

Jahresbericht 2016



Eine Kantonalsektion von

GASTROSUISSE

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

Impressum

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
www.baizer.ch

Gestaltung

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

Bilder Titelseite

Basel Tourismus
bs.ch

Redaktion

Maurus Ebner • ebner@baizer.ch
Dr. Alex Hediger • info@baizer.ch

Druck

Kurt Fankhauser AG
www.fankhauserdruck.ch

gedruckt in der
schweiz

Liebe Mitglieder, liebe Leserinnen und Leser

Ein wenig kontrollierter Ausbau des Staates und staatsnaher Sektoren, wie wir ihn in der Schweiz in den letzten Jahrzehnten leider erleben, birgt die Gefahr in sich, dass wir die Kernwerte der Freiheit aus den Augen verlieren.

Selbst wenn uns manche Politiker etwas anderes einreden wollen: Es ist besser, unser Leben selber zu organisieren und dies nicht dem Staat zu überlassen. Das Schweizer Stimmvolk hat oft ein Gespür für diese Lebensweisheit, auch wenn das Streben nach Sicherheit manchmal stärker ist als die Liebe zur Freiheit. Meist bewahrt jedoch eine deutliche Mehrheit der Bevölkerung die Wirtschaft vor den Folgen utopischer Initiativen.

«Freies Unternehmertum und der Schutz des Eigentums sind die Säulen unseres Wohlstands.»

Im Herbst 2016 haben die Bürgerinnen und Bürger die «Grüne Wirtschaft» bachab geschickt. Sie erkannten richtig, dass die Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz massiv untergraben worden wäre. Gerade das Gastgewerbe hätte als energieintensive Branche massiv unter steigenden Preisen für Lebensmittel, Strom und Transport gelitten. Ausserdem hätten die nur für die Schweiz geltenden Regeln unsere Konkurrenzfähigkeit im harten grenzüberschreitenden Wettbewerb zusätzlich geschwächt und die Hochpreisinsel zementiert.

Auch die Volksinitiative «AHV Plus» wurde deutlich abgelehnt. Eine Annahme hätte die Finanzierung der Sozialwerke noch schwieriger gemacht als sie ohnehin schon ist. Und sie hätte mit Bestimmtheit zu wesentlicher höheren Lohnnebenkosten geführt. Dabei machen die Personalkosten im Gastgewerbe bereits heute 50 Prozent des Umsatzes aus.

Weniger Freude bereiten uns die Eidgenössischen Räte. Sie haben eine Energiestrategie verabschiedet, die schwerwiegende Konstruktionsfehler aufweist. Nichts gegen Energie- und Ressourceneffizienz, doch die Kosten der angedachten «Energiewende» müssen unbedingt besser verteilt werden! Die jetzigen Regelungen gehen einseitig zu Lasten der kleinen und mittleren Betriebe. Da Grossunternehmen mit Sonderregelungen weniger in die Pflicht genommen werden, wird einmal mehr der Mittelstand zur Kasse gebeten werden.

Vergessen wir nicht, dass ein freies Unternehmertum und der Schutz des Eigentums die Säulen unseres Wohlstands

sind! Im Gegensatz dazu vernichten heftige Regulierung und hohe Abgaben unseren Wohlstand. Ein Blick in die Welt genügt: Die erfolgreichsten Volkswirtschaften sind jene, bei denen die öffentlichen Ausgaben, gemessen am Volkseinkommen, tief sind.

Es bleibt zu hoffen, dass wieder mehr Leute die Zusammenhänge so sehen. Der eine oder andere Unsinn würde es dann in den nächsten Jahren schwieriger haben.



Josef Schüpfer
Präsident Wirtverband Basel-Stadt

Altersvorsorge

Werden unsere Sozialwerke nicht reformiert, lassen sie sich nicht mehr nachhaltig finanzieren. Die anstehenden Probleme können gelöst werden, wenn wir neuen Ansätzen eine Chance geben. Es bringt nichts, die Abstiegssängste grosser Teile der Bevölkerung zu ignorieren. Auf der Ausgabenseite gibt es wenig Spielraum. Bei den Einnahmen ist auf schädliche und letztlich unsoziale Massnahmen wie zusätzliche Verschuldung, höhere Beiträge und Mehrwertsteuern zu verzichten. Das klingt nach der Quadratur des Kreises, ist jedoch keine unlösbare Aufgabe, wie Josef Schüpfer in seinem Essay «Für eine solide und gerechte Altersvorsorge» aufzeigt. Auch für die Herausforderungen bei der beruflichen Vorsorge hat er bedenkenswerte Vorschläge.

www.baizer.ch/aktuell?rID=6000

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

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



Josef Schüpfer
Präsident
gewählt bis 2018



Raphael Wyniger
Beisitzer
gewählt bis 2017



André Zimmerli
Vizepräsident
gewählt bis 2018



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands
gewählt bis 2017

Adressen

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

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

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

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

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

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

Krankentaggeld- und Unfallversicherungen
GlobalBroker AG
Dornacherstrasse 230, 4018 Basel
Telefon 061 337 17 17
basel@globalbroker.ch
www.baizer.ch/dienstleistungen/versicherungen

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

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



Guido Schmidt
Finanzen
gewählt bis 2019



Hans-Peter Fontana
Beisitzer
gewählt bis 2017

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

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

Vergünstigungen für Mitglieder

- Günstige Import-Markengetränke
- Gratis GastroProfessional im Wert CHF 300
- Gratis-Abo der Wochenzeitung GastroJournal
- 10% Anzeigenrabatt im GastroJournal
- Rabatt auf Produkten unseres Fachverlags
- 10% Ermässigung der Suisa-Gebühren
- Bis zu 30% auf Bildungsangeboten
- Ermässigte Tarife in den GastroSuisse-Fachschulen
- Tiefere Kreditkartenkommissionen
- Vergünstigte Kreditkartenterminals
- Ermässigung beim Kauf von Peugeot-Neuwagen
- Günstiger tanken und Heizöl einkaufen
- Rabatte auf Tankrevisionen und Büromaterial

Kostenloser Rechtsdienst für Mitglieder

Fragen betreffend Mietrecht, Arbeitsrecht und LGAV

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

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

| Erfolgsrechnung in CHF | 2015 | Budget 2016 | 2016 | Budget 2017 |
|-----------------------------------------|-------------------|----------------|-------------------|-----------------------------|
| Einnahmen | | | | |
| Mitgliederbeiträge | 124'769.60 | 125'000 | 120'224.70 | 125'000 |
| Dienstleistungserträge ¹ | 403'618.14 | 400'000 | 420'859.75 | 410'000 |
| Diverse Vereinseinnahmen | 231'594.83 | 220'000 | 242'010.45 | 230'000 |
| Total Einnahmen | 759'982.57 | 745'000 | 783'094.90 | 765'000 |
| Aufwand | | | | |
| Vereinsausgaben | 212'059.50 | 160'000 | 182'559.00 | 175'000 |
| Dienstleistungsaufwand ¹ | 332'421.15 | 330'000 | 371'614.15 | 350'000 |
| Personalaufwand | 103'620.00 | 104'000 | 109'492.40 | 105'000 |
| Sachversicherungen und Gebühren | 2'194.00 | 2'000 | 671.30 | 2'000 |
| Verwaltung und Informatik | 78'943.89 | 80'000 | 81'265.86 | 80'000 |
| Werbung | 73'593.35 | 80'000 | 94'824.40 | 85'000 |
| Übriger Betriebsaufwand | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 |
| Finanzerfolg | -90'067.04 | -10'000 | -75'794.41 | -20'000 |
| Total Aufwand | 712'764.85 | 746'000 | 764'632.70 | ² 777'000 |
| Gewinn vor Steuern / ao. Aufwand | 47'217.72 | -1'000 | 18'462.20 | -12'000 |
| Ausserordentlicher Aufwand | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 |
| Steuern | 16'524.35 | 0 | 8'934.05 | 0 |
| Reingewinn | 30'963.37 | -1'000 | 9'528.15 | -12'000 |

¹ Aus- und Weiterbildung, Internet, Medien

² Voranzeige: 2018 oder 2019 werden wir den Abstimmungskampf «Stadtbelebung durch vernünftige Parkgebühren» führen (ca. 200'000 Franken)

| Bilanz in CHF | 31. Dezember 2015 | 31. Dezember 2016 |
|-----------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Aktiven | | |
| Kasse | 262.85 | 80.65 |
| Bank- und Postkonten | 716'033.28 | 575'636.43 |
| Festgelder | 0.00 | 0.00 |
| Forderungen | 5'939.33 | 8'434.83 |
| Kontokorrent Sterbekasse | 45'467.15 | 48'172.15 |
| Aktive Rechnungsabgrenzungen | 32'399.10 | 51'200.00 |
| Umlaufvermögen | 800'101.71 | 683'524.06 |
| Aktien, Anteilscheine, Fondsanteile | 1'264'535.40 | 1'335'731.70 |
| Obligationen | 462'094.52 | 465'116.42 |
| Mobile Sachanlagen | 1.00 | 1.00 |
| Anlagevermögen | 1'726'630.92 | 1'800'849.12 |
| Total Aktiven | 2'526'732.63 | 2'529'373.38 |
| Passiven | | |
| Verbindlichkeiten | 60'290.65 | 83'463.25 |
| Passive Rechnungsabgrenzungen | 53'460.00 | 23'400.00 |
| Kurzfristiges Fremdkapital | 113'750.65 | 106'863.25 |
| Rückstellungen Wahlen / Veranstaltungen | 70'000.00 | 70'000.00 |
| Rückstellung Hilfsfonds | 5'000.00 | 5'000.00 |
| Rückstellung Sonderaufwand | 50'000.00 | 50'000.00 |
| Rückstellung Anlagefonds | 125'000.00 | 125'000.00 |
| Langfristiges Fremdkapital | 250'000.00 | 250'000.00 |
| Vereinskapital | 2'132'018.61 | 2'162'981.98 |
| Gewinn | 30'963'37 | 9'528.15 |
| Total Eigenkapital | 2'162'981.98 | 2'172'510.13 |
| Total Passiven | 2'526'732.63 | 2'529'373.38 |

| Bilanz in CHF | 31. Dezember 2015 | 31. Dezember 2016 |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|
| Aktiven | | |
| Flüssige Mittel | 34'393.73 | 36'676.87 |
| Forderungen | 0.00 | 0.00 |
| Umlaufvermögen | 34'393.73 | 36'676.87 |
| Finanzanlagen | 145'866.00 | 145'866.00 |
| Anlagevermögen | 145'866.00 | 145'866.00 |
| Total Aktiven | 180'259.73 | 182'542.87 |
| Passiven | | |
| KK Wirtverband Basel-Stadt | 45'467.15 | 48'172.15 |
| Passive Rechnungsabgrenzungen | 1'000.00 | 1'000.00 |
| Fremdkapital | 46'467.15 | 49'172.15 |
| Stiftungskapital | 132'855.81 | 133'792.58 |
| Erfolg | 936.77 | -421.86 |
| Eigenkapital | 133'792.58 | 133'370.72 |
| Total Passiven | 180'259.73 | 182'542.87 |

| Erfolgsrechnung in CHF | 2015 | 2016 |
|------------------------|----------------|---------------|
| Mitgliederbeiträge | 345.35 | 175.00 |
| Diverse Erträge | 0.00 | 0.00 |
| Total Einnahmen | 345.35 | 175.00 |
| Sterbegelder | 0.00 | 1'800.00 |
| Diverse Unkosten | 1'080.00 | 1'080.00 |
| Finanzerfolg | -1'671.42 | -2'283.14 |
| Total Aufwand | -591.42 | 596.86 |
| Jahreserfolg | 936.77 | 421.86 |

Bericht der Revisionsstelle an die 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 2016 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, 27. April 2017
 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 2016 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, 27. April 2017
 Contesta Revisions AG
 Siegfried Zettel
 Leitender Revisor
 Zugelassener Revisionsexperte

Mitgliederbewegungen

Entwicklung des Mitgliederbestands (jeweils Ende November)

| 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
|------|------|------|------|------|
| 479 | 477 | 481 | 494 | 506 |
| 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
| 518 | 516 | 529 | 524 | 499 |

Ehrenmitglieder

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

Veteranen

Charlotte Wirthlin, 25 Jahre, Eintritt 1992

Totentafel

Rudolf Forster

Generalversammlung

Die 135. ordentliche Generalversammlung fand am 26. April 2016 im Restaurant Safran-Zunft in Basel statt.

Befreundete Organisationen

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

GastroSuisse

Die Delegiertenversammlung von GastroSuisse fand am 10. Mai 2016 in Luzern statt. Unsere Sektion hatte Anrecht auf sieben Delegierte, war aber nur mit sechs Personen vertreten.

Gastronomische Entdeckungsreise

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

Gremien

Vorstand Wirtverband Basel-Stadt

siehe Seite 4

Familienausgleichskasse

des Wirtverbands Basel-Stadt

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

Stiftungsrat der Sterbekasse

Josef Schüpfer
Dr. Alex Hediger

Archivar

Mario Nanni

Vertretungen

GastroSocial

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

GastroSuisse

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

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

Präsident: Maurus Ebnetter

Gewerbeverband Basel-Stadt

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter
Delegierter: Guido Schmidt

Pro Innerstadt

Vorstandsmitglied: Hans-Peter Fontana

Basel Tourismus

Vorstandsmitglied: Maurus Ebnetter

Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise

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

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

Medienarbeit

Im Jahr 2016 bearbeiteten wir 99 Medienanfragen (Vorjahr 115). Wir werden nicht nur in der Öffentlichkeit, sondern auch bei den Medien als Branchenvertreter und politische Kraft wahrgenommen.

Auskunftsdienst

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

Lobbying

Der Zugang zu Meinungsbildnern und Entscheidungsträgern ist gut. 2016 hatten wir erneut viele formelle und informelle Kontakte zu Chefbeamten, Grossräten, Regierungsräten und eidgenössischen Parlamentariern.

Sponsoring

2016 unterstützten wir das Fasnachts-Comité sowie die Veranstaltung «offizielles Pysdrumme und Pyspfffe». Im offiziellen Fasnachtsführer «Rädäbäng» wurde ein Inserat geschaltet.

