nachfrage aus. Auf ihr Konto gingen 2.2% mehr Übernachtungen als ein Jahr zuvor.

Kunstaussstellungen mit internationaler Ausstrahlung sorgten 2009 für gute Frequenzen. Allein die Van Gogh-Ausstellung hat der regionalen Hotellerie rund 40'000 zusätzliche Übernachtungen beschert. Leider zeichnen sich für das laufende Jahr keine vergleichbaren Veranstaltungen ab. Zusätzlich kommen immer noch eine grosse Zahl neuer Hotelzimmer auf den Basler Markt. 2010 dürfte ein schwieriges Jahr werden.

Die wichtigsten Einflussfaktoren auf die Tourismusedwicklung sind die vier «W» (Wirtschaft, Währung, Wetter, Werbung). Während das Wetter in Basel vergleichsweise sonnig ist und das Tourismusmarketing eine hohe Professionalität erreicht hat, geben die wirtschaftliche Entwicklung und der hohe Franken nach wie vor zu Sorge Anlass.

Strukturwandel

Der Aufschwung der vergangenen Jahre führte dazu, dass die Basler Hotellerie mit der Ausweitung der Kapazität reagierte. So standen den Gästen 2009 nach der Eröffnung von zwei neuen Hotels durchschnittlich 3531 Zimmer (+161 gegenüber 2008) und 5731 Gastbetten (+390) zur Verfügung. Im Mittel des Jahres 2009 betrug die Zimmerbelegung 60.7%. Wegen der Verlagerung in tiefere Segmente erlitten vor allem Vier- und Fünfster-Häuser deutliche Rückgänge. Und weil die durchschnittlich erzielten Zimmerpreise ebenfalls zurück gingen, sank der RevPAR (Umsatz pro verfügbares Zimmer) noch stärker.

Die Verteilung der Hotelübernachtungen nach Kategorie zeigt deutlich, dass der Geschäftstourismus durch die Wirtschaftskrise am stärksten getroffen wurde. Während inländische Gäste überwiegend wie in den letzten zehn Jahren den Basler Dreisternehotels treubleiben, bevorzugten nun auch die ausländischen Gäste zum ersten Mal diese Hotelkategorie. Bis 2004 waren es vor allem die Fünfsterhotels. Seit der Ankunft der Billigflieger am EuroAirport im Herbst 2004 wurden von den ausländischen Gästen die Viersterhotels vorgezogen, was ein weiterer Hinweis auf die Zunahme des Freizeittourismus ist.

Die Aufenthaltsdauer betrug 2009 durchschnittlich 1.94 Tage (Vorjahr 2.03). Die Entwicklung hin zu kürzeren Aufenthalten ist einerseits Ausdruck des typischen Städtetourismus, der zunehmend auch in Basel anzutreffen ist. Andererseits geht auch bei den Geschäftsreisenden die Aufenthaltsdauer zurück.

Basler Tourismus

Ein regelmässiger Kontakt mit Basel Tourismus ist durch die Einsitznahme von Maurus Ebnetter im Vorstand sichergestellt. Die Marketingorganisation verfügt über ein engagiertes Team und eine motivierte Geschäftsführung.

GastroSuisse

Die ordentliche Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 19. Mai 2009 in Nidwalden statt. Hauptthema war die Mehrwertsteuer-Diskriminierung. Die Delegierten folgten deutlich einem Antrag des Wirtverbandes Basel-Stadt und beschlossen, eine eidgenössische Volksinitiative zu lancieren. Gastgewerbliche Dienstleistungen sollen endlich den gleichen Mehrwertsteuersätzen unterliegen wie der Verkauf von Nahrungs- und Genussmitteln im Detailhandel.

Eine ausserordentliche Delegiertenversammlung vom 18. Juni 2009 in Freiburg sprach sich mit 104 zu 98 Stimmen ungewohnt knapp für den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag 2010 aus. Der Wirtverband Basel-Stadt hatte sich gegen die Ratifizierung gewehrt. Um die starke Opposition gegen den neuen L-GAV einzubinden, hat die Präsidentenkonferenz von GastroSuisse Maurus Ebnetter am 30. September 2009 in die Kommission Arbeitsrecht und Sozialfragen gewählt.

Im Sommer 2009 hat der neue Direktor Anton Schmutz seine Arbeit aufgenommen. Er folgte auf Florian Hew, der den Dachverband 15 Jahre lang operativ geleitet hatte.

Schwestersektionen

Im Berichtsjahr fanden zahlreiche Kontakte zu Schwestersektionen statt. Am intensivsten ist der Austausch naturgemäss mit GastroBaselland.