Verbandsmagazin

Im Berichtsjahr erschienen sechs Ausgaben des Verbandsmagazins «baizer.ch» und eine Sonderausgabe zu den kantonalen Wahlen. Die Zeitschrift hat eine Normalauflage von 1700 und wird den Mitgliedern sowie auch Meinungsbildnern aus Medien, Politik, Verwaltung und Verbänden zugestellt. Sie wird ergänzt durch unsere umfangreiche Internet-Präsenz (siehe folgende Seite), durch den RSS-Feed auf baizer.ch und durch einen elektronischen Newsletter, der etwa zweiwöchentlich an gut 900 Empfänger geht.



www.baizer.ch

Unsere Verbands-Website dient unter anderem als Online-Magazin für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Im Archiv befinden sich über 5000 Artikel. 2014 sind 494 Beiträge (Vorjahr 423) hinzugekommen. Google News wertet baizer.ch als eine von 800 Nachrichtenquellen im deutschsprachigen Raum aus. Ein elektronischer Newsletter sorgt dafür, dass das Interesse an unserer Internet-Präsenz hoch bleibt.

www.basel-restaurants.ch

Das Gastronomieverzeichnis basel-restaurants.ch enthält deutsche und englische Detailinträge von rund 800 Betrieben in der Region Basel. Diese können nach geographischen Zonen, nach Suchkategorien, nach Ortschaft, mit freien Suchbegriffen und mit einer Spezialsuche gefunden werden. Mit unseren Daten beliefern wir zudem die Portale mybasel.ch und biovalley.ch sowie die Stadtkarten-Applikation des Vermessungsamts. 2017 werden wir die Site endlich mobilfähig machen und einige Neuerungen einführen.

www.gastro-express.ch

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

Das Portal hat mehrere Tausend registrierte Members und verzeichnet pro Tag über 5000 Besucher. Je nach Jahreszeit sind 800 bis 1200 aktuelle Stellen ausgeschrieben. Seit 2012 ist GastroJournal, die führende Branchenzeitung, offizieller Partner unserer Online-Jobbörse. Unsere Stellenangebote werden auch auf gastrojournal.ch eingeblendet. Gastro-Express wurde neu lanciert.

Besucher pro Tag

| Site | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 | Seiten pro Tag 2016 |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------------------|
| baizer.ch | 709 | 698 | 710 | 690 | 805 | 3419 |
| basel-restaurants.ch | 558 | 540 | 529 | 535 | 490 | 2500 |
| gastro-express.ch | 4101 | 4297 | 5750 | 5602 | 5523 | 29'977 |
| Total | 5638 | 5535 | 6989 | 6827 | 6818 | 35'896 |

Weitere Aktivitäten

Neben unseren Hauptportalen baizer.ch, basel-restaurants.ch und gastro-express.ch betreiben wir unter baslerkueche.ch eine Website für die regionale Küche, ihre Geschichte und Rezepte. Die Sites restaurant-express.ch, gastronomiestellen.ch und basel-hotels.ch haben hauptsächlich Zubringerfunktion.

Nützliche Links

Knowhow-Plattform für Mitglieder
www.gastroprofessional.ch

GastroSuisse
www.gastrouisse.ch

GastroSocial
www.gastro-social.ch

GastroJournal
www.gastrojournal.ch

Gastroconsult AG
www.gastroconsult.ch

Berufe im Gastgewerbe
www.berufehotelgastro.ch

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

Gastro Express

Der führende Online-Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.



IMMOBILIEN



MARKTPLATZ



JOBS

www.gastro-express.ch

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

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

Übrigens: Falls Sie ein altes Foto suchen oder mehr über die

Geschichte eines Basler Gastbetriebs erfahren möchten, so können Sie einen Recherche-Auftrag erteilen. Abklärungen können längere Zeit in Anspruch nehmen – kurzfristig ist nichts möglich! Die Kosten belaufen sich je nach Aufwand und Umfang auf etwa 200 bis 500 Franken. Mitglieder des Wirtverbands Basel-Stadt erhalten einen Vorzugspreis.

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



Die legendäre «Alte Bayrische» am Steinberg (1907)



Beliebter Treffpunkt: Bierkeller an der Ochsenengasse (1962)



Parc-Hotel Bernerhof an der Elisabethenstrasse (1940)



Restaurant Markthalle nach einem Umbau (1955)



Zum Wohl: Singer's Weinstube am Fischmarkt (1908)



Stil seiner Zeit: Café Sattler an der Centralbahnstrasse (1965)

Allgemeine Entwicklung

Anspruch auf Familienzulagen haben alle Arbeitnehmenden, Selbstständigerwerbende sowie Nichterwerbstätige mit bescheidenen Einkommen. Per 1. Januar 2016 wurde die Einkommensgrenze für den Beitragsbezug der Selbstständigerwerbenden angepasst. Dies, weil der maximal versicherte Verdienst in der Unfallversicherung auf 148'200 Franken angehoben wurde. Die Mindestzulagen pro Kind und Monat gemäss Bundesgesetz über die Familienzulagen (FamZG) bleiben weiterhin unverändert. Die Kantone können höhere Ansätze vorschreiben.

«Die Familienzulagen sind der sechstgrösste Sozialversicherungszweig.»

Gemäss Familienzulagenstatistik wurden im Jahr 2015 gesamt-schweizerisch 5.57 Milliarden Franken Familienzulagen nach FamZG ausgerichtet. Dies entspricht einem Anteil von 96.90% am Total der ausgerichteten Zulagen. Rund 1.1 Millionen Bezügerinnen und Bezüger konnten ihren Anspruch geltend machen. Gemessen an den Ausgaben aller Sozialversicherungen machen die Familienzulagen einen Anteil von ca. 3.70% aus. Damit sind die Familienzulagen der sechstgrösste Sozialversicherungszweig. Im Berichtsjahr 2015 waren in der Schweiz 596'000 Betriebe (+2.42%), 356'500 Selbstständigerwerbende (-0.42%) und 12'700 Nichterwerbstätige (-1.55%) einer Familienausgleichskasse angeschlossen.

Die Beitragssätze variieren erheblich mit einer Spannweite von 0.10% bis 3.63% bei den Arbeitgebenden und 0.30% bis 3.40% bei den Selbstständigerwerbenden. Für die gleiche Leistung müssen Kassen mit niedrigen Löhnen und vielen Kindern einen mehrfach höheren Beitragssatz anwenden. Dies ist einer Sozialversicherung unwürdig und ungerecht. Der Grund für diese grosse Spannweite liegt in der Struktur der einzelnen Familienausgleichskassen und Branchen. Kassen mit hohen Löhnen sowie

Kassen mit wenigen Kindern haben niedrigere Beitragssätze. Die in einzelnen Kantonen eingeführten Lastenausgleiche können die Unterschiede teilweise kompensieren.

Die Arbeitgebenden sind mit rund 5.34 Milliarden Franken Beitragseinnahmen die grösste Einnahmequelle der Familienausgleichskassen (ca. 90% aller Einnahmen, inkl. Arbeitnehmeranteil im Kanton Wallis). Als zweitgrösste Gruppe tragen die Selbstständigerwerbenden 212 Millionen Franken bei. Im Vergleich zum Vorjahr (2014) hat die Summe der ausgerichteten Familienzulagen um rund 2.70% zugenommen. Einerseits bedingt durch die Zunahme der Anzahl ausgerichteter Zulagen um 0.50%. Andererseits haben die Kantone Schwyz und Neuenburg die Ansätze für Familienzulagen um 4 bis 7% erhöht.

Entwicklung in Basel-Stadt

Im Rechnungsjahr 2016 hat das Einführungs-gesetz zum Bundesgesetz über die Familienzulagen (BS-G) keine Änderung erfahren. Die kantonale Familienausgleichskasse hat ihren Beitragssatz 2017 für Arbeitgebende und Selbstständigerwerbende unverändert auf 1.35% festgelegt.

Geschäftsjahr 2016

Das Jahr 2016 ist das 60. Geschäftsjahr der Kasse. Die Vorstandssitzung sowie die Delegiertenversammlung fanden planmässig statt. Die Anwesenden haben die Jahresrechnung sowie den Jahresbericht genehmigt. Der Bericht der Revisionsstelle PricewaterhouseCoopers AG nahmen sie zur Kenntnis. Dem Vorstand sowie der Geschäftsführung wurde Décharge erteilt. 2016 haben keine Wahlen stattgefunden.

| Wichtigste Kriterien | 2016/CHF | 2015/CHF | Abweichung |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Gesamtbeitragssatz | 1.60% | 1.60% | unverändert |
| Anzahl Betriebe, Ende Jahr | 575 | 554 | 3.79% |
| Anzahl Selbständigerwerbende | 150 | 140 | 7.14% |
| Zulagensatz Kinderzulagen | 200 | 200 | unverändert |
| Zulagensatz Ausbildungszulagen | 250 | 250 | unverändert |
| Lohnsumme | 220'433'900 | 209'114'000 | 5.41% |
| Steuereinkommen | 5'998'000 | 6'617'600 | -9.36% |
| Schwankungsreserve | 2'738'063 | 2'523'424 | 8.51% |
| in % eines Jahresaufwands | 83.28% | 72.88% | 10.40 PP |
| Beitragsausstände | 286'887 | 249'359 | 15.05% |
| Ausstände in % der Beträge | 7.49% | 7.25% | 0.24 PP |
| Abschreibungen in % der Beiträge Arbeitgeber | 0.70% | 0.47% | 0.23 PP |
| Abschreibungen in % der Beiträge Selbständige | 2.24% | 8.16% | -5.92 PP |
| Leistungen in % der Beiträge Arbeitgeber | 90.41% | 107.11% | -16.70 PP |
| Leistungen in % der Beiträge Selbständige | 79.51% | 84.34% | -4.83 PP |

Neuer GAV für das Gastgewerbe

Die Entscheidungsgremien aller sechs Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen im Gastgewerbe haben einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag genehmigt und ratifiziert. Der neue Vertrag ist seit 1. Januar 2017 in Kraft. Zu den Zielen gehört es, die Produktivität und Qualität in der Branche zu sichern, für gleich lange Spiesse zu sorgen und das Gastgewerbe im Arbeitsmarkt wettbewerbsfähig zu halten.

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag 2017 ist das Ergebnis zweijähriger Verhandlungen zwischen den Arbeitnehmerorganisationen Hotel & Gastro Union, Syna, Unia und den Arbeitgeberorganisationen Swiss Catering Association (SCA), GastroSuisse und Hotelleriesuisse. Er trägt dazu bei, das Branchenimage zu steigern, die Professionalität zu fördern und die Fluktuation zu senken.

«Im Gegensatz zu früheren Vertragsanpassungen gibt es keine Häufung grober Nachteile.»

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

Die Änderungen bewegen sich eher im kleinen Rahmen und im Gegensatz zu früheren Vertragsanpassungen gibt es keine Häufung grober Nachteile. Um die Neuerungen optimal zu nutzen, empfehlen wir, die angepassten Muster-Arbeitsverträge von GastroSuisse zu verwenden.



Wesentliche Änderungen im Überblick

- Einführungsrabatt Stufe I: 8% Reduktion einmalig während maximal 12 Monaten bei erster Anstellung in einem dem L-GAV unterstellten Betrieb (auch über aufeinanderfolgende Saisons möglich); 8% Reduktion während 3 Monaten ab zweiter und bei jeder weiteren Anstellung in einem unterstellten Betrieb, wenn die erste Anstellung mindestens 4 Monate gedauert hat.
- Einführungsrabatte Stufe II und IIIa: 8% Reduktion einmalig während 3 Monaten bei erster Anstellung in einem unterstellten Betrieb, z.B. wenn ein ausländischer Mitarbeiter das erste Mal in der Schweiz arbeitet oder nachdem ein Lernender seine Ausbildung abgeschlossen hat und in die Stufe II respektive IIIa gelangt.
- Lohn Guthaben, Schlussabrechnung und Zeugnis müssen nicht mehr am letzten Arbeitstag, sondern erst am letzten Tag des Arbeitsverhältnisses ausbezahlt/ausgehändigt werden.
- Überstunden können neu auch dann noch ohne Zuschlag zu lediglich 100% bezahlt werden, wenn die Auszahlung erst mit der letzten Lohnzahlung erfolgt.
- Löhne können neu bis zum 6. des folgenden Monats ausbezahlt werden (mittels schriftlicher Vereinbarung oder bei umsatzabhängigen Löhnen).
- Die Anzahl möglicher Praktikanten gemäss Art. 11 L-GAV (Mindestlohn Fr. 2'179.-) wird erweitert.
- Neu können auch Betriebsleitende (Wirte) und Familienangehörige, die nicht dem L-GAV unterstellt sind, vom L-GAV finanziell unterstützte Weiterbildungskurse besuchen (plafoniert auf 1/8 der Teilnehmer aller Kursgänge).
- Die Mindestlöhne werden um relativ geringe 0.3% erhöht, was der Teuerungsprognose für 2017 entspricht (Stand Juni 2016).
- Zwei zusätzliche Tage Vaterschaftsurlaub: Anstatt wie bis jetzt 3 Tage, kann es nun 5 Tage Vaterschaftsurlaub geben. Wie bisher besteht gemäss Art. 20 L-GAV aber nur ein Anspruch auf den Bezug solcher Tage, sofern sie auch auf Arbeitstage im Betrieb fallen.
- Kontrollen werden vermehrt risikobasiert vorgenommen.

www.l-gav.ch

Arbeitsgesetz liberalisieren!

Die Schweiz hat einen relativ liberalen Arbeitsmarkt, doch laufen wir Gefahr, diesen Standortvorteil zu verlieren. Statt Freiheiten abzubauen müssten wir alte Zöpfe abschneiden.

Ist der Arbeitsmarkt in der Schweiz flexibel? Im Vergleich zu Italien und Frankreich sicher. Doch so liberal wie in vielen angelsächsischen Ländern ist er nicht. Anlass zu echter Sorge bereitet vor allem, dass die Angriffe auf freiheitliche Regelungen zunehmen. Obwohl sich das Schweizer Stimmvolk schon verschiedentlich überdeutlich für einen freien Arbeitsmarkt ausgesprochen hat und beispielsweise nichts von einem gesetzlichen Mindestlohn oder sechs Wochen Ferien für alle wissen wollte, fordern Gewerkschaften und ihre politischen Handlanger munter weitere Auflagen.

«Länder mit stark reguliertem Arbeitsmarkt haben hohe Arbeitslosenquoten.»

Eine Lohnpolizei soll in den Personalbüros herumschnüffeln. Der Kündigungsschutz für ältere Arbeitnehmer soll ausgebaut werden. Staatliche Mindestlöhne werden nun einfach Kanton um Kanton eingeführt. Man redet von Geschlechterquoten in Verwaltungsräten und der noch einfacheren Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Gesamtarbeitsverträgen. Leider sind auch bürgerliche Kreise nicht dagegen gefeit, einschränkende Bestimmungen zu verlangen oder zu beschliessen, die in ureigene Kompetenzen von Unternehmen eingreifen. In ihrer Verblendung haben manche Beamte und Politiker das Gefühl, Arbeitgeber sollten nicht mehr selber entscheiden, wen sie einstellen.

Ein Blick ins Ausland zeigt: Länder mit stark reguliertem Arbeitsmarkt haben hohe Arbeitslosenquoten. Es gibt bestimmt viele Gründe, weshalb es auch bei uns mehr Personen ohne Beschäftigung gibt. Einer davon ist, dass unser Arbeitsmarkt zu wenig frei ist. Seltsamerweise stellt kaum jemand Abrede, dass eine liberale Ordnung den wirtschaftlichen Erfolg eines Landes begünstigt. In den Niederungen der Politik setzt sich leider oft eine andere Sichtweise durch, wobei die Beweislast dann plötzlich bei denjenigen liegt, die die Freiheit verteidigen.

Der ursprüngliche Gedanken der Sozialpartnerschaft, Arbeitsbedingungen nach den Bedürfnissen und Möglichkeiten einer Branche zu definieren, ist grossartig. Vom sozialen Frieden profitieren sowohl Arbeitnehmer wie auch Arbeitgeber. Leider verkommen Gesamtarbeitsverträge zunehmend zu einem simplen «Lohnkartell»: Arbeitnehmer werden vor Konkurrenten aus dem In- und Ausland geschützt, die den

gleichen Job gerne auch für ein kleineres Gehalt erledigen oder zum gleichen Lohn etwas länger arbeiten würden.

Den grössten Liberalisierungsbedarf gibt es beim Arbeitsgesetz, das einer modernen Dienstleistungsgesellschaft schlicht nicht gerecht wird, denn es wurde an den Schutzbedürfnissen von Fabrikarbeitern ausgerichtet. Nicht nur im Gastgewerbe gibt es je nach Wochentag, Jahreszeit, Veranstaltung oder Wetter zahlreiche kurzfristige Spitzenbelastungen, die zu bewältigen sein sollten, ohne das Gesetz zu ignorieren.

Niemand will Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer bis zum Umfallen schuften lassen. Das wäre auch aus Unternehmersicht kurzsichtig. Es spräche nichts gegen eine maximale Höchstarbeitszeit pro Jahr, solange die Flexibilität vorhanden ist, in einer einzelnen Woche auch 55 oder 60 Stunden zu arbeiten, wenn es der Betrieb erfordert. Höchstarbeitszeiten für eine «Kalenderwoche» festzulegen, ergibt nur für Lokomotivführer und ähnliche Berufe einen Sinn. Auch die Regelungen für Nachtarbeit sind viel zu kompliziert. Bei Nachtarbeit darf die tägliche Arbeitszeit neun Stunden nicht überschreiten und muss mit Einschluss der Pausen innerhalb eines Zeitraumes von zehn Stunden liegen. Selbst wenn ein Arbeitnehmer nur gerade eine Stunde Nachtarbeit leistet, fällt er bereits unter diese Regelung!

Das Arbeitsgesetz definiert zudem mit 14 Stunden einen Arbeitszeitraum, in dem die Pausen, Überzeitarbeit und der Ausgleich ausfallender Arbeitszeit eingeschlossen ist. Bei den langen Zimmerstunden im Gastgewerbe ist auch dieser Zeitraum viel zu eng begrenzt. Besonders problematisch sind die vorgeschriebenen Ruhezeiten. Zwischen dem Arbeitsende des Vortags und dem Arbeitsbeginn des neuen Tages müssen mindestens elf Stunden liegen. Mitarbeiter im Abendservice können so nicht beim Frühstück eingesetzt werden! Selbst viele Arbeitnehmer wünschen hier mehr Flexibilität, zum Beispiel um Schichten abtauschen zu können. Das gilt auch für die Regelung, wonach Angestellte nicht mehr als sechs Tage am Stück arbeiten dürfen. Wieso soll es ausnahmsweise nicht möglich sein, zehn Tage am Stück zu arbeiten, sofern im Durchschnitt die Fünftagewoche eingehalten wird?

Völlig praxisfremd ist zudem die Regelung, wonach ein «halber Arbeitstag» längstens bis 14 Uhr dauern oder erst um 12 Uhr beginnen darf. Arbeitet eine Servicekraft die drei Stunden von 11.30 bis 14.30 Uhr und hat sie danach frei, so ist das nach Gesetz bereits ein ganzer Arbeitstag. Wünschenswert wäre auch ein erleichterter Verzicht auf die Arbeitszeiterfassung. Was spricht dagegen, dass statt rigider Arbeitszeitkontrollen eine Vertrauensarbeitszeit gilt, wenn Arbeitgeber und Arbeitnehmer einverstanden sind?

Hotel & Gastro formation Basel-Stadt

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

Qualitätsentwicklung

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

Nachwuchsmarketing

Die Hotel & Gastro formation Basel-Stadt war im Herbst 2016 an der Basler Berufs- und Bildungsmesse mit einem Stand vertreten. Sie führte zudem einen «Lernendentag» durch.

Entwicklung der Lernendenzahlen

Die Zahl der gastgewerblichen Lehrverhältnisse sinkt. Das hat mit der rückläufigen Zahl von Schulabgängern zu tun, aber auch mit einem Kampf um die guten Abgänger. Letztes Jahr hat der geburtenschwächste Jahrgang die Schule abgeschlossen. Prognosen gehen aber davon aus, dass es in zehn Jahren so viele Schulabgänger wie noch nie geben wird. Es liegt auf der Hand, dass diese nicht alle ein Studium anfangen – vor allem, wenn wieder mehr Jugendliche bemerken, dass die Theorie sie ohne Praxiserfahrung nicht weit bringt. Unsere Chance ist es, dem Nachwuchs die schön

nen Seiten des Gastgewerbes zu zeigen, sich für sie Zeit zu nehmen und sie in der Weiterbildung zu unterstützen.

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



Das duale Berufsbildungssystem funktioniert, ist aber Belastungsproben ausgesetzt. Vor allem in städtischen Gebieten drängen sehr viele gute Schüler ins Gymnasium.

| Neue Lehrverhältnisse in Basel-Stadt | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | 2015 | 2016 |
|--------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| Köche EFZ | 59 | 67 | 66 | 39 | 63 | 47 | 59 | 50 | 41 |
| Küchenangestellte EBA | 15 | 19 | 18 | 22 | 29 | 16 | 14 | 11 | 14 |
| Restaurationsfachleute EFZ | 15 | 16 | 13 | 19 | 19 | 11 | 14 | 11 | 10 |
| Restaurationsangestellte EBA | 3 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 2 | 4 | 0 |
| Hotelfachleute EFZ | 12 | 18 | 13 | 14 | 14 | 16 | 16 | 16 | 15 |
| Hotellerieangestellte EBA | 1 | 1 | 1 | 4 | 3 | 2 | 2 | 5 | 2 |
| Kaufleute HGT EFZ | 10 | 10 | 9 | 12 | 7 | 4 | 6 | 5 | 6 |
| Systemgastronomiefachleute EFZ | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 5 | 1 | 4 |
| Diätköche | x | x | x | x | x | x | x | 9 | 4 |
| Total gastgewerbliche Berufe | 115 | 136 | 125 | 115 | 139 | 103 | 118 | 112 | 96 |

Wirtekurse

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

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

Weitere Informationen: www.baizer.ch/wirtekurs

Wirtfachprüfungen

Wir führen im Auftrag des Staats und unter Aufsicht der staatlichen Delegierten Miranda Bettler die kantonalen Wirtfachprüfungen durch. Prüfungsleiter ist Maurus Ebnetter. Im Jahr 2016 nahmen an drei schriftlichen Prüfungen (jeweils drei Mal zwei Stunden) 92 Personen teil. Von 76 Erstgeprüften bestanden 67, von den 16 Wiederholungsprüfungen bestanden 9. Die Erfolgsquote der Erstgeprüften betrug 88.2 Prozent, diejenige der Wiederholer 56.3 Prozent.

51 Prozent der Erstgeprüften waren Frauen. Das Alter der Teilnehmer lag zwischen 20 und 66. Im Durchschnitt sind die Teilnehmer 34 Jahre alt. 53 Prozent der Erstgeprüften sind Schweizer Staatsbürger. Die grössten Ausländer-

gruppen an den Wirtfachprüfungen sind Deutsche, Türken und Franzosen. 62 Prozent der Prüflinge haben ihren Wohnsitz in Basel-Stadt.

In Basel-Stadt wurden 2016 gesamthaft 76 Fähigkeitsausweise für Restaurateure ausgestellt. 2013 waren es 105, 2014 waren es nur 66 und 2015 nur noch 64 Fähigkeitsausweise. Landesweit werden pro Jahr etwa 1700 vergleichbare Zertifikate ausgestellt. Hinzu kommen einige Hundert höhere Abschlüsse an Hotelfachschulen.

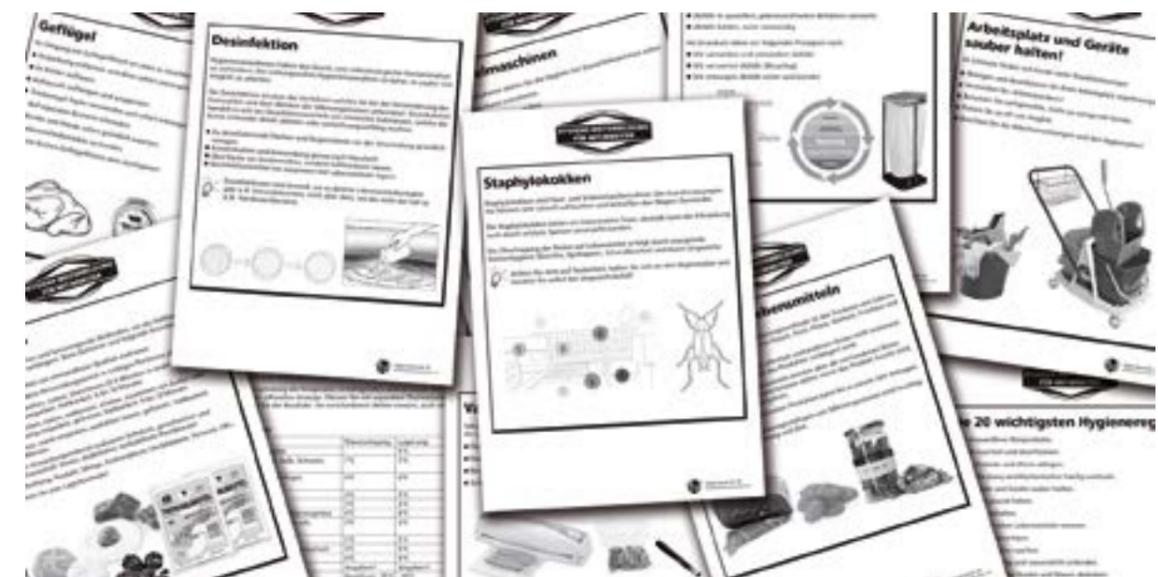
Arbeitssicherheit

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

Weitere Informationen: www.baizer.ch

Hilfsmittel für die Weiterbildung

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



Der Fähigkeitsausweis ist sinnvoll

Der Grosse Rat hat einen Anzug überwiesen, der die Regierung bittet, innert zwei Jahren zu prüfen, ob der Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastronomiebetriebs abgeschafft werden könnte. Eine Abschaffung des «Wirtepatents» halten wir für eine Deregulierung am falschen Ort.

In seinem Vorstoss bezeichnete SP-Grossrat Thomas Gander das Wirtepatent als «unnötiges Hindernis». Der Fähigkeitsausweis Sorge «nicht für mehr Qualität und Sicherheit in der Gastronomie». Die bestehenden Gesetze und Kontrollen würden bereits sicherstellen, dass die Gäste möglichst keinem Gesundheitsrisiko oder anderen Gefährdungen ausgesetzt seien. Hier täuscht sich der Anzugsteller. Zwar sind Kontrollen durch staatliche Inspektoren gut und wichtig, um den Qualitätsstandard zu sichern, doch sehr viele Betreiber geben auf, bevor überhaupt das erste Mal ein Lebensmittelinspektor, ein Arbeitsinspektor, GAV-Kontrollleur, AHV- oder Mehrwertsteuerrevisor auftaucht.

«Man kann nicht erst im Nachhinein Ausbildungen verordnen.»

Es ist sehr wichtig, dass angehende Gastronomen sich mit Fragen des Lebensmittelrechts, der Arbeitssicherheit, des Landes-Gesamtarbeitsvertrags oder der Brandverhütung beschäftigen, bevor sie ihren Betrieb eröffnen. Denn es geht um die Sicherheit von Konsumenten und Arbeitnehmern. Sinnvolle Massnahmen abzuschaffen und dann gleichzeitig den teuren staatlichen Kontrollapparat auszubauen, ist der falsche Weg. Viel besser wäre es, die Überregulierung in allen Bereichen abzubauen oder gar nicht erst entstehen zu lassen. Umweltrechtliche, bau-, feuer-, gesundheitspolizeilichen Auflagen sowie den Bürokratiewahnsinn bei den Sozialversicherungen, der Mehrwertsteuer und im Arbeitsrecht überborden schon lange. Nicht zuletzt diese Vorschriftenflut macht es erforderlich, angehende Wirte zu schulen und zu prüfen.

«Wirteurse sind dann sinnvoll, wenn sie freiwillig und spezifisch sind und dann besucht werden, wenn sie gebraucht werden», schreibt Gander und meint damit, dass jeder selber entscheiden soll, ob er über einen Minimalstandard an Wissen verfügt. Das wäre gefährlich, denn es bilden sich gerade diejenigen nicht aus, die es am meisten nötig haben. Als wir kostenlose(!) Hygienekurse für Mitarbeitende durchführten und so innert zwei Jahren über 300 Leute schulten, entsandten ausnahmslos Betriebe Teilnehmer, die schon einen hohen Hygienestandard haben.

Man kann nicht erst im Nachhinein Ausbildungen verordnen. Es bringt nichts, Arbeitssicherheit oder Brandverhütung erst dann zu unterrichten, wenn ein Unfall oder Brand passiert ist. Nicht zuletzt sollten Betreiber Bescheid wissen über die Mehrwertsteuer, das Arbeitsgesetz, den Gesamtarbeitsvertrag und die Sozialversicherungen – und zwar nicht erst, nachdem sie Konkurs gegangen sind und niemand mehr die Steuern, Lohnausstände und Versicherungsbeiträge einkassieren kann.

In einem Punkt liegt Grossrat Gander allerdings richtig. Er schreibt: «Gute und schlechte Wirte ... werden... nicht durch das Bestehen einer Wirteprüfung selektiert. Die Qualität und der Erfolg im Gastronomiebereich hängen massgeblich von der Erfahrung und der Persönlichkeit des Wirtes... ab.» Ja, der Fähigkeitsausweis allein ist keine Garantie, dass jemand ein guter Gastgeber und Unternehmer ist. Doch darum geht es gar nicht. Wer eine Weinbar eröffnet und nichts von Wein versteht, ist selber schuld. Wer ein Fressbeizlein betreibt und niemanden zur Hand hat, der gut kocht, ebenso. Hat ein Gastronom jedoch keine Ahnung von Hygiene, Deklaration oder Arbeitsrecht, dann ist das nicht nur sein Problem. Die staatliche Wirtefachprüfung stellt sicher, dass alle angehenden Restaurateure ihren Rucksack wenigstens dort auffüllen, wo es von allgemeinem Interesse ist.

Gasttaxengesetz

Das Gesetz betreffend die Erhebung einer Gasttaxe stammt aus dem Jahr 1942 und soll revidiert werden. Die wichtigste Neuerung dürfte Zimmervermittlungsportale wie Airbnb betreffen. Die dort gelisteten Vermieter werden vermutlich ab 2018 verpflichtet, bei ihren Gästen

die Gasttaxe in der Höhe von momentan 3.50 Franken pro Nacht einzuziehen. Im Gegenzug erhalten die Gäste das Mobility-Ticket, welches die kostenlose Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs erlaubt.

Einheitliche Lärmempfindlichkeitsstufen für die Innenstadt

Gemäss Zonenplan wäre die gesamte Innenstadt als eine Mischzone mit Gewerbe und Wohnen der Lärmempfindlichkeitsstufe III zuzuteilen. Die Realität sieht anders aus: Der Lärmempfindlichkeitsstufenplan (LESP) enthält zahlreiche Ausnahmen.

Der LESP sorgt immer wieder für Probleme. So liegt beispielsweise ein Teil des Ausgehboulevards an der Rheingasse in der Empfindlichkeitsstufe II, wie sie eigentlich für

«In Basel werden die Vorschriften zu eng ausgelegt.»

reine Wohnzonen ohne störende Betriebe vorgesehen ist. Diesen unbefriedigenden Zustand will FDP-Grossrat Stephan Mumenthaler mit seiner Motion «Einheitliche Lärmempfindlichkeitsstufen in der verkehrsberuhigten Innenstadt» beseitigen. Die Motion wurde im Oktober 2016 überwiesen.

Der LESP in der Innenstadt gleicht mehr einem Flickenteppich als einer einheitlichen Zone, wie sie aufgrund der tatsächlichen Nutzung zu erwarten und aus bundesrechtlicher Sicht auch anzustreben wäre. «Dieser Umstand führt seit Jahren zu Problemen für verschiedene Gastwirtschaftsbetriebe, behindert diese in der Weiterentwicklung und bedroht teilweise auch Traditionslokale in ihrer Existenz», so Mumenthaler. Insbesondere erschwere der LESP die Etablierung einer moderaten Nutzung und Belebung des in der verkehrsfreien Innenstadt gewonnenen öffentlichen Raumes durch Boulevardgastronomie.

«Angesichts der Verkehrsberuhigung und der damit einhergehenden Aufwertung der Innenstadt zur Begegnungszone für die ganze Stadt, ist es an der Zeit, den LESP den veränderten Verhältnissen anzupassen und damit zugleich auch den Vorgaben des Bundesrechts anzupassen, wonach Mischzonen, wie sie im kantonalen Zonenplan in der Innenstadt vorgesehen sind, grundsätzlich nicht der LES II, sondern der LES III zuzuordnen sind», heisst es in der Motion.



Der Lärmempfindlichkeitsstufenplan in der Innenstadt gleicht einem Flickenteppich.

Verhaltensregeln zur Lärmvermeidung

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

Miteinander aller Verkehrsteilnehmer

Der Gewerbeverband Basel-Stadt reichte zusammen mit zahlreichen Verbündeten zwei Volksinitiativen ein, die auf ein verbessertes Miteinander aller Verkehrsteilnehmer zielen.

Unser Alltag ist extrem vielfältig geworden. Jeder Verkehrsträger hat seine Berechtigung und seinen optimalen Einsatzzweck. Diesem Umstand müsse eine Stadt Rechnung tragen. Die Einreichung der beiden Initiativen ist die konsequente Weiterführung der Bemühungen, die Rahmenbedingungen für den Wirtschaftsstandort zu verbessern.

«Verkehrsprobleme sind umweltgerecht und gleichzeitig wirtschaftsfreundlich zu lösen.»

Die erste Volksinitiative mit dem Titel «Zämme fahre mir besser» will das unsinnige Gegeneinander-Ausspielen der verschiedenen Verkehrsträger beenden. Alle Verkehrsträger sollen gleich behandelt und gefördert werden. Der Kanton und die Landgemeinden sollen sich dafür einsetzen, die Verkehrsemissionen insgesamt zu stabilisieren und zu vermindern sowie den Anteil umweltfreundlicher Verkehrsmittel zu erhöhen – jedoch ohne unrealistische und kontraproduktive Zielvorgaben.



Verkehrsprobleme sind umweltgerecht und gleichzeitig wirtschaftsfreundlich zu lösen. Um das zu erreichen, muss die 2010 beschlossene Reduktion des motorisierten Verkehrs um zehn Prozent bis 2020 aus dem Umweltschutzgesetz herausgenommen werden. Die letzten Jahre haben deutlich gemacht, dass diese Forderung utopisch, schädlich sowie mit einer wachsenden Stadt nicht zu vereinbaren ist. Das deutliche Nein zur VCS-Strasseninitiative und zum Gegenvorschlag im November 2015 hat zudem gezeigt, dass eine einseitige Verkehrspolitik nicht mehr dem Mehrheitswillen der Bevölkerung entspricht.

Die zweite Initiative heisst «Parkieren für alle Verkehrsteilnehmer». Sie will die Parkiersituation für alle verbessern – nämlich für Velos, Roller, Motorräder und Autos. Davon profitieren nicht nur die Läden und Gewerbetreibenden, sondern gerade auch die Anwohner in den Quartieren, die heute unter starkem Suchverkehr leiden. Der heimliche Parkplatzabbau ist zu stoppen. Bei jeder Aufhebung muss ein gleichwertiger Ersatz geschaffen werden. Und auch für Velos sollen in der ganzen Stadt ausreichende Abstellmöglichkeiten angeboten werden.

www.zaemme-besser.ch



City Park & Ride

Der Kanton und Pro Innerstadt lancierten in Kooperation mit dem Tarifverbund Nordwestschweiz und den BVB das Produkt «City Park & Ride». Damit werben die vier Partner gemeinsam für Basel als attraktives Einkaufs- und Erlebnisziel. Besucher können ihr Auto in einem der fünf staatlichen Parkhäuser abstellen und mit dem «City Park & Ride Ticket» die City mit Tram und Bus erkunden. Sie

lösen das Ticket vor Verlassen des Parkhauses und bezahlen bei Abholen des Fahrzeugs. Dabei steht die «Convenience» im Zentrum, den öffentlichen Verkehr nach Belieben nutzen zu können und sich nicht um Tram- und Bustickets kümmern zu müssen. Ebenfalls profitieren die Kunden von einer Stunde Gratis-Parking und einem attraktiven ÖV-Tarif.

Ein Meilenstein für Basel

Nach dreieinhalbjähriger Bauzeit hat 2016 der Neubau des Kunstmuseums mit dem teilsanierten Hauptbau eröffnet. Es ist ein Ausstellungshaus von höchstem Anspruch an zeitgemässe Kunstpräsentation entstanden, in dem künftig vor allem grosse Sonderausstellungen gezeigt werden. Aber auch für die weltberühmte, ständig wachsende Sammlung des Kunstmuseums Basel stehen mehr Präsentationsflächen zur Verfügung. Zusammen haben die drei Häuser des Museums rund 10'000 Quadratmeter Ausstellungsfläche. Nicht zuletzt gewann die Stadt Basel mit dem Neubau ein weiteres kulturelles und architektonisches Highlight hinzu.

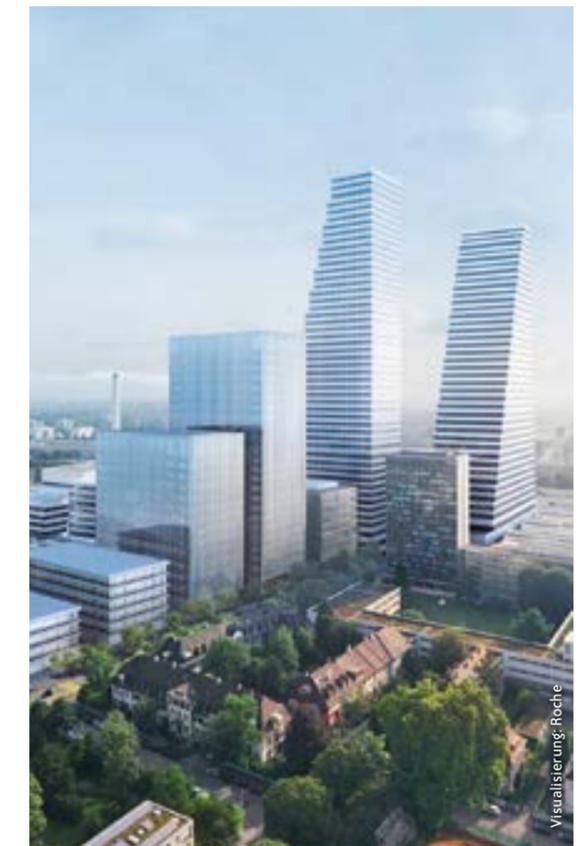


Lage spitzt sich zu

Der Gewerbeverband Basel-Stadt hat die seit langem geforderte Gesamtschau über die Gewerbe- und Industrieflächen im Kanton präsentiert. Die Studie zeigt zum einen Chancen auf, welche sich durch die Weiterentwicklung bestehender Flächen ergeben, belegt aber auch die Gefahren, welche mit Umzonungen zugunsten zusätzlicher Wohnflächen einhergehen – besonders bei Flächen, die heute noch eine hohe Lärmtoleranz aufweisen. Der Mangel an Gewerbe- und Industrieflächen verschärft sich weiter. Eine aktive und erfolgreiche Ansiedlungspolitik ist nur mit geeigneten Flächen möglich, welche den Firmen auch zukünftige Entwicklungsschritte ermöglichen. Die besonders geeigneten Flächen sind als reine Wirtschaftsflächen weiterzuentwickeln und zu verdichten.

Roche treibt Bau 2 voran

Roche hat das Baugesuch für einen zweiten Turm eingereicht. Dieser soll 205 Meter hoch werden und somit 27 Meter höher als der bestehende Roche-Turm.



Basel braucht das «Herzstück»

Nur mit der Realisierung des sogenannten «Herzstücks» lässt sich bei der S-Bahn der 15-Minuten-Takt realisieren. Den hohen Baukosten von über anderthalb Milliarden Franken steht ein enormer Nutzen entgegen. Es geht um weit mehr als einen unterirdischen Tunnel zwischen den Bahnhöfen Basel SBB und Badischem Bahnhof. Nur das Herzstück schafft die Voraussetzung für eine Kapazitätserweiterung. Die heutige Situation beim öffentlichen Verkehr wird der zweitgrössten Wirtschaftsregion der Schweiz nicht gerecht. Mit Haltestellen in der Innenstadt würde Basel attraktiver – als Arbeitsplatz, zum Einkaufen oder für Restaurantbesuche. Auch die nahe Uni und das Universitätsspital würden viel besser erreichbar.

Umsetzung mit Augenmass

Das Lebensmittelgesetz sorgte für grosse Aufregung, umfasste doch der Verordnungsentwurf dazu 2080 Seiten. Eine Schätzung der Regulierungskosten ergab erschreckende Ergebnisse. Am Schluss setzte sich aber grösstenteils die Vernunft durch.

Das nicht besonders staatskritische Büro Bass hatte im Auftrag der Bundesbehörden Kosten und Nutzen des 2013 revidierten Gesetzes untersucht. Die Belastungen für die Wirtschaft wurden auf einen einmaligen Betrag von etwa

«Nach einigem Hin und Her hat der Bundesrat recht vernünftig entschieden.»

270 Millionen Franken und jährlich wiederkehrende Kosten von 46 Millionen Franken veranschlagt! Ein Nutzen war dagegen schwer zu erkennen, ausser dass die Regulierungslust von Verwaltung und Politikern befriedigt wurde. Bei der Revision stand die Harmonisierung mit dem EU-Recht im Zentrum, doch dann wurde daraus ein unsinniges Bürokratiemonster.

Nach einigem Hin und Her hat der Bundesrat recht vernünftig entschieden. Das revidierte Lebensmittelgesetz und das Verordnungspaket treten per 1. Mai 2017 in Kraft. Neu muss die Herkunft von Fisch deklariert werden. Neu ist zudem die Art und Weise, wie über die Allergene informiert wird. Für die Gastgeber ist dies jedoch mit relativ kleinem Aufwand machbar.

Die ursprünglich sehr umfangreichen Verordnungen hätten kleinere Betriebe vor fast unlösbare Aufgaben gestellt. Den gastgewerblichen Unternehmern drohte, dass sie bei einer servierten Speise alle Nährwerte und die Herkunft sämtlicher Rohstoffe schriftlich deklarieren müssen. Die Menükarte wäre zu einem verwirrenden Beipackzettel geworden. All das wurde abgewendet.

Die Branchenverbände konkretisieren nun die geänderten Bestimmungen in der bewährten «Leitlinie für die Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» (GVG). Die Mitarbeitenden in den Küchen und Gasträumen sind beim Vollzug und der Kontrolle des Lebensmittelrechts auf einen partnerschaftlichen Dialog mit dem zuständigen Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und den Kantonschemikern angewiesen.

Alkoholgesetz: Entstauben statt überregulieren!

Nachdem die Revision des Alkoholgesetzes in der Wintersession 2015 im Parlament Schiffbruch erlitten hat, steht sie wieder zur Diskussion. Es ist sinnvoll, die unbestrittenen Punkte des Entwurfes im Rahmen einer ersten Teilrevision aufzunehmen, z.B. die Integration der Alkoholverwaltung in die Eidgenössische Zollverwaltung, die Liberalisierung des Ethanolmarktes und die Vereinfachung der unterschiedlichen Bewilligungsverfahren.

«Die Schweiz besteuert Alkohol doppelt so hoch wie im Durchschnitt der Nachbarländer.»

Es ist jedoch unabdingbar, in der zweiten Etappe der Teilrevision auf die Einführung jeglicher unnötiger Neuregelungen zu verzichten. Insbesondere ist von einer Erhöhung der Alkoholsteuer abzusehen. Das würde den Handel mit alkoholischen Getränken, der schon stark unter dem hohen Frankenkurs und unter dem Einkaufstourismus zu leiden hat, noch zusätzlich abstrafen. Bereits heute besteuert die Schweiz Alkohol doppelt so hoch wie im Durchschnitt der Nachbarländer.



Das Streiten über die Revision des Alkoholgesetzes dauerte drei Jahre. Unumstrittene Punkte packt der Bundesrat nun in eine neue Vorlage.

Sondersatz für Hotellerie

Der befristete Sondersatz für die Hotellerie von 3.8 Prozent kommt bis Ende 2017 zum Tragen. Im Sinne der Kontinuität stellt die Weiterführung des Sondersatzes – oder noch besser die dauerhafte Verankerung – ein zentrales Anliegen der Branche dar.

Eine parlamentarische Initiative von Nationalrat Dominique de Buman verlangt die dauerhafte Verankerung des Sondersatzes. Das würde den Tourismusstandort Schweiz stär-

«Die Nachfrageseite ist äusserst preissensibel.»

ken. Das hohe Kostenniveau in der Schweiz schränkt die internationale Wettbewerbsfähigkeit der Beherbergungsbetriebe ein. Diese sind standortgebunden und müssen ihre Leistungen zu hiesigen Kosten erbringen.

Zudem ist die Nachfrageseite äusserst preissensibel. Dadurch können schon geringfügige Preiserhöhungen zu massiven Nachfragerückgängen führen. Aus diesen Gründen sind unsere Beherbergungsbetriebe im Vergleich zu ihren ausländischen Konkurrenten benachteiligt. Eine dauerhafte Verankerung des Sondersatzes würde ähnliche Rahmen-

bedingungen wie im Ausland schaffen. Fast alle Mitgliedstaaten der Europäischen Union wenden einen reduzierten Satz für Beherbergungsleistungen an.

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

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

Unternehmenssteuerreform III

Volk und Stände haben der Unternehmenssteuerreform III eine deutliche Abfuhr erteilt. Für den Wirtschaftsstandort Schweiz und ganz besonders für Basel-Stadt ist das eine schlechte Nachricht. Eine Schwächung des Werkplatzes muss jetzt unbedingt verhindert werden. Eine neue Vorlage darf nicht zu Lasten der heimischen KMU gehen. Die USR III hätte die internationale Wettbewerbsfähigkeit des Wirtschaftsstandortes Schweiz erhöht. Die Ablehnung der Steuerreform bedeutet grosse

Unsicherheit für die Wirtschaft. Unsicherheiten und höhere Steuern sind Gift – nicht nur für das Gastgewerbe. Eine Abwanderung der Grossunternehmen und drohende Arbeitsplatzverluste und Steuerausfälle müssen verhindert werden. Es bleibt zu hoffen, dass am Schluss nicht die Schweizer KMU die Zeche zahlen. Eine neue Gesetzesvorlage darf Steuerausfälle nicht durch höhere Abgaben für kleine Unternehmen kompensieren.

Handlanger der Steuerverwaltung

Der Grosse Rat des Kantons Basel-Stadt will, dass sich Angestellte künftig einen Betrag für die Steuern direkt vom Lohn sollen abziehen lassen dürfen. Für die Unternehmen bedeutet dies eine enorme administrative Belastung. Dabei wäre es gerade jetzt besonders wichtig, Firmen von zusätzlichem staatlichem Aufwand zu entlasten. Bei einem Direktabzug der Steuern vom Lohn werden die Arbeitgeber zu Handlangern der Steuerverwaltung.

Der Kanton überbürdet ihnen das Problem der schlechten Zahlungsmoral und der wachsenden Steuerausstände. Erschwerend kommt hinzu, dass die Lohnhöhe und damit die «geschuldete» Steuervorauszahlung von Monat zu Monat unterschiedlich ausfallen. Sollen die Arbeitgeber also stets die korrekte Steuervorauszahlung errechnen, ohne dass sie dafür entschädigt werden?

Agrarzölle belasten uns stark

Wegen hohen Schutzzöllen zahlen Schweizer Konsumenten jährlich drei Milliarden Franken zu viel für Fleisch, Gemüse, Getreide und andere Agrarerzeugnisse.

Die hiesige Landwirtschaft erhält pro Jahr Bundesbeiträge von 3.3 Milliarden Franken. Zusätzlich stellen namentlich Einfuhrzölle einen Schutz der inländischen Produzenten dar, können diese doch dank des Grenzschutzes ihre Erzeugnisse zu wesentlich höheren Preisen verkaufen als in einer Marktordnung mit tiefen oder gar keinen Zöllen.

«Der Agrarschutz erweist sich für das Gastgewerbe als Wettbewerbsnachteil im Verhältnis zu ausländischen Anbietern.»

Abklärungen des Preisüberwachers ergaben, dass Zölle die importierten Lebensmittel zulasten der Konsumenten um gut 600 Millionen Franken jährlich verteuern. Noch weit höher fällt die Zusatzbelastung der Konsumenten aus, welche Zölle indirekt bei den inländischen Erzeugnissen zeitigen. Hier wurde eine jährliche Rente von rund 2.6 Milliarden ermittelt. Besonders ins Gewicht fallen Fleisch und Milchprodukte. Die gewaltigen Differenzen zwischen in- und ausländischen Konsumentenpreisen stellen eine Ursache für den grassierenden Einkaufstourismus dar. Lebensmittel kosten in der Schweiz gemäss einer aktuellen Studie von Eurostat 72 Prozent mehr als in Deutschland und 61 Prozent mehr als in Frankreich. Besonders stark übertroffen wird die-

ser Wert bei Fleischprodukten, für die wir im Detailhandel mehr als das Zweieinhalbfache bezahlen als im Durchschnitt der Euro-Länder.

«Der Agrarschutz erweist sich für Branchen wie den Tourismus, das Gastgewerbe oder die Lebensmittelindustrie, für welche die landwirtschaftlichen Erzeugnisse wichtige Vorleistungen darstellen, als Wettbewerbsnachteil im Verhältnis zu ausländischen Anbietern», heisst es im Bericht des Preisüberwachers. Schliesslich erschwere die protektionistische Landwirtschaftspolitik den Abschluss von für die Exportwirtschaft wichtigen Freihandelsabkommen. Hinzu tritt, dass die Zölle sich nicht nur auf Fleisch, Milch, Früchte oder Gemüse auswirken. Sie verteuern auch Kosmetika, Körperpflegeartikel und andere Produkte, deren Detailhandelspreise sich an einem Warenkorb orientieren, der auch landwirtschaftliche Produkte umfasst. Der Preisüberwacher Stefan Meierhans und sein Team empfehlen, die Zölle auf den Agrarprodukten abzuschaffen und die Produktion in der Schweiz mit anderen Instrumenten zu unterstützen. «Volkswirtschaftlich gesehen liesse sich die einheimische Produktion unterstützt durch Direktzahlungen günstiger finanzieren», heisst es im Bericht.

Es ist zu vermuten, dass auch bei einem Wegfall des Agrarschutzes an der Grenze gewisse Preisdifferenzen zwischen aus- und inländischen Produkten bestehen bleiben würden. Einheimische Produkte sind durch die Präferenz der Konsumenten für heimische Agrargüter und die damit verbundene höhere Zahlungsbereitschaft geschützt.



Die hohen Preise für Fleisch und andere Agrarprodukte sind eine wichtige Ursache für den massiven Einkaufstourismus über die Grenze.

Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise

Die Schweiz ist seit langem eine Hochpreisinsel. Mitverantwortlich sind ausländische Lieferanten, die überhöhte Preise durchsetzen. Für identische Produkte müssen Unternehmen und Konsumenten als Folge oft deutlich mehr bezahlen als Konkurrenten und Käufer im benachbarten Ausland. Mit der Volksinitiative «Stop der Hochpreisinsel – für faire Preise – können missbräuchliche Schweiz-Zuschläge von marktmächtigen Unternehmen in Zukunft unterbunden werden.

Es sind nicht nur die hohen Schweizer Lohn-, Infrastruktur- oder Mietkosten, welche die höheren Preise in der Schweiz verursachen. Ausländische Lieferanten nutzen ihre Marktmacht aus, schotten ihre Vertriebssysteme ab, halten so die Preise in der Schweiz künstlich hoch und schöpfen gezielt Kaufkraft ab. Leidtragende sind vor allem kleine und mittlere Unternehmen, landwirtschaftliche Betriebe, staatliche Institutionen wie zum Beispiel Universitäten, Spitäler, praktizierende Ärzte, Gemeinden, Kantone, der Bund und damit alle Steuerzahler sowie die Konsumentinnen und Konsumenten. Es kann nicht sein, dass die Schweizer Wirtschaft, die einen Grossteil ihrer Produktion zu wettbewerbsfähigen Preisen im Ausland absetzt oder wie die Tourismusbranche mit Kunden aus dem Ausland in der Schweiz erwirtschaftet, weiterhin überhöhte Preise für benötigte Importgüter zahlen muss.

Im September 2014 scheiterte die Revision des Kartellgesetzes im Nationalrat. Die vom Ständerat beschlossene Bestimmung, die für gewisse Fälle eine diskriminierungsfreie Beschaffung im Ausland vorsah, wurde nicht rechtskräftig. Damit bleibt der faktische Beschaffungszwang für Unternehmen im Inland bestehen, der vor allem für KMU grosse Wettbewerbsnachteile mit sich bringt. Konsumenten können die Ware zwar im Ausland einkaufen, damit gehen aber in der Schweiz Arbeitsplätze und Steuereinnahmen verloren. Zwar wurde das Anliegen vom ehemaligen Ständerat Hans Altherr mit einer parlamentarischen Initiative wieder aufgenommen, doch diese droht auf die lange Bank geschoben zu werden.

KMU- und Konsumentenverbände sowie zahlreiche Politiker/innen von links bis rechts lancierten deshalb gemeinsam die Fair-Preis-Initiative. Im Initiativkomitee sind Politikerinnen und Politiker aus SVP, SP, FDP, CVP, Grünen, GLP und BDP sowie aus allen Landesteilen der Schweiz vertreten. Die Fair-Preis-Initiative ermöglicht staatliche Massnahmen, wenn marktmächtige Unternehmen die von ihnen abhängigen Nachfrager in der Schweiz zwingen, in der Schweiz zu überhöhten Preisen einzukaufen. Bei einer Annahme der Initiative können Unternehmen nach ihrer freien Wahl auch im Ausland diskriminierungsfrei zu den dort von den Anbietern praktizierten Preisen einkaufen. Dadurch werden in der Schweiz endlich Wettbewerbspreise entstehen! Die diskriminierungsfreie Beschaffung von Waren im Ausland soll grundsätzlich auch für den internationalen Online-Handel gelten. Reimporte können von den Exporteuren eingeschränkt werden, wenn sie zum Zweck des Weiterverkaufs, also ohne weitere Verarbeitung, erfolgen.

Für viele Importprodukte sind die Preisunterschiede im Vergleich zum Ausland massiv: Identische Werkzeuge, Betriebsmittel, Geräte und Maschinen für Betriebe und die Landwirtschaft, aber auch Kleider von international tätigen Modekonzernen kosten in der Schweiz oft massiv mehr als in Deutschland. Bei Körperpflegeprodukten sind es bis zu 70 Prozent. Solch massive Unterschiede lassen sich nicht mit höheren Kosten hierzulande begründen. Da wird die Kaufkraft der Schweizer Nachfrage gezielt abgeschöpft. Die Fair-Preis-Initiative schafft endlich wirksam Abhilfe.

Von fairen Preisen profitiert die Schweiz dreifach. Erstens müssen Betriebe in der Schweiz weniger hohe Preise für importierte Güter wie Maschinen oder Betriebsmittel bezahlen und können damit ihre Konkurrenzfähigkeit verbessern und Arbeitsplätze sichern. Zweitens bleibt dem Nachfrager bei tieferen Preisen für Importprodukte mehr Geld im Portemonnaie – das erhöht die Kaufkraft. Drittens kaufen wieder mehr Konsumenten im Inland statt im benachbarten Ausland ein.

www.fair-preis-initiative.ch

Motion gegen Geoblocking

Die Baselbieter CVP-Nationalrätin Elisabeth Schneider-Schneiter will mit einem Vorstoss erreichen, dass Schweizerinnen und Schweizer bei Online-Einkäufen nicht mehr diskriminiert werden. Die Online-Beschaffung gewinnt auch für KMU immer mehr an Bedeutung.

«Die Online-Beschaffung gewinnt auch für KMU immer mehr an Bedeutung.»

Versucht man auf einer ausländischen Website einzukaufen, heisst es oftmals: «Bitte wählen Sie Ihr Land aus.» Was dann zur Folge hat, dass Nachfrager aus der Schweiz in vielen Fällen mehr bezahlen müssen als andere. Es gibt sogar Online-Shops,

die einem gleich mitteilen, dass man von seinem Standort aus überhaupt nicht einkaufen kann. Bei anderen heisst es später im Kaufprozess, dass die Schweizer Lieferadresse oder Kreditkarte nicht akzeptiert wird.

Solche Ärgernisse will Nationalrätin Elisabeth Schneider-Schneiter nicht mehr länger hinnehmen. In ihrer Motion «Task-Force digitaler Freihandel. Stop Geoblocking» fordert sie den Bundesrat auf, Massnahmen gegen Geoblocking zu ergreifen. «Würde dieses Handelshemmnis namens Geoblocking nicht bestehen, könnten Schweizerinnen und Schweizer insbesondere beim Kauf international handelbarer Güter nicht dermassen abgezockt werden», schreibt Schneider-Schneiter in ihrer Motion.

Diener der Grosskonzerne

Gut drei Jahre lang hat das Sekretariat der Weko eine sogenannte Vorabklärung gegen Coca-Cola durchgeführt. Der Berg hat nicht einmal eine Maus geboren. In einem 51 Seiten umfassenden Schlussbericht legt die Behörde dar, weshalb sie keine Untersuchung gegen den Softdrink-Giganten anstrengen will, obwohl klare Indizien vorliegen, dass Unternehmen aus der Schweiz im Ausland im Sinn von Art. 7 Abs. 2 Bst. b KG preislich diskriminiert und damit im Wettbewerb behindert werden.

Im Oktober 2012 sind wir erstmals an die Wettbewerbskommission gelangt, weil wir von Coca-Cola als Handelspartner diskriminiert wurden. Der Anzeige gegen einen Abfüller in Deutschland folgten weitere Anzeigen gegen Firmen des Coca-Cola-Systems in Frankreich, Österreich und Italien. Das Muster war stets das Gleiche: Wir verlangten eine Offerte für den lastenzugsweisen Bezug von Soft Drinks und die ausländischen Abfüller antworteten nicht – oder höchstens auf eingeschriebene Briefe und nach Interventionen der Weko. Der österreichische Abfüller teilte uns mit, er habe zu wenig Ware, um auch Schweizer Kunden zu bedienen. Der italieni-

«Was Coca-Cola erlaubt wird, können ungestraft auch andere machen.»

sche Abfüller reagierte gar nicht. Der französische liess uns eine Pro-forma-Offerte zukommen, antwortete dann aber nicht mehr auf Fragen nach den branchenüblichen Mengenrabatten, Logistikvergütungen und Werbekostenzuschüssen. Der deutsche Abfüller hat uns zwar schlussendlich detailliert Auskunft gegeben und auch verschiedene Rabatte angeboten. Sein Rabattmodell erachten wir aber als missbräuchlich, weil es einzig dazu dient, Nachfrager aus der Schweiz zu diskriminieren. Die uns vorenthaltenen Werbekostenzuschüsse sind derart hoch, dass es für uns lohnender ist, über einen Zwischenhändler einzukaufen, dessen legitimen Gewinn wir mitbezahlen.

Der Schlussbericht des Weko-Sekretariats strotzt vor Passagen wie «dazu liegen uns keine Angaben vor» oder «kann im Rahmen der Vorabklärung nicht abschliessend geklärt werden». Nur ganz selten wird Klartext geredet. So heisst es in einer Fussnote(!): «Insbesondere die Ausgestaltung von Werbekostenzuschüssen, die vom Abfüller nur an in ihrem Land ansässigen Unternehmen ausbezahlt werden, scheint Parallelimporte zu erschweren und unattraktiv zu machen.»

Um die fehlenden Informationen zu beschaffen, hätte das Sekretariat der Weko gestützt auf Art. 40 KG (Auskunftspflicht) von den ausländischen Abfüllern die Herausgabe

von Kopien der Rechnungen für Lieferungen an Abnehmer in deren Ländern verlangen können. Denn die ausländischen Abfüller verursachen ja Beschränkungen des Preiswettbewerbs in der Schweiz (Art. 2 Abs. 2 KG).

Die Frage, ob Coca-Cola marktbeherrschend ist, wird vom Weko-Sekretariat nicht abschliessend beantwortet, tendenziell aber bejaht. Die Weko macht es sich dann aber einfach und meint sinngemäss, es gebe ja alternative Quellen, die uns beliefern würden und gar nicht so viel teurer seien. Bei den von uns bezogenen Mengen – immerhin 25 Lastenzüge pro Jahr – mache der Mehrpreis, den wir bezahlen, nicht genügend viel aus, um eine aufwendige Untersuchung der Weko zu rechtfertigen.

Auf die Idee, dass der volkswirtschaftliche Schaden des Marktmachtmissbrauchs von Coca-Cola sehr viel grösser ist als unser Aufpreis, kommt die Weko nicht! Denn letztlich geht es nicht um unsere Bezüge, sondern um das überhöhte Preisniveau von Coca-Cola in der Schweiz. Und was Coca-Cola nun erlaubt wird, können ungestraft auch andere machen: Pampers, Nivea, Lego & Co. werden sich freuen! Den Schaden haben nicht nur Detail- und Grosshändler in der Schweiz sowie deren Kunden, sondern auch viele KMU, die ihre Produktionsmittel massiv überteuert einkaufen.

Wenn die Weko es selbst marktbeherrschenden Unternehmen erlaubt, ihr Vertriebssystem in der Schweiz abzuschotten und Kartellrenten zu kassieren, ist das höchst bedenklich. Nur dann, wenn Nachfrager aus der Schweiz Produkte, auf die sie angewiesen sind, im Ausland zu den dort üblichen Preisen und Bedingungen einkaufen können, entstehen hierzulande endlich Wettbewerbspreise. Nur dann verschwinden ungerechtfertigte Schweiz-Zuschläge!

Produzenten können heute dank moderner Technologie den Vertrieb ihrer Produkte immer besser kontrollieren: Wettbewerbsabreden (Art. 5 KG) verlieren, die Missbrauchskontrolle (Art. 7 KG) gewinnt an Bedeutung! Dazu kommt, dass Wettbewerbsabreden immer schwieriger gerichtsfest nachweisbar sind. Einseitiges Verhalten dagegen ist meistens klar nachweisbar.

Die Wettbewerbsbehörde wendet Art. 7 KG nicht einmal gegen Coca-Cola an. Weil diese Bestimmung toter Buchstabe ist, muss das Kartellgesetz verschärft werden. Die eidgenössischen Räte haben es bei der Behandlung der parlamentarischen Initiative Altherr in der Hand, ein klares Signal gegen die superweiche Praxis der Weko auszusenden. Sonst muss das Stimmvolk es richten: Die Unterschriftensammlung für die Fair-Preis-Initiative ist sehr gut angelaufen.

Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands, Wirteverband Basel-Stadt

Bedeutender Wirtschaftszweig

Das Schweizer Gastgewerbe hat inklusive Aushilfen rund 250'000 Beschäftigte, davon sind gut 8000 Lernende. Es ist der viertgrösste Arbeitgeber im privaten Sektor und umfasst gegen 40'000 Profit Centers in 29'000 Betrieben.

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

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

Schwache Ertragskraft

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

«Bei korrekter Verbuchung eines Eigenlohns und der Eigenkapitalzinsen müssten sechs von zehn Gastbetrieben rote Zahlen ausweisen.»

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

Die Produktivität ist unbefriedigend. Der Umsatz pro Volleinsteinheit liegt nur knapp über 100'000 Franken, wobei die Branchenspitze zum Teil doppelt so hohe Werte erzielt. In der Restauration werden pro Sitzplatz und Betriebstag durchschnittlich nur gerade 36 Franken Umsatz erzielt. Ein

Betrieb mit 60 Sitzplätzen macht durchschnittlich also gut 2000 Franken Umsatz.

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

Der Markt

Über den Branchenumsatz kursieren widersprüchliche Zahlen. Das Marktforschungsunternehmen «amPuls» geht von Ausserhaus-Ausgaben der Schweizer Wohnbevölkerung (ohne Touristen) von rund 24 Milliarden Franken aus, wobei hier wohl auch branchenfremde Kanäle enthalten sind. Die mehrwertsteuerpflichtigen Betriebe des Gastgewerbes erzielen gemäss Statistik 28 Milliarden Franken Umsatz. Diese Zahl enthält sowohl Restaurants- und Beherbergungserträge. Zu berücksichtigen ist aber, dass auch Betriebe «gastgewerbliche» Umsätze erzielen, die in der Statistik anderen Branchen, beispielsweise dem Detailhandel, zugeordnet werden.

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

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

Das Gastgewerbe verfügt in Basel-Stadt über 911 Betriebsstätten mit insgesamt 1014 Profit Centers. Das sind fast doppelt so viele wie Mitte der 1990er-Jahre. Die Zeiten des stürmischen Wachstums sind allerdings seit rund zehn Jahren vorbei. Der Strukturwandel erfolgt stetig. In den letzten zwanzig Jahren fand die grösste Zunahme im Bereich der Schnellverpflegung und der Café-Bars statt. Auch die Basler Hotellerie, die ihre Logiernächte seit 1996 fast verdoppeln konnte, hat ihre Kapazitäten stark ausgebaut. Unter starkem Druck stehen hingegen traditionelle Speiserestaurants und Schankwirtschaften.

Verpflegung mit Selbstbedienung (Limited Service)

In Basel-Stadt gibt es 157 Verpflegungslokale mit Selbstbedienung. Davon sind 125 Anbieter von Fast Food (Quick Service) und 32 gehobene Lokale in diesem Bereich (Fast Casual). Enthalten sind hier sämtliche Formen der Selbstbedienung wie Linienbuffets, Counters und Free Flow. Nicht enthalten sind reine Take-Aways sowie getränkegeprägte Selbstbedienungslokale wie Coffee-Shops und Juice-Bars, die statistisch bei den Treffpunktlökalen figurieren. Die insgesamt 157 Limited-Service-Restaurants verteilen sich wie folgt auf verschiedene Angebotssegmente: Kebab 37, asiatische Küche 28, Sandwiches und Salate 20, Pizza und Pasta 16, Handelsgastronomie 15, Burgers 8 und Übrige 33.

Bediente Verpflegungsgastronomie (Full Service)

In Basel-Stadt gibt es 306 bediente Verpflegungslokale. Davon gehören 204 zum unteren und mittleren Preissegment (Casual Dining), 85 zu den Speiserestaurants für gehobene Ansprüche (Upscale Casual) und 17 zur obersten Kategorie von Gourmetlokalen (Fine Dining). Nicht enthalten sind hier bediente Lokale, die stark getränkegeprägt sind. Diese erscheinen in der Statistik als Café, Bar oder Schankwirtschaft bei den Treffpunktlökalen. Von den 306 Full-Service-Restaurants bieten 240 eine europäische Küche (64 davon italienisch) an, 40 eine asiatische Küche und 26 einen Küchenstil aus anderen Kontinenten (Mittlerer Osten, Afrika, Amerika).

Gemeinschaftsverpflegung

Der Markt der Gemeinschaftsverpflegung wird unterschätzt. In unserer Statistik sind 48 Lokale enthalten, die der Betriebs- und Schulverpflegung dienen und unter das Gastgewerbegesetz fallen. Nicht enthalten sind insbesondere Anbieter von nicht öffentlich zugänglicher Gemeinschaftsverpflegung in Spitälern, Heimen und Institutionen sowie Mahlzeitendienste.

Kommunikationsgastronomie

Bei den Unterhaltungsbetrieben sind 52 Nachtlokale aufgeführt, bei denen Musik und/oder Tanz ein zentraler Konzeptbaustein sind sowie solche, die als Teil der Erotikbranche gelten. Zusammen mit den 394 Treffpunktlökalen (Ca-

fés und Café-Bars, Bars und Pubs, Schankwirtschaften) gehören die Unterhaltungslokale zur Kommunikations- und Freizeitgastronomie.

Beherbergungsbetriebe

Hier sind 57 Hotels und Pensionen mit mehr als sechs Betten aufgeführt. 12 Hotels in Basel verfügen über mehr als 100 Zimmer. 20 Beherbergungsbetriebe sind «Garni», d.h. sie bieten kein Mittag- und Abendessen an.

Profit Centers

Als «Profit Center» gilt ein eigenständiger Teil innerhalb einer gastgewerblichen Betriebsstätte. Verfügt ein Hotel also über ein Restaurant und eine Bar, sind das insgesamt drei Profit Centers. Die 911 gastgewerblichen Betriebe verfügen insgesamt über 1014 Profit Centers.

Innenräume und Sitzplätze

Die 1014 Profit Centers des Basler Gastgewerbes verfügen insgesamt über 1098 regelmässig geöffnete Innenräume mit insgesamt 59'766 Plätzen. In diesen Zahlen nicht enthalten sind Räume, die lediglich für Hotelfrühstück, Tagungen oder Bankette gebraucht werden.

Gruppengastronomie

Von den 911 Betrieben des Basler Gastgewerbes werden 211 (23.2%) von Unternehmen mit mehr als einer Betriebsstätte geführt. Alle Gruppen, Ketten und Systeme verfügen zusammen über 305 regelmässig geöffnete Innenräume (27.7%) mit insgesamt 21'299 Plätzen (35.6%). Wegen der deutlich höheren Produktivität der Gastronomiegruppen schätzen wir deren Umsatzanteil auf rund 50 Prozent. Die Markengastronomie im engeren Sinne verfügt über 103 Standorte (11.3%) mit 132 Räumen (12%) und 8878 Plätzen (14.8%). Ihr Anteil am Gesamtumsatz dürfte sich auf über 20 Prozent belaufen.

Individualgastronomie

Individualgastronomen erzielen mit 700 Betrieben (76.8%) etwa 50 Prozent des gesamten Basler Gastronomieumsatzes. Sie verfügen über 793 regelmässig geöffnete Gasträume (72.3%) mit 38'497 Plätzen (64.4%), weisen aber im Vergleich zu den Gruppen eine deutlich tiefere Produktivität auf.

Rechtsform

34.4 Prozent der gastgewerblichen Betriebe in Basel-Stadt werden von einem Einzelunternehmer geführt. Kollektivgesellschaften (1.4%) sind selten. Um die persönliche Haftung zu begrenzen, sind die Rechtsformen GmbH (33.8%) und Aktiengesellschaft (23.2%) sehr beliebt. Auch Genossenschaften (2.7%) haben eine gewisse Bedeutung. 3 Prozent der Betriebe werden von einem Verein betrieben, 1.5 Prozent von einer Stiftung.

| Profit Centers nach Betriebsart | | |
|----------------------------------------|-----|-------------|
| Quick Service | 125 | |
| Fast Casual | 32 | |
| Limited Service | | 157 |
| Casual | 204 | |
| Upscale Casual | 85 | |
| Fine Dining | 17 | |
| Full Service | | 306 |
| Gemeinschaftsgastronomie | | 48 |
| Total Verpflegungsgastronomie | | 511 |
| Cafés und Café-Bars | 206 | |
| Bars und Pubs | 117 | |
| Schankwirtschaften | 71 | |
| Treffpunktlökalen | | 394 |
| Musik- und Tanzlokale | 27 | |
| Cabarets und Kontaktbars | 25 | |
| Unterhaltungslökalen | | 52 |
| Total Kommunikationsgastronomie | | 446 |
| Beherbergungsbetriebe | | 57 |
| Profit Centers in Basel-Stadt | | 1014 |

| Innenplätze | Betriebe | in % |
|--------------|------------|---------------|
| 0 | 37 | 4.1% |
| 1 bis 30 | 148 | 16.2% |
| 31 bis 40 | 146 | 16.0% |
| 41 bis 60 | 297 | 32.6% |
| 61 bis 100 | 174 | 19.1% |
| 101 bis 200 | 82 | 9.0% |
| über 200 | 27 | 3.0% |
| Total | 911 | 100.0% |

| Gasträume | Betriebe | in % |
|--------------|------------|---------------|
| 0 | 37 | 4.1% |
| 1 | 702 | 77.1% |
| 2 | 137 | 15.0% |
| 3 und mehr | 35 | 3.8% |
| Total | 911 | 100.0% |

© Wirtverband Basel-Stadt, April 2016

Abgrenzungsprobleme

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

Teile des Ausserhaus-Marktes fehlen

In der vorliegenden Statistik der gastgewerblichen Betriebsstätten und Profit Centers in Basel-Stadt nicht enthalten sind neben reinen Take-Away-, Liefer- und Cateringbetrieben auch rund 270 Vereins- und Klubwirtschaften sowie 500 Gelegenheitswirtschaften pro Jahr. Auch der grösste Konkurrent des Gastgewerbes, der Detailhandel, fehlt: Supermärkte, Convenience Stores, Tankstellen, Kioske, Bäckereien und Metzgereien bieten immer mehr verzehrfertige Speisen und Getränke an. Gastronomie findet heute jederzeit und überall statt!

Fast Casual revolutioniert die Branche

Immmer mehr Schnellverpflegungsrestaurants bieten eine gesunde Küche in stilvoller Atmosphäre. «Fast Casual» revolutioniert die Selbstbedienungsgastronomie. Herkömmliche Schnellverpfleger reagieren mit Sortimentsanpassungen und Investitionen ins Interieur.

«Der eilige Gast will authentische, gesunde Produkte sowie ein wohliges, modernes Ambiente.»

Die Konsumenten haben wenig Zeit, vor allem mittags, und gleichzeitig wachsen die Ansprüche. Triefende Frikadellen haben ausgedient. Der eilige Gast von heute will authentische und gesunde Produkte sowie ein wohliges, modernes Ambiente. Diesen Trend zu gehobener Schnellverpflegung nennt man «Fast Casual».

Produkte wie Pizza oder selbst gemachte Pasta, Sushi oder Nudelsuppen, Wok-Gerichte oder Wraps profitieren davon. Eine steile Karriere hat Salat durchlaufen, der nicht mehr als fantasievolle Beilage, sondern oft als aufgepepptes Hauptgericht daher kommt. Auch Sandwiches werden hochwertiger und kreativer. Im Gegensatz zum industriell geprägten Fast Food werden frische und regionale Zutaten verwendet, was dem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein und dem ökologischen Gewissen der Konsumenten entgegen kommt.

Zentral ist eine geschickte Warenpräsentation, damit die Kunden sehen, was sie bestellen. Moderne Restaurantfor-

meln verfügen nicht selten über offene Küchen, wo frische Speisen direkt vor dem Gast nach dessen Wünschen zubereitet werden. Bezahlt wird an einem eleganten Tresen oder beim Verlassen des Lokals. Der Durchschnittsböner erfolgreicher Systeme liegt mittags bei rund 20 Franken, also nicht weit unter dem Wert vieler bedienter Restaurants.

Zu den Pionieren von Fast Casual gehören amerikanische Ketten wie Chipotle und Panera sowie britische Konzepte wie Wagamama und Prêt-à-manger. Bei uns bekannter sind Vapiano und Tibits. In Basel zählt etwa ein Fünftel der rund 160 Selbstbedienungsrestaurants zum Segment Fast Casual. Darunter befinden sich Marken wie Spiga, Hitzberger, Dean & David, My Thai, Mister Wong, Negishi und Manora, aber auch Einzelkonzepte wie Union Diner und China King.

Konventionelle Fast-Food-Lokale reagieren auf den Trend, indem sie ihr Sortiment mit Salaten, Kaffeespezialitäten und Premiumgerichten anreichern. Plastikhocker und Neonröhren weichen Lederbänken und stimmungsvollen Leuchten. Dadurch verschwimmen die Grenzen zwischen den Segmenten etwas.

Eine vermutlich noch stärkere Konkurrenz entsteht für Schnellverpflegungsrestaurants, weil es dem Einzelhandel gelingt, sich im umkämpften Ausserhaus-Markt immer grössere Stücke vom Kuchen abzuschneiden. Der Zuwachs wird hauptsächlich von Konsumenten bis 35 getrieben. Doch es sind nicht nur die «Jungen», denn der Detailhandel hat das Einkaufserlebnis in den letzten Jahren stetig verbessert. Er punktet unter anderem mit Produktinnovationen und abwechslungsreichen Speisen in «Restaurantqualität».



Moderne Restaurantkonzepte legen grossen Wert auf die Warenpräsentation.

Beschleunigtes Wachstum von Airbnb

Wie das Walliser Tourismus-Observatorium in einer Bestandesaufnahme nachweist, hat sich die Zahl der auf Airbnb ausgeschrieben Objekte in der Schweiz innert zwei Jahren verdreifacht. Mehr als ein Fünftel des Angebots wird von Vermietern verwaltet, die über drei und mehr Objekte gleichzeitig verfügen. Das hat mit «privater» Zimmervermietung nicht mehr viel zu tun!

Durch die Entwicklung der neuen Informations- und Kommunikationstechnologien, vor allem durch die sozialen Medien, gelangen die Touristen heute ins Zentrum aller Marketingaktivitäten und werden zunehmend selber Akteure des Angebots. Zwei Entwicklungen stehen dabei seit einiger Zeit im Zentrum der Diskussion: Der Bereich der Sharing Economy und neue digitale, personalisierte Marketingansätze im Tourismus, welche die Geschäftsmodelle immer stärker verändern.

Die Vermietungsplattform Airbnb spricht dabei im Tourismussektor am deutlichsten für diese Entwicklungen. Deren rasender Aufstieg bewegt die traditionellen Hoteliers. Tatsächlich steigt die Anzahl der verfügbaren Objekte von Jahr zu Jahr (von 1.5 Millionen 2015 zu bereits 2.3 Millionen im Jahr 2016) genauso stark an wie die Anzahl der Kritiker. Airbnb wird dabei für sinkende Marktanteile der Hotellerie verantwortlich gemacht und beschuldigt, sich nicht den regionalen und nationalen Bestimmungen unterzuordnen.

Schwierigkeiten bei der Überwachung

Der Basler FDP-Grossrat Peter Bochsler erkundigte sich in einer Interpellation, wie der Regierungsrat zur gewerbmässigen Kurzzeitvermietung von Zimmern und Wohnungen steht. Er erhielt ausführlichen Antworten, die aber nicht gerade einen überbordenden Willen belegen, die Parahotellerie zu überwachen und die Schattenwirtschaft zu unterbinden.

«Die Kommerzialisierung der Kurzzeitvermietung befördert einen unlauteren Wettbewerb zum Nachteil der professionellen Gastgeber und wird negative Auswirkungen auf die Beschäftigungssituation im Gastgewerbe haben», schrieb Bochsler, der in seiner Interpellation auch die Auswirkungen auf den Wohnungsmarkt anschnitt. Die Hauptfragen drehten sich um die Notwendigkeit der Registrierung und der statistischen Messung, die Einhaltung von Sicherheitsstandards, die steuerlichen Verpflichtungen und den Schutz der Arbeitnehmerrechte.

«Bereits heute gelten für alle Anbieter, also auch in der Sharing Economy, grundsätzlich dieselben Regeln in Steuer-, Bewilligungs- und Hygienefragen sowie im Arbeitnehmer-

Das weltweit starke Wachstum von Airbnb kann auch in der Schweiz beobachtet werden. Seit 2014 hat sich das hiesige Angebot mehr als verdreifacht: Die Anzahl der vermieteten Objekte erhöhte sich dabei von 6033 auf 18'494 Objekte im Jahr 2016. Die Kantone Zürich (2805), Wallis (2644), Genf (2149), Waadt (2001), Bern (1795), Basel-Stadt (1698) und Graubünden (1362) repräsentieren annähernd vier Fünftel des gesamten Airbnb-Angebots in der Schweiz.

Airbnb konkurriert die Hotellerie grundsätzlich in eher städtisch geprägten Kantonen wie Basel-Stadt (hier entspricht das Airbnb-Angebot bereits 42% des Hotelbettenangebots), Baselland (28%), Waadt (25%) und Genf (22%). Dort sind sie deutlich stärker als im Schweizer Durchschnitt von 19 Prozent. Die durchschnittlichen Preise variieren in städtischen Gebieten von 78 Franken pro Bett in Zürich bis 134 Franken pro Bett in Basel. Der hohe Wert in Basel dürfte damit zu tun haben, dass manche Angebote nur zu Messezeiten auf den Markt kommen.

5.6% der Airbnb-Vermieter in der Schweiz verfügen über 4154 Objekten und somit 22.5% des Gesamtangebots. Sie können mit hoher Wahrscheinlichkeit als Gewerbebetriebe im engeren Sinne eingestuft werden. In der Schweiz wurden 2016 schätzungsweise zwei Millionen Übernachtungen durch Airbnb generiert, was gut 5% der Hotellogiernächte entspricht.

schutz», antwortete die Regierung. Würden die Dienste gewerbmässig angeboten, seien die geltenden Richtlinien in der Gebäudesicherheit anwendbar. Mit der anstehenden Revision des Gasttaxengesetzes sollen auch private Zimmervermieter abgabepflichtig werden, dafür im Gegenzug deren Gäste von den Leistungen des «Mobility Tickets» profitieren. Aufgrund einer fehlenden Meldepflicht existieren keine offiziellen Statistiken zum Angebot. Die Regierung geht von mindestens 34 bis 125 gewerblichen Anbietern aus, die zusammen 123 bis 305 Objekte bereitstellen.

«Grundsätzlich gelten in vielen Bereichen für alle privat und gewerblich erbrachten Leistungen dieselben Rahmenbedingungen», zog die Regierung Fazit. Sie wies auch freimütig auf Schwierigkeiten hin: «Je heterogener das Angebot, flexibler die Anbieter und kurzfristiger die Gäste, desto schwieriger ist es, die Aktivitäten zu überwachen. Darum besteht in der Praxis die Möglichkeit, dass gewisse Tätigkeiten sich der Kontrolle des Staates entziehen.» Eine systematische Überwachung wäre nur mit einem unangemessen hohen zusätzlichen Verwaltungsaufwand realisierbar. Stattdessen will man «Regulierungen mit den richtigen Anreizmechanismen» ausstatten.

Macht der Online-Buchungsportale

Die Abhängigkeit der Hotellerie von einigen dominanten Buchungsplattformen (Online Travel Agencies) nimmt weiter zu. Drei Portale beherrschen den europäischen OTA-Markt mit einem gemeinsamen Anteil von 92 Prozent. Der dominante Player ist die Priceline Group (Booking.com) mit einem Anteil von über 60 Prozent.

«Parallel zum Wachstum der Buchungsportale sinkt der Anteil der direkten Buchungen.»

Eine europaweite Befragung von über 2000 Hoteliers, die vom europäischen Dachverband Hotrec gemeinsam mit seinen Partnerverbänden und in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis zu Beginn des Jahres 2016 durchgeführt wurde, kommt zum Ergebnis, dass im Jahr 2015 durchschnittlich mehr als 22 Prozent aller Hotelübernachtungen über OTA generiert wurden. 2013 betrug dieser Wert noch 19 Prozent.

Parallel zum Wachstum der Buchungsportale sank der Anteil der direkten Buchungen (online und offline) beim Hotel um insgesamt vier Prozentpunkte. Der Anteil an telefonisch

gebuchten Übernachtungen fiel von 21.1 auf 18.7 Prozent. Der Anteil der direkt über die hoteleigene Website gebuchten Übernachtungen verringerte sich von 6.9 Prozent auf 6.8 Prozent. Einen Anstieg verzeichneten die ketten- und kooperationseigenen Computer-Reservierungs-Systeme (CRS), deren Anteil von 1.4 Prozent auf 2.6 Prozent stieg.

Die Steigerung im Bereich der Buchungsportale beruht mehr oder weniger auf dem Wachstum von Booking.com und den Portalen der Expedia-Gruppe (zusammen generieren sie fast 80 Prozent aller OTA-Buchungen in Europa), während die HRS-Gruppe als drittgrösster Marktteilnehmer in den letzten zwei Jahren Marktanteile verloren hat. Auf einem Markt mit rund 200'000 Hotels (drei Viertel von ihnen Kleinunternehmen mit weniger als zehn Beschäftigten) auf der einen Seite und zwei dominanten Playern auf der anderen Seite, erübrigt sich die Frage, wer das Steuer in der Hand hat.

Es wäre wichtig, dass trotz der enormen Ungleichgewichte zwischen den verschiedenen Akteuren die Marktbedingungen wieder fairer werden. Jeder einzelne Hotelier muss die Freiheit haben, die Preise und Bedingungen für seine eigenen Produkte frei bestimmen zu können. Und er muss die Möglichkeit haben, jeden von ihm gewünschten Vertriebskanal zu bedienen!

Knebelverträge sollen verboten werden

Der Solothurner CVP-Ständerat Pirmin Bischof hat eine Motion eingereicht, die den Bundesrat beauftragt, Gesetzesänderungen vorzulegen, um die sogenannten «engen Preisparitätsklauseln» zwischen Buchungsplattformen und Hotelbetrieben zu verbieten.

Ein Grossteil der Hotelübernachtungen wird heutzutage über internationale Online-Buchungsplattformen gebucht. Aufgrund der Marktdominanz der Buchungsplattformen sind die Hotels faktisch gezwungen, diese Distributionskanäle zu nutzen. Neben der Zahlung hoher Kommissionen werden Hotels zur Einhaltung der sogenannten «engen Paritätsklauseln» verpflichtet. Dies hat die Wettbewerbskommission in einem Entscheid von 2015 festgelegt. Damit dürfen die Hotelbetriebe auf ihren eigenen Websites keinerlei günstigere Angebote mehr anbieten als auf einer Buchungsplattform. Mit der Einschränkung dieses für jeden Hotelbetrieb essentiellen Direktvertriebskanals wird die unternehmerische Freiheit massiv behindert. Wenn Hoteliers in ihrer Preisgestaltung erheblich eingeschränkt sind, können sie nicht mehr flexibel auf Veränderungen des Marktes eingehen.

Die Wettbewerbskommission hatte 2012 eine kartellrechtliche Untersuchung gegen die drei marktbeherrschenden «Online Travel Agencies» in der Schweiz eröffnet. 2015 hat sie jedoch lediglich die sogenannten «weiten Paritätsklauseln» der Buchungsplattformen verboten. Die europäischen Nachbarn haben für ihre Hotellerie bereits auf gesetzlicher oder richterlicher Ebene reagiert. Deutschland und Frankreich haben solche Knebelklauseln in der Zwischenzeit verboten. In Italien ist eine Gesetzesänderung im Senat hängig, in Österreich trat eine entsprechende gesetzliche Bestimmung auf Ende 2016 in Kraft.

Somit besteht auch in der Schweiz dringender Handlungsbedarf, die engen Paritätsklauseln zu verbieten. Parallel zu den richterlichen und gesetzlichen Massnahmen, die in verschiedenen europäischen Ländern stattgefunden haben, hat der europäische Dachverband Hotrec, die Kampagne «Direkt buchen» lanciert. Direkt buchen bedeutet, dass Hoteliers die Bindung zum Gast mit den betriebseigenen Buchungskanälen stärken wie beispielsweise dem Telefon, an der Rezeption und auf der eigenen Website.

Ein weiterer Rekord für Basel

Dank einem starken zweiten Halbjahr und einem herausragenden Dezember durfte sich die Basler Hotellerie 2016 über einen Frequenzzuwachs freuen. Die Logiernächte haben gegenüber 2015 um 1.3 Prozent zugenommen. Mit 1'217'677 Einheiten ist das die elfte Bestmarke in Folge. Wegen der höheren Kapazitäten sank die Zimmerauslastung aber um 0.6 Prozentpunkte auf 61.6 Prozent.

Sowohl die Inlandnachfrage (+2%) wie auch auf zusätzliche Gäste aus dem Ausland (+1%) trugen zum Übernachtungszuwachs bei. Besonders erfreulich ist, dass trotz anhaltender Euroschwäche die Gäste aus Europa um 2.3% zugelegt haben. Die europäischen Herkunftsländer zeichnen für rund 45% aller Übernachtungen verantwortlich.

Dass die Anzahl der Ankünfte deutscher Gäste erstmals seit drei Jahren wieder angestiegen ist, weist darauf hin, dass der währungsbedingte Nachfragerückgang gestoppt werden konnte. Die für den Basler Tourismus wichtigen Märkte Frankreich und Italien, welche eine hohe Affinität zu Kultur- und Städtereisen aufweisen, haben sich mit einem Plus von 2.4% bzw. 4.8% ebenfalls positiv entwickelt. Das grösste Wachstum aus Europa weisen Spanien (+10.2%) und Grossbritannien (+5.9%) auf.

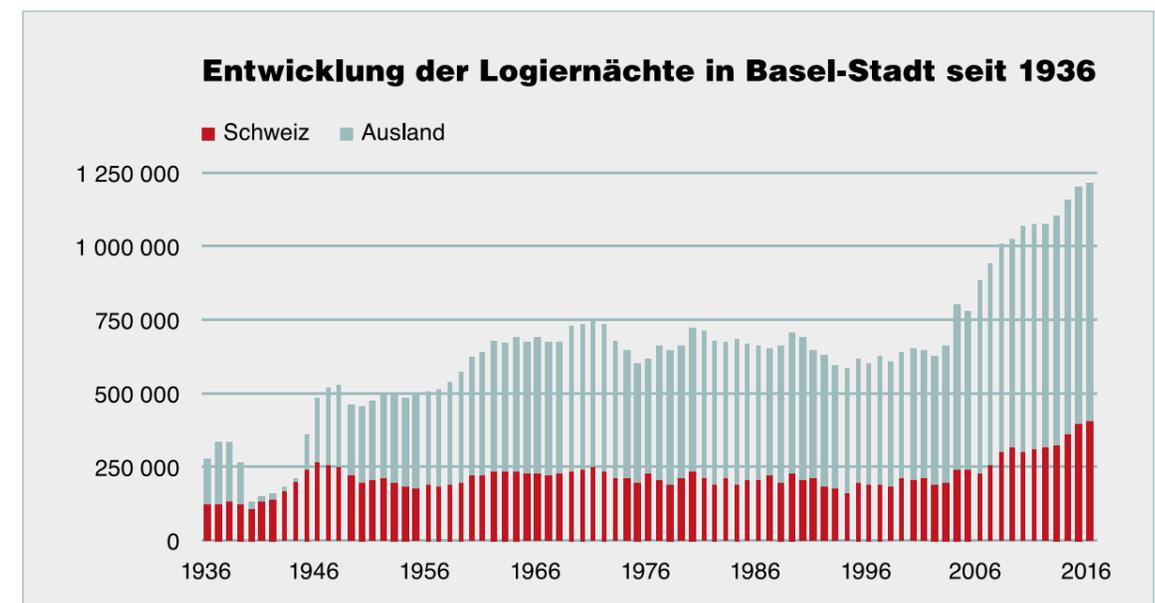
Rückläufig entwickelten sich indessen die Zahlen bei den asiatischen Gästen. Der markante Rückgang um 9.1% gegenüber dem Vorjahr geht allerdings zu einem grossen Teil auf eine einmalige saisonale Flugverbindung aus Israel zurück, welche im Vorjahr zwischen Mai und Juli zu einem aussergewöhnlich hohen Aufkommen an Gästen aus Israel führte. Ein weiterer Grund mag in der Angst vor Terroranschlägen

in Europa liegen, welche asiatische Besucher generell von Reisen nach Europa abhielt.

Das insgesamt erfreuliche Ergebnis belegt, dass die Tourismuswirtschaft in Basel mit einem ausgewogenen Mix von Freizeit-, Messe-, Kongress- und Geschäftstourismus breit aufgestellt ist. Anders als im Vorjahr, als «Paul Gauguin» in der Fondation Beyeler und das Musical «Lion King» die Besuchermassen mobilisiert haben, gab es 2016 keinen vergleichbaren Magnet für Freizeitbesucher. So ging der Anteil des Freizeittourismus gemäss einer bei den Hotels durchgeführten Befragung von 34.5% auf 32.4% zurück. Dafür hatte das vergangene Jahr einige bedeutende Kongresse zu bieten, die zusätzliche Gäste nach Basel brachten.

Dass die Tourismuswirtschaft gefordert bleibt, geht nebst dem schwierigen Währungsumfeld auch auf die Entwicklungen der Basler Hotellerie zurück. 2016 haben bereits zwei neue Betriebe ihre Tore geöffnet und 2017 kommt mit dem Ibis Styles ein weiteres Haus mit 186 Zimmern dazu.

Schützenhilfe bei der Vermarktung der Stadt erhält Basel Tourismus wiederum von den Museen: Sowohl bei der Sonderausstellung «Monet» zum 20. Geburtstag der Fondation Beyeler als auch bei der Ausstellung «Chagall» im Kunstmuseum Basel darf mit einem grossen Besucherandrang und vielen übernachtenden Gästen gerechnet werden. Zudem stehen auch 2017 wieder einige Grosskongresse an, wie etwa das ITI World Symposium mit rund 4500 Teilnehmenden. Basel Tourismus ist daher zuversichtlich, dass die Übernachtungszahlen weiter gesteigert werden können und rechnet mit einem Wachstum von 2%.



Guter Markt für Städtereisen

Experten rechnen mit einem weiteren Anstieg des internationalen Reiseverkehrs. Nicht nur die Frequenzen dürften weiter zulegen, sondern auch die durchschnittlichen Ausgaben pro Auslandsreise. Diese Kombination dürfte – zumindest weltweit gesehen – für starkes Wachstum sorgen.

Obwohl die Musik vor allem in Asien und Amerika spielt, zeigt sich noch immer eine hohe Konzentration auf Europa. Gemäss dem «World Travel Monitor» von IPK werden 55 Prozent der Auslandsreisen von Europäern unternommen und nur etwa 20 Prozent von Asiaten. Im Hinblick auf die wichtigsten Quellmärkte liegt Deutschland nach wie vor an erster Stelle, gefolgt von USA, Grossbritannien und China. Die sogenannten MICE-Reisen (Meetings, Incentives, Conferences, Events, Exhibitions) haben mit einem Anteil von 60 Prozent die klassischen Geschäftsreisen volumemässig überholt. Konferenzen und Seminare, der Besuch von Messen und Ausstellungen sowie Events sind die den MICE-Markt dominierenden Segmente.

Städtetouristen sind meist recht kaufkräftig. Dennoch bilden private Unterkünfte für sie populäre Alternativen zum Hotel. Trotz steigender Buchungszahlen geht der Anteil der klassischen Hotellerie am gesamten Unterkunftsmarkt seit Jahren zurück. Onlineportale mit lokalen Gastgebern erleben einen wahren Boom. Der wachsende Trend zur «Sharing Economy» beeinflusst den Städtetourismus stark, sei es in Bezug auf den Transport oder das Unterkunftsessen.

Auch Online-Buchungen legen weiter zu. Inzwischen buchen rund zwei Drittel der Reisenden so. Allerdings zeigt sich zumindest in den traditionellen Reisemärkten, dass die Sättigungsgrenze bald erreicht sein könnte. Darauf deutet auch die Tatsache hin, dass sich der rückläufige Trend

bei Reisebürobuchungen stark verlangsamt hat. Ein zwar kleines, aber stark wachsendes Segment sind Buchungen via Smartphone. Blogs und Foren sowie Bewertungsportale im Internet geniessen eine hohe Popularität bei der Vorbereitung von Auslandsreisen.

Wachstumschance «barrierefrei»

Die Schweiz mit ihrem gut ausgebauten Gesundheitsnetz, kurzen Distanzen, der Vielfalt von weitgehend ausgebauter Verkehrs- und Hotelinfrastruktur bietet sich für den Zukunftsmarkt barrierefreier Tourismus an.

Barrierefreiheit bedeutet in erster Linie Komfort. Es geht um geräumige Zimmern, schwellenlose Wege, lesbare Beschriftungen, Haltegriffe oder Hilfsmittel in der Dusche. Davon profitieren nicht nur Menschen, die vorübergehend

«Barrierefreiheit bedeutet in erster Linie Komfort.»

oder permanent im Rollstuhl sitzen, sondern auch Familien mit Kinderwagen, Schwangere und Senioren. Gerade Letztere nehmen aufgrund der demografischen Entwicklung zusehends barrierefreie Angebote in Anspruch und sind dadurch die treibende Kraft des barrierefreien Tourismus.

Gemäss einer europäischen Studie hat der barrierefreie Reisemarkt in der EU mit 786 Milliarden Euro schon eine enorme ökonomische Bedeutung. Bis 2020 können Wachstumspotenziale bis zu 75% erreicht werden, so die Studie. In der Schweiz gibt es rund 1.2 Millionen Menschen mit einer Behinderung im weiten Sinne. In der EU sind es schätzungsweise 80 Millionen Menschen.

Nische mit Potenzial

«Serviced Apartments» werden mittelfristig ein Nischensegment bleiben, bieten allerdings grosses Wachstumspotenzial. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der Deutschen Hypo. Insbesondere aufgrund der steigenden Mobilität am Arbeitsmarkt und der zunehmenden touristischen Attraktivität sei von einer steigenden Nachfrage nach flexiblen Übernachtungskonzepten auszugehen. Serviced Apartments bieten die Möglichkeit, hotelähnliche Serviceleistungen in Anspruch zu nehmen. Da das Interesse grosser internationaler Hotelketten am Segment steigt, ist in Zukunft mit einem erhöhten Wettbewerb zu rechnen.



Der Faktor Mensch in der Dienstleistung bleibt unentbehrlich. Einsatzmöglichkeiten von Robotern dürften deshalb vor allem im gehobenen Segment beschränkt bleiben. Dennoch schreitet die Digitalisierung und Automatisierung stetig voran. Besonders gefährdet sind Tätigkeiten ohne soziale Kompetenz oder Kreativität. Ein starker Beschäftigungsabbau kann nur verhindert werden, wenn der Faktor Arbeit rasch und nachhaltig entlastet wird.

Eine Umfrage der Österreichischen Hotelvereinigung zeigt, dass jeder zweite Hotelbetreiber sich vorstellen kann, Mitarbeiter durch Roboter zu ersetzen. Schon in den nächsten fünf Jahren wollen zwei Drittel aller, die Roboter im eigenen Betrieb einsetzen wollen, welche anschaffen. Das grösste Potential verorten die Befragten im Housekeeping, im Outdoorbereich und beim Gepäck-Handling.

Schon seit längerem wird die Kommunikation mit dem Hotelgast zunehmend automatisiert. Selbstbedingungs-Terminals an der Réception übernehmen das Einchecken. Gäste können ihren Aufenthalt online managen, z.B. Wellnessanlagen oder Restaurantplätze reservieren, Speisen und Getränke auf ihr Zimmer bestellen und natürlich auch online auschecken. Es haben sich Hotelkonzepte etabliert, die mit niedrigem Mitarbeiteraufwand punkten und so sehr wettbewerbsfähig sind.

Auch in der Gastronomie lohnen sich Investitionen in rationellere Abläufe. Der wirtschaftliche Druck zwingt Restaurantbetreiber, ihre Produktivität zu erhöhen, und der Einsatz neuer Technologien ist hier eine Möglichkeit. Es gibt eine Vielzahl von Geräten, um Gästebestellungen rascher zu verarbeiten. Zwar werden freundliche Servicemitarbeiter kaum je durch Roboter ersetzt werden können, doch eine gewisse Automation wird sich auch in Bereichen ausbreiten, von denen man das bisher nicht möglich hielt.

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

Automatische Getränkeysteme werden Einzug halten. Die Mitarbeiter tippen die Bestellung in die Kasse ein und schon fallen die Becher aus dem Automaten, werden wie von Geisterhand aufgefüllt und per Fliessband zum Kassier befördert, wo die Getränke nur noch mit einem Deckel versehen und den Gästen übergeben werden müssen. Kontaktlose Kreditkarten mit schwachen Radiowellen verkürzen Zahlungstransaktionen um durchschnittlich 18 Sekunden.

Automatische Bestellkioske im Gästebereich gehören bereits zum Alltag. Die meisten Konsumenten akzeptieren den Wegfall von persönlicher Bedienung, wenn sie dadurch Zeit oder Geld sparen. In der konventionellen Gastronomie sind solchen Ideen natürlich Grenzen gesetzt. Die Produktivität kann hier vor allem durch geschickte Wahl der Öffnungszeiten, Verkleinerung des Angebots, effiziente Einsatzplanung, Mitarbeitertraining und Standardisierung erhöht werden.

Elektronische Anzeigetafeln geben den Köchen genaue Anweisungen, wann sie mit der Zubereitung von bestimmten Menük-

omponenten anfangen müssen. Das Steak muss schliesslich zur gleichen Zeit fertig sein wie die Beilagen. Auch die Kochgeräte werden immer raffinierter. Kombinationen von Kuttern und Mixern verringern bei der Herstellung von Pürees oder Salsas den Arbeitsaufwand um bis zu 90 Prozent.

Vollautomatischen Fritteusen und Geräten, die Grilladen aus einem angeschlossenen Tiefkühler holen und selbständig braten, sind nicht mehr nur Fiktion. Die amerikanische Restaurantkette Wendy's rüstete Tausende von Filialen mit Grillgeräten aus, die Burgers gleichzeitig von oben und unten braten. Das erübrigt das Wenden des Grillguts und verkürzt die Garzeit von fünf auf anderthalb Minuten. Ein Computer überwacht den Garprozess. In Stosszeiten kann nun auf eine zusätzliche Küchenkraft verzichtet werden.

Der Einsatz von High-Tech hilft, die Effizienz zu steigern. Es wäre blauäugig zu glauben, dass dadurch nicht auch Mitarbeiterstunden oder gar ganze Stellen abgebaut werden. Hohe Mindestlöhne für gering qualifizierte Mitarbeitende und steigende Lohnnebenkosten treiben serviceintensive Betriebe in die roten Zahlen. Sie haben letztlich gar keine Wahl, als «Robotern» für gewisse Arbeit den Vorzug zu geben.

Die Beschäftigung in unserer Branche dürfte weiter zurückgehen. Um dies aufzuhalten, braucht es einen Kurswechsel: Dienstleistung muss wieder leistbar werden! Auch darum ist es wichtig, unsere Sozialwerke in Ordnung zu halten und dort eine «Schuldenbremse» einzubauen. Die Löhne selbst stehen vor allem dann im Fokus, wenn wir nicht endlich anderswo entlastet werden. Also, lieber Politiker: die Agrarmärkte öffnen, das Kartellgesetz verschärfen, staatliche Handelshemmnisse abbauen, Überregulierungen zurückfahren, das Arbeitsrecht von alten Zöpfen befreien und bei der Mehrwertsteuer Mass halten.



Josef Schüpfer
Präsident



Maurus Ebner
Delegierter des Vorstands



Dr. Alex Hediger
Geschäftsführer



Wirtverband Basel-Stadt

Freie Strasse 82

CH-4010 Basel

Telefon +41 61 271 30 10

Fax +41 61 278 94 90

info@baizer.ch

www.baizer.ch