Basler Hotelier-Verein

Wir geben gemeinsam mit dem Basler Hotelier-Verein das Printmagazin «à la bâloise» heraus. Der Wirtverband Basel-Stadt zählt zwei Dutzend Beherbergungsbetriebe zu seinen Mitgliedern. Es gibt sehr viele Hotels, die in beiden Verbänden organisiert sind.

Gewerbeverband

Die Zusammenarbeit mit dem Gewerbeverband Basel-Stadt ist erfreulich. Es braucht einen starken Spitzenverband der Basler KMU-Wirtschaft, um branchenübergreifende Themen zu behandeln und die einzelnen Branchenverbände bei ihrer Arbeit zu unterstützen.

Liebe Mitglieder

Sehr geehrte Damen und Herren

Es sind wahrlich keine einfachen Zeiten. Die Konjunkturdaten lassen keine rasche Besserung erwarten. Solange die Arbeitslosigkeit auf einem für die Schweiz erschreckend hohen Niveau verharrt, wird sich die Konsumentenstimmung nicht aufhellen. Der Tourismus zeigt sich zwar überraschend stabil, doch der Preiskampf hat sich akzentuiert, während die Auslastung unter den Kapazitätserweiterungen leidet.

«Wir brauchen keine Subventionen – wir wären schon zufrieden, wenn man uns nicht dauernd neue Knüppel zwischen die Beine werfen würde.»

Supermärkte, Kioske, Bäckereien, Metzgereien, Tankstellen-shops und Take-Aways versuchen, sich ein immer grösseres Stück des «Ausserhaus-Kuchens» abzuschneiden. Dabei profitieren sie von einem staatlich verordneten Preisvorteil von 5.2% (ab 2011 sogar 5.5%) bei der Mehrwertsteuer.

Die Konkurrenz ist auch in der Gastronomie selbst sehr hart. Das offensichtliche Überangebot wird – wenn überhaupt – nur langsam zurück gehen, weil Investitionen in gastgewerbliche Objekte irreversibel sind. Läuft ein Schuhladen nicht, wird dort eine Boutique oder eine Drogerie eröffnet. Läuft ein Restaurant nicht, kommt... der nächste Wirt.

Nun sorgt die Einführung eines strengen Rauchverbots per 1. April 2010 dafür, dass das Basler Gastgewerbe dauerhaft unter seinem Potential arbeiten wird. Das kostet zahlreiche Wirte ihre Existenz und Hunderte von Mitarbeitern ihre Stelle. Ein weiteres Beispiel, wie staatliche Regulierung immer mehr zum Jobkiller wird. Wir brauchen keine Subventionen. Nein, wir wären schon zufrieden, wenn man uns nicht dauernd neue Knüppel zwischen die Beine werfen würde!

Ein besonderes Auge müssen wir auf die Stadtentwicklung werfen. Es geht nicht an, dass Basels Zukunft von Technokraten bestimmt wird. Wenn wir die Wirtschaftskraft unseres Kantons erhalten und stärken wollen, müssen wir die Bedürfnisse der auswärtigen Besucher in den Mittelpunkt unserer Bemühungen stellen. Selbstverständlich müssen dabei auch die Anliegen der Stadtbewohner berücksichtigt werden. Die Erreichbarkeit der städtischen Zentren muss zu Fuss, mit dem Velo und dem öffentlichen Verkehr gewährleistet sein, aber auch mit dem motorisierten Individualverkehr.

Sorge tragen müssen wir der Angebotsmischung. Wir brauchen sowohl die City als auch starke Einkaufszentren ausserhalb. Wir brauchen eine pulsierende Gastronomie entlang der Flaniermeilen genau so wie etwas ruhigere, charmantere Angebote in der Altstadt und in den Aussenquartieren. Wir brauchen internationale Modeketten (wie H&M, Zara oder C&A) und die Warenhäuser (wie Manor, Globus oder Pfauen) genau so wie die speziellen und manchmal etwas «verrückten» Lädli rund um den Spalenberg. Es ist letztlich dieser spezielle Mix an komplementären Offerten, ergänzt durch Kulturangebote wie Museen, Theater oder Kinos, der die Attraktivität von Basel ausmacht.

Liebe Leserinnen und Leser, wir hoffen, dass wir Ihnen mit unserem Jahresbericht einen Einblick in unsere wichtigsten Tätigkeitsgebiete geben konnten. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.



*Josef Schüpfer
Präsident*



*Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands*



*Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer*



Arbeitgeberverband für
Restauration und Hotellerie

Wirtverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch