

UNSERE THEMEN

Rauchfrei geniessen:
Mehr Angebote als man meint!

Gastronomie im Südtirol
leidet unter Rauchverbot

Jugendkulturfestival:
Viermal lauter als eine Disco!

Zunehmende Übernutzung
der Allmend

Multifunktionale Küchentechnik:
Platz und Personal sparen

Speise- und Getränkekarten:
Den Verkauf ankurbeln!

Gastgewerbe verstärkt Kampf
gegen Jugendarbeitslosigkeit

Fähigkeitsausweis:
Niemand ausleihen!

Stabiler Fleischkonsum

Kleinere Portionen
liegen im Trend

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebner
ebner@baizer.ch

Gestaltung

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

Gastgewerbe im internationalen Wettbewerb Zu hohe Produktionskosten

Die Produktionskosten des schweizerischen Gastgewerbes liegen weit über dem Niveau der Nachbarländer. Die Wettbewerbsverzerrungen durch stark unterschiedliche Preis- und Lohnniveaus sind nicht nur in einer Grenzregion wie Basel störend, denn die Konkurrenz im Tourismus ist global.

Die Frage, wie wir beispielsweise unsere Winterferien verbringen, beschränkt sich schon lange nicht mehr darauf, ob wir ins Bündnerland, ins Wallis oder ins Berner Oberland fahren. Die

**«Die Lohnkosten eines
Gastronomie-Mitarbeiters sind 91%
höher als in England.»**

Optionen sind zahlreich, können wir doch auch in Österreich snowboarden oder im Südtirol Wellness-Urlaub verbringen. Badeferien in der Türkei, ja sogar Angebote in der Karibik und Asien, halten preislich problemlos mit.

Wir produzieren für einen internationalen Markt, sind aber gezwungen, Lebensmittel und andere Vorleistungen (z.B. Strom) zu hohen inländischen

Preisen zu beschaffen. Weil wir die «Produktion» nicht an kostengünstigere Standorte verlegen können und Rationalisierungsmöglichkeiten im Gastgewerbe schnell an ihre Grenzen stossen, ist unsere Wettbewerbsfähigkeit ernsthaft bedroht.

Ein Jungkoch erhält in der Schweiz einen garantierten Mindestlohn von 3596 Franken, im Südtirol nur 1200 Euro, also 45% weniger. Gemäss «Lausanne Institute for Hospitality Research» liegen die effektiven Kosten eines Gastronomie-Mitarbeiters in der Schweiz gar 89% höher als in Österreich und 91% höher als in England! Die Bodenpreise und die Baukosten sind 40% höher als in der EU. Auch die meisten Betriebskosten schlagen bei uns wesentlich mehr zu Buche. Last but not least, stellen die Einkaufspreise landwirtschaftlicher Produkte ein enormes Problem dar (siehe Artikel auf Seite 2).



■ Kontingente und Zölle sorgen dafür, dass nicht einmal zehn Prozent der Kartoffeln importiert werden. Tiefgekühlte Pommes frites kosten bei uns vier Franken pro Kilo, in der EU 60% weniger!

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Teure Landwirtschaft

Die einheimische Landwirtschaft erhält jedes Jahr Subventionen von vier Milliarden Franken. Das entspricht 8% des Bundesbudgets. Jeder Steuerpflichtige wird durchschnittlich mit tausend Franken pro Jahr zur Kasse gebeten!

Doch damit nicht genug: Herr und Frau Schweizer zahlen für Agrarprodukte durchschnittlich 40% mehr als in der EU. Pro Jahr bezahlen wir also drei Milliarden Franken zuviel. Wen wundert es, dass der Einkaufstourismus über die Grenze laufend zunimmt? Im Gegensatz zu den privaten Konsumenten dürfen sich Schweizer Wirte aber nicht im Ausland eindecken. Ein Restaurant mit einer Million Franken Umsatz könnte seine Warenko-

sten um mehr als 70'000 Franken senken (siehe Tabelle). Die grössten Unterschiede bestehen bei Fleisch, Milchprodukten und Speisefett. Schmuggeln wäre also lukrativ – aber auch gefährlich, wie verschiedene Beispiele zeigen. Wenigstens soll nun ein Teil der Fleischzölle fallen.

Weshalb sind Agrarprodukte bei uns so teuer? Nicht für alles sind die Bauern verantwortlich: Die Bodenpreise, die Löhne, die Baukosten oder die Preise für Dünger und Futtermittel in der Schweiz extrem hoch. Preistreiber sind auch die strengen Auflagen beim Natur- und Gewässerschutz, beim Tierschutz und beim Heimatschutz. Daneben hat die schweizerische Landwirtschaft auch struktu-

relle Probleme: Ein durchschnittlicher Bauernhof bebaut lediglich 16 Hektaren, was im internationalen Vergleich wenig ist.

Unsere Landwirtschaft wird mit Zöllen von bis zu 800% geschützt! Gemäss OECD schottet kein Land seine Bauern so stark aber wie die Schweiz: Der sogenannte PSE-Index (Producer Support Estimate) hat einen Wert von 74%, in der EU sind es «nur» 37%. Dieser Protektionismus führt zu stark überhöhten Konsumentenpreisen. Gesamthaft kostet uns die Landwirtschaft mindestens sieben Milliarden Franken – das sind mehr als 100'000 Franken pro Bauernhof!

Wenn Wirte in Deutschland einkaufen dürften...

... dann könnten sie ihre Warenkosten problemlos um einen Viertel senken. Unser Musterlokal

erzielt eine Million Franken Netto-Umsatz pro Jahr und kauft für 280'000 Franken Waren ein.

In Deutschland würde der gleiche Warenkorb 71'800 Franken oder 25.6% weniger kosten.

Warenkorb	Anteil am Warenaufwand	Einkauf in CHF Schweiz	Einkauf in CHF Deutschland	Preisniveau D (Schweiz = 100)
Brot / Getreideprodukte	7%	19'600	14'900	76
Fleisch / Fleischwaren	27%	75'600	49'900	66
Fisch / Seafood	2%	5'600	4'400	79
Milch / Käse / Eier	14%	39'200	25'100	64
Fette und Öle	2%	5'600	3'400	61
Obst und Gemüse	12%	33'600	27'200	81
Diverse Lebensmittel	3%	8'400	6'700	80
Alkoholfreie Getränke	8%	22'400	21'300	95
Alkoholische Getränke	25%	70'000	55'300	79
Total	100%	280'000	208'200	74



Superstark!

Tel. 0 800 816 816 www.oekk.ch

O'KK
Öffentliche Krankenkassen
Schweiz

Jung und unkompliziert.



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick! www.basel-restaurants.ch

KMU-freundlich?

Offiziell anerkennt man, dass die kleinen und mittleren Unternehmen das Rückgrat unserer Wirtschaft sind. Jeder Politiker behauptet, er setze sich dafür ein, dass unser Land wieder KMU-freundlicher werde. Doch schon kurz nach den Wahlen sind die guten Vorsätze vergessen. Regierung, Parlament und Verwaltung verhalten sich nämlich alles andere als gewerbefreundlich.

In Bern werden Jahr für Jahr unzählige neue Gesetze und Verordnungen verabschiedet. Viele führen zu mehr Bürokratie und zu mehr Aufwand für die Unternehmer. Und sie ziehen dem Bürger immer mehr Geld aus der Tasche. Die steigenden Zwangsabgaben, vor allem die Krankenkassenprämien, führen zu einer Verringerung des frei verfügbaren Einkommens. Immer weiter reichende Anliegen des Konsumenten- oder Mitarbeiterschutzes erschweren unsere Arbeit, ohne den Betroffenen wirklich etwas zu bringen. Die Mehrwertsteuer ist ungerecht und so kompliziert, dass nicht einmal mehr Experten mehr durchblicken. Der Einheitssatz für alles wäre die richtige Lösung, doch er wird von den reformfeindlichen Kräften schon zerpfückt, bevor die Vorlage überhaupt richtig steht.

Auch in Basel lassen die Rahmenbedingungen für Gewerbetreibende zu wünschen übrig. Früher war die City-Lage ein enormer Standortvorteil, heute gereicht sie immer mehr zum Nachteil. Die katastrophale Verkehrspolitik, das ungelöste Parkplatzproblem, die exorbitanten Gebühren und Steuern stellen ein Riesenproblem dar. Das Umfeld hat sich merklich verschlechtert, gleichzeitig verlangen die Behörden, wir sollen gefälliger mehr Lehrstellen anbieten.

Die Konkurse erreichten im vergangenen Jahr Höchstwerte. Ich nehme an, dass dieser «Rekord» schon dieses Jahr gebrochen wird. Immer mehr trifft es auch renommierte Betriebe. Ein Rauchverbot würde diesen Prozess beschleunigen. Wenn ein Industrieunternehmen 500 Leute entlässt, gibt es Zeter und Mordio. Es scheint aber niemand zu kümmern, dass die steigende KMU-Feindlichkeit ein Vielfaches an Arbeitsplätzen vernichtet (respektive Tausende von Arbeitsplätzen gar nicht erst entstehen lässt).



Josef Schüpfer
Präsident
Wirteverband
Basel-Stadt

Multifunktionale Küchentechnik

Platz und Personal sparen

Viele Gastronomie-Küchen sind zu gross und brauchen zu viel Personal. Kein Wunder, zeigte die Igeho im Bereich Küchentechnik einen klaren Trend zu «All-in-one-Geräten»! Die Küche der Zukunft braucht keinen Herd mehr.

Multifunktionale Geräte erübrigen alle traditionellen Gargeräte wie Kipper, Kessel, Friteusen und Pfannen. Dadurch kann auf weniger Raum mehr produziert werden. Die neue Technik

«Die Küche der Zukunft braucht keinen Herd mehr.»

hilft nicht nur bei den Betriebskosten, sondern vor allem bei Rationalisierungen. Hohe Anbratkapazitäten sowie das Wegfallen des laufenden Überwachens und Rührens des Gargutes führen dazu, dass mindestens ein Drittel der Arbeitszeit eingespart werden kann.

Konkret bedeutet dies, dass bei einem Produktionsvolumen von 100 Gerichten etwa eine Arbeitsstelle eingespart wird. Die Anforderungen an die Küchenorganisation steigen: Geeignete Komponenten müssen vorproduziert werden, um Spitzenzeiten zu entlasten. Entsprechend zieht die Nachfrage nach Schockkühlern an.

Igeho wird internationaler

Die Igeho 05 verzeichnete 832 Aussteller und über 78'000 Besucher. Aussteller und Verbände zeigten sich in einer Befragung erfreut über die Qualität der Kontakte und die Entscheidungskompetenz der Fachbesucher. Die Internationalisierung der Messe schreitet voran, stammen doch bereits 13% der ausstellenden Firmen aus dem Ausland. Die führende Hospitality-Messe der Schweiz (und die zweitwichtigste Gastronomiefachmesse im deutschsprachigen Raum) ist für den Standort Basel von grosser Bedeutung. Die nächste Igeho findet vom 17. bis 21. November 2007 in Basel statt.

Erfolg für Grand Casino

An der Schweizer Servicemeisterschaft gewannen drei Mitarbeiter aus dem Restaurant des Casinos Medaillen: Nicole Randel und Stefano Mongiovi errangen Gold, Yvonne Schäfer Silber. 29 Servicefachleute kämpften um Meistertitel in Disziplinen wie Tischdecken oder Bar-Mixkunst.



■ Prozessgesteuerte Gerätekombinationen erkennen produktspezifische Anforderungen, die Grösse des Gargutes und die Beschickungsmenge.

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

Bereits profitieren über 700 Hoteliers und Wirte von unserem Angebot. Interessiert? Ein kurzes Mail an ebnetter@baizer.ch genügt.

Qualitätsmanagement als Daueraufgabe

Wer aufhört besser zu werden, hört auf gut zu sein!

Am 22. November 2005 referierte Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, im Mercure Hotel Europe über Qualitäts-Gütesiegel für unsere Branche. Umfassendes Qualitätsmanagement sei ein langfristiger Prozess und könne nur funktionieren, wenn die Führungsspitze des Unternehmens voll dahinter stehe.

Schweizweit wurden seit 1998 bereits über 5000 Qualitäts-Coaches für die Tourismusbranche ausgebildet, wobei das Programm in der Hotellerie weit mehr verbreitet ist als in anderen Tourismusbetrieben. Betriebe, die ein «Q» der Trägerverbände erwerben, werden für Qualitätsfragen sensibilisiert und erzielen folgende Effekte: Motivation der Mitarbeiter, mehr Gastfreundschaft, besseres Reklamationsmanagement, effizientere

«Kann sich ein Betrieb die Kosten fehlender Qualität leisten?»

Betriebsabläufe, Kostensenkungen, Unterstützung der Führungsarbeit, Entwicklung des Managements, Imagegewinn und Wettbewerbsvorteile. Die Kosten der Zertifizierung bewegen sich je nach Betriebsgrösse und Qualitätsstufe auf einige Hundert bis einige Zehntausend Franken. Zumindest die Stufe «Q1» kann also jeder Betrieb finanziell verkraften. Die Frage müsste eher lauten, ob ein Unternehmen sich die Kosten fehlender Qualität leisten kann!

Der Vortrag von Judith Renner-Bach fand im Rahmen einer Informationsveranstaltung des Basler Hotelier-Vereins statt. Auch die übrigen Referate waren hochinteressant. Michael Berger von der Hotel & Gastro Formation präsentierte die Vorteile von «Progresso», einer kostenlosen Weiterbildung für Mitarbeiter ohne Lehrabschluss. Stefan Dössegger vom Hochbau- und Planungsamt zeigte Perspektiven für die Entwicklung im dynamischen Norden von Basel auf. Gewerbedirektor Peter Malama orientierte über verschiedene aktuelle Themen. Peter Allemann von Hotelleriesuisse informierte über den revidierten Kontenplan für das Gastgewerbe und den neuen Lohnausweis.

Das Q-Label

Qualität wird zum entscheidenden Wettbewerbsinstrument im Tourismus. Gäste entscheiden sich zunehmend für jene Angebote, bei denen sie die Gewähr haben, dass die Leistungen qualitativ hochstehend und ihren Preis wert sind. Das Programm «Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus» bietet den Betrieben die Möglichkeit, ihre Dienstleistungen zu prüfen und zielgerichtet zu optimieren. Ziel ist es, das Qualitätsbewusstsein zu steigern, die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Anbietern zu fördern und die Servicequalität im Reiseland Schweiz zu hoch zu halten.



www.quality-our-passion.ch



■ Raeto Steiger (Präsident des Basler Hotelier-Vereins), Judith Renner-Bach (Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands) und Thomas Allemann (Leiter Wirtschaftspolitik bei Hotelleriesuisse).

Q-Verleihung

Bereits zum 14. Mal konnte Basel Tourismus als regionale Qualitätskommission das Schweizer Qualitätsgütesiegel verleihen. 17 touristischen Institutionen in der Region Basel erhielten eine Auszeichnung, darunter das Novotel, das Hotel Spalenter und Basel Back Pack. Das Parkhotel in Rheinfelden wurde erstmalig mit dem Q2 ausgezeichnet. Hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo Brentel überreichte die Urkunden anlässlich der Igeho.



Hotelpersonal lernt die Stadt kennen

Wie erfahren auswärtige Gäste von den Schätzen der Stadt, in der sie logieren? Durch engagiertes Hotelpersonal, sagen sich Basel Tourismus und die Museumsdienste Basel, die dreimal jährlich zu einem Museums- und Stadtrundgang mit Apéro laden.

Basel bietet viele geschichtsträchtige Orte und reichbestückte Museen. Doch was soll man den Gästen an der Réception konkret empfehlen? Hier ist informiertes Hotelpersonal gefragt. Weil ein Live-Erlebnis stärkere Eindrücke hinterlässt als eine reine Informationskampagne, wird das Frontpersonal regelmässig zu einer Museumsführung mit anschliessendem Stadtrundgang eingeladen. Nach etwa anderthalb Stunden endet die Weiterbildung mit einem Apéro. Das Interesse der Hotels und des Hotelpersonals ist gross: Manche Veranstaltungen müssen sogar doppelt geführt werden.

Albi Geyer wurde 70

Albi Geyer vom Hotel St. Gotthard feierte seinen 70. Geburtstag. Basel's dienstältester Hotelier lernte das Gastgewerbe von der Pike auf: Kochlehre im Montreux Palace, diverse Küchenpositionen (z.B. im Grosvenor House in London), Gérant im Swiss Club in Rio de Janeiro, Réception im Hotel Waldhaus Flims. 1967 übernahm Albi Geyer das Hotel St. Gotthard von seinem Vater. Im gleichen Jahr heiratete er Mehves Arel und schon kurze Zeit später kam Tochter Nathalie auf die Welt.

Albi Geyer erwarb in Kanada ein Masters in Hospitality Management. In den vergangenen 17 Jahren wurde das Gotthard sieben Mal umgebaut und erneuert – und die nächste Renovation ist für Sommer 2006 geplant! Albi Geyer war acht Jahre lang Präsident des Basler Hotelier-Vereins, ausserdem Mitglied im Vorstand des Gewerbeverbands und in der Kommission für Hotelklassifizierung. Wir gratulieren herzlich!

Heimfahrt-Service

16 Basler Hotels und Restaurants gründeten den Verein «Smart Gourmets» mit Sitz in Sissach, welcher einen Heimfahrtsservice für Gäste – und für deren Fahrzeug – anbietet. Gemäss Präsident Urs Mäder (The Castle, Binningen) ist das Projekt gut angelaufen.

www.smartgourmets.ch

Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

Der Basler Cafetier

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



Ausserhaus-Konsum steigt

Der Heimverbrauch von Kaffee hat seinen Zenith überschritten, gleichzeitig wächst der Ausserhaus-Konsum seit Jahren überproportional. In südeuropäischen Ländern mit einer langen Tradition von Café-Bars wird Kaffee weit häufiger ausser Haus getrunken als in den nordischen Märkten (18%): Von den Verhältnissen in Portugal (80%), Spanien (48%) und Italien (28%) sind wir zwar noch entfernt, aber auch bei uns wird fast jede vierte Tasse ausser Haus konsumiert – Tendenz steigend. Eine Untersuchung des Deutschen Kaffeeverbands ergab, dass nur 13% der Über-15-Jährigen überhaupt keinen Kaffee trinken. In der Schweiz dürfte dieser Wert sogar noch etwas tiefer liegen.



■ Bereits wird jede vierte Tasse Kaffee ausser Haus konsumiert – besonders im Trend liegen Spezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato.

SCHWEIZER CAFETIER VERBAND

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

160 Gramm Fleisch pro Tag

Der Fleischkonsum bleibt nach Rückgängen in den 90er-Jahren stabil: Herr und Frau Schweizer essen durchschnittlich 59.5 Kilogramm Fleisch und Fisch pro Jahr. Rindfleisch legte im Jahr 2004 zulasten von Schweinefleisch wieder etwas zu.

Im langjährigen Vergleich stark zugelegt hat bis vor kurzem Geflügel. In jüngster Zeit sind hier allerdings wegen der Vogelgrippe Rückgänge zweistelligen Bereich zu verzeichnen. Der Konsum von Fisch und Lamm hat deutlich zugenommen, während deutlich weniger Schweine-, Rind- und Kalbfleisch gegessen wird. Auf tiefem Niveau zurück gegangen ist der Verbrauch von Kaninchen-

und Gitzi-Fleisch. Wildbret konnte sich gut halten, nur ein knappes Fünftel stammt übrigens aus der Schweiz. Keine detaillierten Zahlen werden über Straussenfleisch, Känguruh, Krokodil und andere Exoten veröffentlicht.

www.proviande.ch

Fleischkonsum in der Schweiz

Tierarten	Anteil 2004	Konsum pro Kopf	Seit 1988
Schwein	41.7%	24.8 kg	-23%
Rind	17.2%	10.2 kg	-27%
Geflügel	16.8%	10.0 kg	+28%
Fisch / Krustentiere	13.0%	7.8 kg	+12%
Kalb	5.9%	3.5 kg	-19%
Lamm	2.5%	1.5 kg	+9%
Pferd	1.1%	0.6 kg	-3%
Wild	1.0%	0.6 kg	+2%
Kaninchen	0.6%	0.4 kg	-37%
Ziege	0.2%	0.1 kg	-24%
Total	100.0%	59.5 kg	-13%



■ Herr und Frau Schweizer essen durchschnittlich rund 60 Kilogramm Fleisch und Fisch pro Jahr.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Bauinspektorat zeigt sich unbürokratisch

Für bisherige Nachtbetriebe genügt ein Brief!

Seit der Einführung des neuen Gastgewerbegesetzes gilt in Basel-Stadt eine Polizeistunde von 1 bis 5 Uhr, am Freitag und Samstag von 2 bis 5 Uhr morgens. Wer generell länger offen halten will, braucht eine Bewilligung.

Bestehende Nachtbetriebe haben bis Ende Mai 2006 Zeit, ein Gesuch einzureichen. In der Regel reicht ein Brief mit Angabe der Betriebsart und der Öffnungszeiten. Die Behörde entscheidet anschliessend, ob ein spezielles Gesuch eingereicht werden muss. Offenbar ist das in den meisten Fällen aber gar nicht nötig!

Aufwendiger wird es für Betriebe, die neu eröffnen oder bisher nach 1 Uhr resp. nach 2 Uhr nicht geöffnet waren. In diesen Fällen ist ein «vereinfachtes Baubegehren» einzureichen. Das Bauinspektorat stellt einen hilfreichen Leitfaden zur Verfügung. In Kürze:

- Es sind drei identische Dossiers einzureichen, welche vom Grundeigentümer, vom Betriebsinhaber und allenfalls von einer Fachperson unterzeichnet werden müssen. Unter «Bezeichnung des Vorhabens» muss die Betriebsart gemäss GGG bezeichnet werden. Es heisst dort also beispielsweise: «Verlängerte Öffnungszeiten für Restaurationsbetrieb». Ferner ist anzugeben, ob es sich um Hintergrundmusik oder um ein Musiklokal handelt.
- Auf einem Situationsplan (kann beim Kundenzentrum des Grundbuch- und Vermessungsamts bezogen werden) ist die Liegenschaft und allenfalls die genaue Lage innerhalb der Liegenschaft rot zu markieren, ebenso allfällige bewirtete Aussenflächen und eigene Besucherparkplätze.
- Für das Objekt selber wird ein Grundrissplan mit Angaben über die genaue Nutzung der Betriebsräume verlangt. Allenfalls notwendige Baumassnahmen (z.B. Schallschutzschleusen) müssen ersichtlich sein, wobei neue Bauteile rot und abzubrechende gelb zu markieren sind.
- Im weiteren werden Angaben zum Betriebskonzept, zur Musik-Lautstärke und zu den

von der Feuerpolizei zugelassenen Besucherplätzen verlangt. Die gewünschten Öffnungszeiten, jeweils pro Wochentag sowie innen und aussen separat, sind ebenfalls anzugeben.

- Für Nachtbetriebe sind Schallschutzschleusen vorgeschrieben, wobei das Amt für Energie und Umwelt Ausnahmen bewilligen kann. Bitte beachten Sie, dass solche Schleusen den Fluchtweg aus dem Lokal verändern. Die Brandschutzvorschriften sind stets einzuhalten.
- Am meisten Schwierigkeiten dürften die Nachweise zum Lärmschutz machen, hat doch eine ausgewiesene Fachperson zu bestätigen, dass Mindestanforderungen an die Luft- und Trittschalldämmung gegenüber den Nachbarnutzungen erfüllt werden. Für Musikbetriebe ist ferner der zulässige Raumschallpegel nachzuweisen.
- Das Bauinspektorat wird das Begehren publizieren. Im Publikationstext erscheinen die Betriebsart sowie die Anmerkung «mit Hintergrundmusik» oder «Musiklokal». Während der Einsprachefrist von 30 Tagen wird ein Hinweisschild gut sichtbar am Gebäude angebracht.

Bauinspektorat Basel-Stadt
Rittergasse 4, 4001 Basel
Telefon 061 267 92 00

Amt für Umwelt und Energie
Abteilung Lärmschutz
Hochbergerstrasse 158, 4019 Basel
Telefon 061 639 22 22 (von 8 bis 12 Uhr)

Gebäudeversicherung Basel-Stadt
Feuerpolizei
Aeschengraben 18, 4010 Basel
Telefon 061 205 30 00

Sex sells

Paradoxerweise laufen Eiscafé im Norden von Europa besser als im Süden. Während der Betriebstyp in Deutschland und Polen viele Erfolgsgeschichten schreibt, ist Glacé in der Türkei fast kein Thema. Je weiter man gegen Süden vordringt, desto geringer sind offenbar die Eisgelüste. Ein Entwickler von Einkaufszentren verkündete in der Fachzeitschrift «Food Service», dass Eiscafé nur von Italienern erfolgreich geführt werden können: «Deutsche Betreiber können noch so kreativ sein, es funktioniert einfach nicht richtig.» Gefragt ist aber nicht nur Professionalität und Italianità. Auch sexy muss es sein: Ein Eiscafé in Berlin hat angeblich durch den Einsatz junger, italienisch aussehender Servicegirls seinen Umsatz verdoppeln können.



Fähigkeitsausweis ausleihen?

Die Überlassung eines gastgewerblichen Fähigkeitsausweises an einen Dritten ist nicht nur illegal, sie birgt auch grosse Gefahren. Die meisten kantonalen Gastgewerbegesetze sehen eine persönliche Führungspflicht des Bewilligungsinhabers vor. Der Gerant muss für die Aufrechterhaltung der Ordnung im Betrieb sorgen und alle Massnahmen ergreifen, damit die Nachbarschaft nicht belästigt wird. Zudem ist er für die Einhaltung der wirtschafts- und feuerpolizeilichen Vorschriften verantwortlich.

Ein «Pseudo-Gerant» kann seiner persönlich wahrzunehmenden Anwesenheits- und Überwachungspflicht nicht nachkommen. Er haftet für gesetzeswidriges Verhalten des Betreibers und seiner Angestellten, z.B. bei Verstössen gegen das Gastgewerbegesetz, das Betäubungsmittelgesetz, das Lebensmittelrecht, das Arbeitsgesetz oder das Ausländerrecht. Leihen Sie Ihren Fähigkeitsausweis niemals aus! Die Folgen können verheerend sein – bis zur Haftstrafe.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:



mybasel.ch



Swiss Restaurant Guide

www.restaurant-express.ch

Aha-Effekte

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

FOLGE 2: DAS OBST DER RÖMER

Apfel

Beim Eindringen des römischen Obstbaus hat sich «Apfel» als einziger altheimischer Name behauptet. In der Schweiz ist die Mehrzahl *Öpfel* auch zur Singularform geworden. Ortsnamen wie «Affoltern» oder Familiennamen wie «Affeltranger» haben einen Bezug zu Apfel.

Birne

Wie unsere Vorfahren den Birnbaum und dessen Früchte genannt haben, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall kannten sie getrocknete Birnen, wurden diese doch in steinzeitlichen Pfahlbauten entdeckt. Die Kenntnis edlerer Sorten verdanken die Germanen den Römern, die den Baum *pirus* und die Frucht *pirum* nannten. Das englische *pear* und das niederrheinische *per* beweisen, dass das lateinische Wort bereits früh in den Norden gelangte. Bei uns wurde erst nach der hochdeutschen Lautverschiebung klosterlateinisch *pira* entlehnt. Das «n» hat sich später ins althochdeutsche *bira* eingeschlichen.

Quitte

Der Name leitet sich aus dem lateinischen *cydonia* und der griechischen Bezeichnung *Kydomalon* ab: *Kydonia* ist der Name einer antiken Stadt auf Kreta und *malum* bedeutet Apfel. Die Frucht wurde von den Griechen sehr geschätzt und von den Römern nördlich der Alpen verbreitet.

Zwetschgen

Nur im Süden und Westen des deutschen Sprachgebiets unterscheidet man die eher länglichen Zwetschgen von den bereits im August reifenden Pflaumen. Die Dialektformen sind verschieden, dass stets enthaltene «w» wird im norditalienischen *davas-cena* greifbar. Als Ausgangsort ist Damaskus altbekannt: Das «k» des mittelgriechischen *damáskenon* wirkt noch immer in «Zwetschke» nach. Die jurassischen *damassines* heissen auf deutsch «Damaszener Pflaumen».

In der nächsten Ausgabe:

«Gaststätten» in der Schweiz

Russen brachten das «Bistro» nach Paris
1765 eröffnete das erste «Restaurant»

FELDSCHLÖSSCHEN 2.4

Neu!

**Richtiges
Bier
mit halb
so viel
Alkohol.**

**FELDSCHLÖSSCHEN
2.4**

Seit Ewigkeiten

Seit einem Jahrzehnt

BASLER WASSER

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

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

Mehr unter www.baslerwasser.ch

WB
WASSER



Gastgewerbliche
Liegenchaftsbörse

www.gastro-express.ch

Rauchfrei geniessen: Mehr Angebote als man denkt

Seit kurzem wird bei den Suchergebnissen und Detailseiten des bekannten regionalen Online-Gastronomieführers **basel-restaurants.ch** angegeben, wie die Gastbetriebe zum Thema Rauchen/Nichtrauchen stehen. Es gibt bereits **überraschend viele rauchfreie Angebote: Rund 300 von 650 gelisteten Restaurants in der Region Basel bieten bereits ein grössere Anzahl von separaten Plätzen für Nichtraucher an. Und die Zahl wird weiter steigen.**

Gemäss **basel-restaurants.ch** gibt es bereits 33 komplett rauchfreie Betriebe. Ausserdem sind 67 Restaurants bekannt, die über einen separaten Raum für Nichtraucher verfügen. Im Trend liegen auch rauchfreie Essenszeiten: In der Region gibt es bereits zwölf Betriebe, die diese Lösung praktizieren.

Attraktive rauchfreie Angebote entstehen also auch ohne neue Gesetze. Übrigens setzen nicht nur Restaurants immer stärker auch auf Nichtraucher: Fast alle Hotels in Basel verfügen über Nichtraucherzimmer oder gar Nichtraucheretagen.

Rauchverbote verfassungswidrig

Der Genfer Rechtsprofessor Andreas Auer kam in einem Gutachten zum Schluss, dass die Volksinitiative für ein umfassendes Rauchverbot in öffentlichen Räumen des Kantons Genf der Bundesverfassung widerspricht. Die Initiative greife zu stark in die persönlichen Freiheiten ein, zudem verletze sie das Grundprinzip der Verhältnismässigkeit, schreibt der bekannte Verfassungsrechtler. Auer stütze sich in seinem Gutachten auch auf verschiedene medizinische Studien, welche einen direkten Zusammenhang zwischen Passivrauchen und Krankheiten in Frage stellen. Es sei nicht erwiesen, dass ein generelles Rauchverbot die Gesundheit der Bevölkerung effizient schütze.

Wir begrüssen die Schaffung von rauchfreien Angeboten aller Art, sofern die Unternehmer sich aus freien Stücken dafür entscheiden. Nicht in jedem Betrieb ist das sinnvoll oder möglich. In Bars und Discos, Quartier- oder Dorfwirtschaften ist es

sehr schwierig, ein Rauchverbot durchzusetzen. Der Ansatz muss dort bei der Lüftung liegen. Der Markt wird entscheiden, denn langfristig wird nur erfolgreich sein, wer sowohl Raucher als auch Nichtraucher zufrieden stellt.

Bekannte Speiselokale mit rauchfreien Angeboten

Asphof, Rothenfluh	komplett rauchfrei
Bad Ramsach	12 bis 13.30 Uhr / 19 bis 21 Uhr
Bodega zum Strauss	12 bis 13 Uhr / 18 bis 21 Uhr (1. Stock)
Bergmatten, Hofstetten	18.30 bis 21.30 Uhr
Gundeldingerhof	11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 21.30 Uhr
Höfli, Pratteln	11.30 bis 13.30 Uhr / 18 bis 21.30 Uhr
La Fonda	90 rauchfreie Plätze im ersten Stock
Lange Erlen	12 bis 13 Uhr / 19 bis 21 Uhr (à la carte)
Manger & Boire	1. Stock rauchfrei
Namamen Ramen Bar	komplett rauchfrei
Mühle, Allschwil	12 bis 14 Uhr / 18 bis 22 Uhr
Pomodoro	Separater Nichtraucherraum
Vegi Country Life	komplett rauchfrei
Yoko Sushi	komplett rauchfrei

300 weitere rauchfreie Angebote: www.basel-restaurants.ch

Lüftungen in Orkanstärke?

Es wird immer wieder behauptet, auch die besten Lüftungen würden nicht ausreichen, die Risiken des Passivrauchens auszuschalten. Angeblich müsste ein Lüftung in Orkanstärke funktionieren. Tabakrauch verhält sich gleich wie alle anderen gasförmigen Stoffe und schwebenden Partikel. Es gibt also keine physikalischen Gesetze, die ausschliesslich auf Tabakrauch anwendbar sind. Rauch verflüchtigt sich, wenn nur ein Hauch von Luftbewegung dazu kommt. Ein Orkan? Wo bleibt da der gesunde Menschenverstand?



Bei Rauchverboten halten sich Raucher vermehrt vor den Lokalen auf: Zigarettenkippen auf den Gehsteigen und Lärmbeschwerden der Nachbarn sind die Folge.



Gastronomie im Südtirol leidet

Lange hat man nichts gehört über die Folgen des Rauchverbots in Italien. Das mag verschiedene Gründe haben: Wegen des warmen Klimas ist der Outdoor-Anteil der Gastronomie höher. Für Raucher ist es eher zumutbar, rasch an die frische Luft zu gehen. Viele Betriebe – auch Diskotheken – verfügen über Openair-Bereiche.

Im Südtirol, wo sich die Situation eher mit der Schweiz vergleichen lässt, wurde das Rauchverbot bisher nur lasch durchgesetzt. Viele Wirte wurden zwar verwahrt, doch gab es keine Bussen. Neuerdings werden Gäste und Wirte aber zur Kasse gebeten: Die Bussen für rauchende Gäste liegen bei 60 Euro, Wirte müssen sogar

zwischen 250 und 2500 Euro bezahlen. Die Strafen werden verdoppelt, wenn sich im Lokal eine «augenscheinlich schwangere Frau oder ein Kind unter 12 Jahren» aufhält! Laut Tirol Online sind viele Wirte mit dem strengen Rauchverbot unzufrieden, weil sie Umsatzeinbussen bis zu 20 Prozent hinnehmen müssen. Kein Wunder, will man im Nachbarland Österreich nichts von einem Rauchverbot im Gastgewerbe wissen! Angestrebt wird dort lediglich, dass in drei Jahren 90% aller Restaurants rauchfreie Zonen anbieten.

In Italien leiden nicht nur Raucher und Wirte unter dem Verbot, sondern auch Strassenwischer und Anwohner. Viele rauchenden Gäste halten

sich jetzt vor den Lokalen auf, weshalb Lärm- und Abfallprobleme zunehmen. Der städtische Reinigungsbetrieb SEAB in Bozen hat die Offensive ergriffen und bereits 100 Aschenbecher an Laternenpfählen angebracht. Die Behörden haben an die Raucher appelliert, diese Aschenbecher zu verwenden, um die Strassenkehrer zu entlasten.

In einigen amerikanischen Städten löst man das Problem anders: Rauchen wird jetzt auch in der näheren Umgebung von Gastbetrieben verboten. Wo endet das noch?

Hysterie kennt keine Grenzen

Rauchverbote in Restaurants sind nicht genug: Die Amerikaner gehen noch einen Schritt weiter und wollen Filme zukünftig mit einem Warnhinweis versehen, wenn darin geraucht wird!

Ähnlich dem Sticker «Explicit Lyrics» auf CDs soll nun auf DVD-Hüllen stehen: «Achtung, in diesem Film wird geraucht». In 32 US-Staaten sind Anwälte schon mit entsprechenden Forderungen an Filmstudios herangetreten. Anti-Raucher-Gruppen kämpfen schon lange für die Verbannung des Tabaks aus Spielfilmen. Zumindest die «Gu-

ten» sollen auf der Leinwand nicht rauchen, diese Rolle soll Bösewichten vorbehalten sein. Wie lange dauert es wohl, bis mit digitaler Technik eine rauchfreie Fassung von «Casablanca» entsteht? Die «National Lung Association» beklagte, dass in «Pulp Fiction» geraucht wird, verlor aber kein Wort darüber, dass in diesem Film ein Kopf explodiert und zwei Männer mit einem Samurai-Schwert geköpft werden.



Zum Thema Passivrauchen

Die letzte Ausgabe von «à la bâloise» führte zu Protesten: Gleich zwei Grossräte beschwerten sich über die «Verharmlosung des Passivrauchens». Dabei war unser Leitartikel bestimmt objektiver als die übertriebene Angstmacherei der Tabakgegner. Zwar gibt es zahlreiche Indizien, dass Passivrauchen die Gesundheit gefährdet, doch basieren diese meistens auf epidemiologischen Studien (Befragungen über vergangene Rauchgewohnheiten von Familienmitgliedern und statistische Berechnungen). Beweise könnten aber nur die Medizin und die Biochemie liefern. Und die Nennung von Opferzahlen ist rein spekulativ.

Nach Meinung des Toxikologen Prof. Nilsson aus Stockholm ist die Gefährdung durch Passivrauchen «sehr niedrig im Vergleich zu anderen Krebsrisiken». Als Beispiele nennt er unter anderem Arsen im Trinkwasser, Hydrazine in Pilzen oder PAH in gegrillten Würsten. Das Berufsrisiko eines nichtrauchenden Barmixers entspreche dem Risiko eines Rauchers, der 0.2 Zigaretten pro Tag konsumiere. Laut Nilsson widerspreche es allen Prinzipien der Toxikologie, dass verdünnter Tabakrauch dieselbe Wirkung haben soll wie das Rauchen selbst. Die Menge der potenti-

ell toxischen Verbindungen, die durch Einatmen verrauchter Luft aufgenommen werde, sei viel zu niedrig, um selbst unter extremen Bedingungen Schaden zu verursachen. Weit grössere Gefahren ortet der Professor bei der Luftverschmutzung oder bei Tätigkeiten wie Grillen und Fritieren. Würde es deshalb jemanden in den Sinn kommen, ein Kochverbot zu verhängen? Auch ein Kaminfeuer oder Kerzen erzeugen ähnliche Schadstoffe wie eine Zigarette. Wollen wir auch das verbieten?

Zigarettenrauch ist sicher für viele Menschen unangenehm. Das ist ein annehmbares Argument für die Schaffung von mehr rauchfreien Räumen. Gesundheitliche Argumente, auch wenn sie mit noch so viel Entrüstung vorgetragen werden, entbehren oft einer ernsthaften wissenschaftlichen Grundlage. Wir fordern deshalb dazu auf, das Problem losgelöst von politischen Zielen zu betrachten. Genau damit tun sich Tabakgegner und Gesundheitsbehörden schwer, verfolgen sie doch nur ihre Agenda. Der Kampf gegen das Rauchen rechtfertigt offenbar alle Mittel.

Interessanter Lesestoff

Die Toxikologie des «Passivrauchens»
www.peutinger.de/peutinger/wissens_aktiv/forschung/rauchtop.htm

Zwischen Wissenschaft und Fundamentalismus
www.peutinger.de/peutinger/wissens_aktiv/forschung/rauchtop.htm

WHO geht fahrlässig mit Gesundheitsdaten um
www.aerzteblatt.de/v4/archiv/artikel.asp?id=27756



■ Aus toxikologischer Sicht ist Grillen gefährlicher als Passivrauchen: Wird schon bald ein Kochverbot in geschlossenen Räumen erlassen?

Probleme mit rücksichtslosen Veranstaltern

Zunehmende Übernutzung der Allmend

Nach dem Jugendkulturfestival von 2003 versprochen die Behörden eine restriktivere Bewilligungspraxis. Passiert ist das Gegenteil: Bei der letzten Ausgabe im Herbst 2005 wurde rücksichtslos gelärmt – mit staatlichem Segen.

Die Allmend in Basel ist völlig übernutzt. So ist beispielsweise der Barfüsserplatz an 220 Tagen pro Jahr mit Anlässen belegt, rund 40 davon sind lärmintensiv. In Wien – und das ist sicherlich auch eine Kulturstadt – sind solche Events auf maximal zwei bis vier pro Jahr und Platz beschränkt.

Der Slogan unserer Stadt heisst «Culture Unlimited», doch so unlimitiert wünschen wir uns das dann doch nicht. Selbstverständlich brauchen wir nicht nur Museen, sondern auch urbanes Leben. Der Anspruch des JKF, eine Kulturveranstaltung zu sein, darf jedoch nicht einen Freipass für Emissionen bedeuten. Die Belastungen der umliegenden Hotel- und Restaurantbetriebe sowie der Anwohner hat Dimensionen angenommen, die nicht mehr toleriert werden können.

Das Jugendkulturfestival ist mit Abstand diejenige Veranstaltung, welche am meisten stört. Deshalb sind wir bereits vor zwei Jahren bei den Bewilligungsbehörden vorstellig geworden. Die Kommission für Veranstaltungen auf öffentlichem Grund (KVöG) trat am 23. November 2003 auf unsere Beschwerde ein und schrieb unter anderem:

- «Die Kommission ist sich einig darüber, dass die Bewilligungen für solche Grossanlässe... künftig den Veranstaltern nicht mehr freie Hand für durchgehende Beschallung mit 100 Dezibel ermöglichen sollen.»
- «Es ist ein Kompromiss anzustreben, der die Durchführung... möglich macht, aber in einem für Gewerbetreibende (und Anwohner) zumutbarem Rahmen.»

- «Es ist in der Tat nicht einzusehen, weshalb ein Veranstalter auf öffentlichem Platz während mehrerer Tage uneingeschränkt mit 100 Dezibel beschallen darf.»
- «Lärmbeschränkungen lassen sich bei Veranstaltungen, bei denen extrem laute Musik das Wesen des Anlasses ausmacht, kaum über eine Beschränkung der Lautstärke erreichen. Dennoch ist die Kommission der Meinung, dass sich die Lärmmissionen grundsätzlich auf einen bestimmten Pegel beschränken lassen (z.B. 85 Dezibel) – mit zeitlich klar umrissenen Zeitintervallen, in denen das gesetzlich zulässige Maximum... ausgenutzt werden darf.»
- «Sie können... davon ausgehen, dass die effektiv zu erwartende Belastung deutlich unter dem heute möglichen Maximum liegen wird.»
- «Es liegt uns daran, Ihnen verbindlich zuzusichern, dass die KVöG die Bewilligungsbehörden im Rahmen ihrer Empfehlungen und in Anerkennung Ihres Anliegens dazu anhalten wird, restriktiver mit künftigen Bewilligungen im Bereich Jugendkultur umzugehen.»

Passiert ist das Gegenteil: Das dreitägige Jugendkulturfestival lärmte diesen Herbst sogar bis 2 Uhr morgens. Zwar wurden der zum Publikumsschutz erlassene Grenzwert von 100 Dezibel eingehalten, doch drang der Schall mit 80 bis 90 Dezibel in die umliegenden Gartenwirtschaften, Gasträume und Hotelzimmer. Das entspricht sehr intensivem Baulärm! Die Suva schreibt für längere Belastungen über 85 Dezibel einen Gehörschutz vor, bei Novertis kommen bereits bei 80 Dezibel Schutzausrüstungen zum Einsatz!



Das Jugendkulturfestival setzte auch in Sachen Littering völlig neue Massstäbe.

Gewerbe geringgeschätzt
Verwaltung verlangt keine
Korrekturen am JKF

Die verwaltungsinterne Kommission für Veranstaltungen auf öffentlichem Grund (KVöG) empfiehlt den zuständigen Behörden, die nächste Ausgabe des Jugendkulturfestivals in unveränderter Form zu bewilligen. Die massiven Beschwerden von Anwohnern und Gewerbetreibenden wurden nicht einmal ansatzweise berücksichtigt.

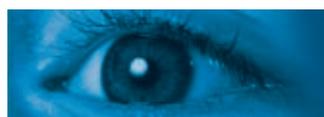
Vor zwei Jahren trat die KVöG noch auf eine Beschwerde des Wirteverbands ein und versprach Besserung, was allerdings nichts nützte, denn beim letzten JKF wurde noch länger gelärmt. Die Kommission wäre eigentlich dazu da, die verschiedenen Interessen (Stadtbewohner, Gewerbebetriebe, Veranstalter, Publikum, Investoren) abzuwägen und nach gut-schweizerischer Tradition Lösungen zu suchen, mit denen die meisten Beteiligten gut leben können.

«Die massiven Beschwerden wurden nicht einmal ansatzweise berücksichtigt.»

Doch die Anhörungen waren eine Farce! Wir gingen eigentlich davon aus, dass an einem «runden Tisch» Kompromisse angestrebt werden. In einer unglaublichen Geringschätzung von Anwohnern und Gewerbe wurde nun einfach mittels Mediencommuniqué informiert, ohne dass man hätte zusammen treffen können.

Nichts gegen Anlässe für junge Leute, aber auch das Jugendkulturfestival muss in einer Art durchgeführt zu werden, die von der Umgebung einigermaßen akzeptiert werden kann! Wie blanker Hohn klingt die Begründung, dass «alle Auflagen im Bereich Lärmschutz» eingehalten wurden. Es gibt nämlich gar keine solchen Auflagen: Die Bewilligung für 100 Dezibel (vier Mal lauter als in einer Diskothek!) bezieht sich nämlich auf den Publikumsschutz, wurde also für Leute geschaffen, die sich freiwillig dem enormen Schall aussetzen (und denen von Gesetzes wegen ein Gehörschutz angeboten werden muss).

Die Ansicht der KVöG, dass Gesundheitsgefährdungen durch Schalleinflüsse ausgeschlossen werden können, teilen wir nicht. Lärm hat nämlich eine stark psychologische Komponente. Wer in drei Tagen während rund 24 Stunden einem (subjektiv) unangenehmen Schall in diesen Stärken ausgesetzt wird, kann sehr wohl Schäden davon tragen. Die Doppelmoral ist gewaltig: Beim Thema Rauchen spielt der Arbeiterschutz eine grosse Rolle, beim Lärm offenbar nicht.



> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

www.gastro-express.ch

Alkohol an Minderjährige

Auch beim Jugendschutz gelten ungleiche Massstäbe: Ein Restaurateur, der einem 15-Jährigen versehentlich Bier ausschenkt, wird von den Medien an den Pranger gestellt, von den Behörden gebüsst und verwarnet. Passiert das Gleiche auf Allmend – und zwar tausendfach – scheint das niemanden zu kümmern.

Die öffentliche Meinung?

Die Berichterstattung der Basler Zeitung über das Jugendkulturfestival war absolut unkritisch. Nach den «Wohlfühl-Reportagen» vom Anlass selbst führte die BaZ eine wochenlange Kampagne gegen jedermann, der sich erdreistete, die Auswüchse der Veranstaltung zu kritisieren. An die üblichen Leserbriefkampagnen der «Kulturschaffenden» haben wir uns in der Zwischenzeit gewöhnt, doch nicht an die Boulevard-Fortsetzungsgeschichten des einstmaligen stolzen Blattes, dessen Auflage kürzlich erstmals seit Menschengedenken unter 100'000 gefallen ist.

Wer finanziert das JKF?

Das Jugendkulturfestival verfügt über ein Budget von 700'000 Franken. Die Lotteriefonds von Basel-Stadt und Basel-Land steuern je 200'000 Franken bei! 50'000 Franken kommen von der Christoph-Merian-Stiftung und 40'000 Franken von der GGG. Der Rest wird von diversen Sponsoren beigesteuert. Die Gemeinden Arlesheim, Bettingen, Birsfelden, Bottmingen, Oberwil, Pfeffingen, Riehen und Therwil leisten ebenfalls Beiträge.

Noch ein Kompromissvorschlag

Eine Alternative zu drei Tagen Lärm: Wie wäre es mit einer jährlichen Nacht der Jugendkultur? Die Veranstalter könnten einmal jährlich von 22 Uhr abends bis 10 Uhr morgens lärmern. Das Abendgeschäft der Restaurants wäre gerettet, die Hotels könnten von Musikern belegt werden und die Anwohner würden für eine Nacht zu Freunden ziehen.

Originalton

Statements in den Programmzeitungen von 2003 und 2005:

«Die Besetzung von öffentlichem Grund ist ein wichtiger Teil des Jugendkulturfestivals.»

«... nimmt sich die Jugend, worauf sie Anspruch hat.»

«Da habt Ihr ein ganzes Wochenende lang die Stadt fest im Griff... besetzt die halbe City... könnt Euch austoben...»

Mit zweierlei Ellen gemessen

Viermal lauter als in der Disco!

Während Restaurateure wegen geringer Überschreitungen der Lärmschutzvorschriften drangsaliiert werden, fehlen für «einmalige Anlässe» verbindliche Normen. Das Label «Kultur» wird in Basel als Freipass verstanden. Das Jugendkulturfestival sprengte in jeder Hinsicht den Rahmen.

Wie laut dürfen Allmendveranstaltungen auf die Nachbarn einwirken? Es gibt keinen Grenzwert! Demgegenüber gelten Restaurants als «ortsfeste Anlagen», weshalb sie strengen Bestimmungen unterliegen: Je nach Lärmempfindlichkeitsstufe gelten ab 20 Uhr Grenzwerte von 50 oder 55 Dezibel. Läuft die Lüftung einer Gaststätte ein bisschen zu laut, wird der Wirt zu Investitionen genötigt, die ein Quartierlokal in seiner Existenz bedrohen können. Bemerkenswert ist auch der Fall «Eierbrecht» in Zürich. Dort verhängte das Bundesgericht wegen Sekundärlärm eine Schliessung der Gartenwirtschaft ab 19 Uhr.

Obwohl kein einziger Nachbar reklamierte, wurde kürzlich einer seit über vierzig Jahren bestehenden Disco-Bar in Basel allen Ernstes vorgeschrieben, nur noch 78 Dezibel zu erzeugen. Begründung: Der Raumschall in einer darüber liegenden Wohnung sei zu hoch. Die Wohnung wird als Büro genutzt, niemand hatte sich beschwert. In einem voll besetzten Lokal verursacht nur schon das Publikum alleine einen Schallpegel von 78 Dezibel: Der Betreiber hätte also auf Musik verzichten müssen! Er missachtete die Verfügung. Nach einigen Monaten und (durchaus konstruktiven) Verhandlungen kamen die Behörden dem Betreiber entgegen, weil sie die Unsinnigkeit der Entscheidung selber einsahen.

Für den Publikumsschutz wurde die Schall- und Laserverordnung geschaffen. Es gelten Grenzwerte, die dort gemessen werden, wo das Publikum dem grössten Schall ausgesetzt ist. Unsere Diskotheken dürfen höchstens mit 93 Dezibel beschallen, obwohl sich die Gäste freiwillig dort aufhalten. Es leuchtet nicht ein, weshalb das Jugendkulturfestival für die Beschallung der Allmend eine Sonderbewilligung für 100 Dezibel erhält,

obwohl viele unfreiwillige Zuhörer belästigt werden. 100 Dezibel sind wegen der logarithmischen Skala vier Mal mehr Schallenergie als der Disco-Grenzwert von 93 Dezibel!

Unsere konstruktiven Vorschläge werden diskussionslos abgetan. Dabei könnten eine Verkürzung der Festival-Dauer, längere Spielpausen, eine Beschränkung der Musikzeiten und eine teilweise Verlagerung der Konzerte in Zelte oder Hallen (z.B. in den Fechtsaal, das Stadttheater oder die Elisabethenkirche) die Situation wesentlich entschärfen. Der Publikumsandrang liesse sich bewältigen, denn nie und nimmer waren 70'000 Leute gleichzeitig in der Stadt. Diese Zahl wurde von den Veranstaltern erhoben und von den Medien nachgebettet. Vielleicht stimmt sie sogar, wenn man jeden Passanten mitzählt und die Besucher täglich und pro Platz erfasst.

Wir anerkennen, dass das JKF für viele junge Leute einem Bedürfnis entspricht. Und die Auftrittsmöglichkeiten für Nachwuchsbands sind positiv zu werten. Es geht uns deshalb nicht um eine Verhinderung des Festivals, sondern einzig und allein um die extremen Emissionen, also den Lärm, den Abfall, den Vandalismus und andere negative Begleiterscheinungen. Diese führen nämlich dazu, dass Hotelzimmer nicht mehr vermietbar sind, dass Restaurantgäste scharenweise die Flucht ergreifen und dass Mitarbeiter sich beklagen, weil sie sich in ihrer Gesundheit gefährdet fühlen.

Die «Kunsthalle» büsste am Festival-Wochenende über 50'000 Franken Umsatz ein. Auch die meisten anderen Betriebe um das Festivalgelände verzeichneten enorme Einbussen von 40 bis 50%. Stark betroffen waren beispielsweise das Stadtcasino, der Stadthof, das Hotel Au Violon und das Café Des Arts. Wenn das nächste JKF wieder im gleichen Rahmen stattfindet, werden die umliegenden Betriebe wohl am besten schliessen. Doch wer kann es sich schon leisten, auf drei Tageseinnahmen zu verzichten? Abgesehen davon, haben auch wir eine «kulturelle» Aufgabe.

Siehe auch Kolumne auf der folgenden Seite



■ In Diskotheken sind gemäss Schall- und Laserverordnung nur 93 Dezibel erlaubt, obwohl sich die Gäste freiwillig dort aufhalten. Auf Allmend darf vier Mal intensiver gelärmt werden!



Kleinere Portionen im Trend

Die Nachfrage nach kleineren Portionen steigt. Restaurants, die entsprechende Angebote führen, sprechen so mit dem gleichen Warensortiment auch andere Zielgruppen besser an, beispielsweise Senioren, Frauen, Gesundheitsbewusste oder Kinder.

Die meisten Gäste sind durchaus bereit, für eine kleine Portion mehr zu bezahlen, beispielsweise für eine halbe Portion zwei Drittel des Originalpreises. Neben dem gesundheitlichen Aspekt dürften auch wirtschaftliche Gründe zu einer vermehrten Nachfrage führen. Viele Konsumenten essen lieber einen kleinen, günstigen Hauptgang, gönnen sich dafür aber einen Dessert oder eine Vorspeise. Und für den kleinen Hunger zwischendurch (wir leben ja in einer regelrechten Naschgesellschaft) eignen sich kleine Speisen sowieso.

Pasta, Geschnetzeltes oder auch Schnitzel (z.B. nur ein statt zwei Stück) eignen sich gut für kleinere Portionen, während das beispielsweise bei einem Entrecôte oder Kalbsteak kaum sinnvoll umzusetzen ist. In manchen Betrieben stellt sich die Frage, ob die Portionsgrößen nicht generell überdacht werden sollten. Beobachten Sie Ihren Schweinekübel und werten Sie Ihre Artikelstatistik aus!

Es mag Konzepte geben, zu denen überfüllte Teller passen, doch entspricht dies oft gar nicht den Gästebedürfnissen. Diesen Schluss lassen auch verschiedene «Reklamationen» bei unserem Ombudsmann Alex Stürchler zu, welcher uns auf dieses Thema aufmerksam machte.



■ Senioren, Frauen und Linienbewusste bevorzugen kleinere Portionen.

Positive Erfahrungen

Gastbetriebe unterschiedlichster Art machen mit kleineren Portionen gute Erfahrungen:

- Das Restaurant Weinzirl im Konzerthaus Wien setzt – ähnlich wie Joël Robuchon in seinem Pariser «Atelier» – ausschliesslich auf kleine Portionen. Ein Sortiment von Kleingerichten wird zügig serviert, was in einem Theaterlokal sinnvoller scheint als opulente Mehrgänge.
- Das Restaurant Freihof in Embrach ZH bietet einen Drittel seiner rund 20 Hauptspeisen auch in kleinen Portionen an.
- Das Restaurant Szenario in Langnau am Albis bietet alle sein Pastagerichte – alle im oberen Preissegment – auch in kleinerer Ausführung. Der Preisnachlass beträgt drei Franken, was etwa 10 bis 15% entspricht.
- Zu einem guten Mahl gehören verschiedene Gänge. Aus dieser Überzeugung heraus hat Walter Schöpflin vom Zunfthaus Zum Grünen Glas in Zürich kleine Portionen eingeführt. Ein Grossteil der Speisen kann zu reduzierten Preisen in Mini-Ausführung bestellt werden. So kann man sich selbst ein abwechslungsreiches Menu zusammenstellen, ohne dass man sich vorschnell den Magen füllt.
- Der Bären in Biglen BE macht gemäss Geschäftsführerin Patricia Witsch sehr gute Erfahrungen: Etwa ein Drittel der vorwiegend älteren Gäste bestellt kleine Portionen, die im Bären rund zwei Drittel so gross sind wie eine Normalportion. Der Preisnachlass beträgt 6

- Franken, was 20 bis 25% ausmacht. Die Rechnung in Franken geht vor allem auf, weil die Gäste tendenziell einen zusätzlichen Gang bestellen, zufriedener sind und wieder kehren.
- Der älteste Gasthof im Berner Oberland, der Sternen in Aeschi, ist bekannt für wärschafte Portionen. Viele Stammgäste schätzen das, vor allem Senioren und Frauen bestellen aber gerne kleinere Portionen. Mitinhaberin Doris Hari: «Wir reden mit den Leuten und gehen auf die Wünsche individuell ein.»
- Das Restaurant Uhu im autofreien Ferienort Braunwald GL bietet kleinere Portionen über das ganze Sortiment. Der Preisnachlass beträgt bei allen Gerichten CHF 2.50.
- Der Lieferservice Pizza Max in Belp bietet alle seine Pizzen als halbe Portion an. Während Normalgrößen zwischen 14 und 19 Franken kosten, gibt es für die halben Portionen einen Einheitspreis von für CHF 11.
- Die meisten Wirte sprechen mit kleineren Portionen vor allem linienbewusste und ältere Gäste an. Im kinderfreundlichen Hotel Edelweiss in Blatten VS denkt man dabei aber auch an die kleinen Geniesser.
- Das Restaurant Waldgrotte in Buus bietet seine Cordonbleu-Spezialitäten in den Varianten Mini, Midi und Maxi an.
- Das Restaurant Gitterli in Liestal bietet ein vielfältiges Speisenangebot in halben und ganzen Portionen.

Kleine Portionen machen schlank

Offenbar besteht ein Zusammenhang zwischen der Zunahme der Fettleibigkeit und dem ständigen Anstieg der Portionsgrößen. In Studienversuchen bekamen Teilnehmer Portionen gereicht, die sich in Grösse und Energiedichte unterschieden. Die Ergebnisse zeigen, dass die Versuchspersonen bei den grossen Portionen prozentual mehr Energie und auch eine grössere Menge aufnahmen, aber keine Unterschiede in der Sättigung bemerkten. Äussere Faktoren wie beispielsweise die Portionsgrösse üben also mehr Einfluss auf das Essverhalten als innere Faktoren wie der Sättigungsgrad. Je grösser die Portion ist, desto mehr wird auch gegessen.

Als eine Lösung für dieses Problem sollten Eltern schon bei der Erziehung ihrer Kinder auf die richtigen Portionen achten. Zudem ist es wichtig, den Kindern die Selbstkontrolle über die Nahrungsaufnahme zu überlassen. Sie sollen lernen, auf ihren Körper zu hören und nur bis zum Eintritt der Sättigung zu essen - nicht darüber hinaus.

Toleranz auf allen Seiten!

Mangels verbindlicher Grenzwerte für sogenannte «einmalige Anlässe» ist es letztlich ein politischer Entscheid, welche Veranstaltungen in welcher Form auf Allmend möglich sein sollen. Dabei müssen die Interessen der Veranstalter, des breiten Publikums, der Gewerbetreibenden und der Anwohner berücksichtigt werden. Die vom Grossen Rat geforderte «Leitbehörde» (Anzug von JFK-Organisator und SP-Grossrat Tobit Schäfer) ist durchaus zu begrüssen. Entgegen den Äusserungen von Herrn Schäfer besteht aber kein Konflikt zwischen der Kultur- und Wohnstadt. Der Konflikt besteht vielmehr zwischen einzelnen extrem lärmintensiven Events und der Nachbarschaft. Die Veranstalter des JFK fordern einseitig grenzenlose Toleranz ein, sind aber nicht bereit, sich selber gegenüber der Umgebung rücksichtsvoll zu zeigen. Die sogenannten «Bespielpläne» wären ein guter Ansatz. Sie sind aber nicht wie behauptet ein Kompromiss zwischen den verschiedenen Interessen: Weder Anwohner noch Gewerbetreibende waren wirklich einbezogen. Wir fordern die Behörden auf, über die Bücher zu gehen!



Maurus Ebnetter
Delegierter des Vorstands
Wirtverband Basel-Stadt



Fachbücher,
CD's und Videos

www.baizer.ch/shop

Mit der Speisekarte den Verkauf ankurbeln

Gut gemachte Angebotskarten steuern und fördern den Verkauf. Sie liefern dem Gast wertvolle Informationen und ermuntern zu Bestellungen. Speise- und Getränkekarten haben auch noch eine andere wichtige Funktion, bilden Sie doch die Grundlage für den organisatorischen Ablauf im Service, am Buffet und in der Küche. Sie sind auch ein nicht zu unterschätzendes ästhetisches Element: Die Karten müssen der Umgebung angepasst sein, um diese «dekorativen» Aufgaben zu erfüllen.

Die meisten Gäste wissen beim Betreten des Lokals noch nicht, was sie essen wollen. Die Speisekarte muss deshalb als Angebotsübersicht

«Die meisten Gäste wissen beim Betreten des Lokals noch nicht, was sie essen wollen.»

und Verkaufs-Tool dienen. Eine Karte, die nur als Preisliste daher kommt, erfüllt ihren Hauptzweck nicht. Die wenigsten Restaurateure führen regelmässig eine Speisekarten-Analyse durch. Schade, denn so wissen sie nicht detailliert, welches die Renner und Penner in ihrem Angebot sind! Die

Planung des Angebots ist in erster Linie eine Marketing-Aufgabe, wirtschaftliche Aspekte dürfen aber nicht zu kurz kommen: Idealerweise weiss ein Wirt, welchen Bruttogewinn ein Produkt abwirft – und zwar einzeln als auch in der Gesamtheit aller verkauften Portionen. Beim Sortiment ist weniger oft mehr: Es gibt erfolgreiche Lokale, die nur zwei bis drei Dutzend Artikel auf ihrer Speisekarte führen. Der Durchschnitt in den gutbürgerlichen Schweizer Lokalen liegt immer noch weit darüber. Ein grosses Sortiment weckt bei vielen Leuten Skepsis, dass nicht alle Waren frisch zubereitet werden. Sympathisch und glaubwürdig ist es auch, wenn die (regionalen) Lieferanten auf der Karte angegeben sind.



Speisekarten als Kunstform? Mövenpick Hannover, 1998

Sortimentsanalyse

Bevor Sie mit dem Durchleuchten Ihrer Angebots beginnen, müssen Sie sich über Ihre Unternehmensziele klar werden und Ihre Alleinstellungs-

Gästestruktur

- Welches sind meine aktuellen Gäste?
- Welche Gäste möchte ich vermehrt ansprechen?
- Welche Bedürfnisse haben meine Zielgruppen?

Sortiment

- Welche Produkte werden in letzter Zeit verstärkt nachgefragt?
- Welche Trends gibt es auf dem Markt?
- Entspricht mein Sortiment den Gästewünschen?
- Ist es auf die Tageszeiten, Wochentage und Jahreszeiten abgestimmt?
- Wann habe ich mein Angebot das letzte Mal verjüngt?
- Wie viele Artikel biete ich bereits seit mehr als 5 Jahren an?

Kosten und Preise

- Welchen Spielraum für Preiserhöhungen habe ich?
- Wie entwickeln sich die Preise der Mitbewerber?
- Haben sich die Einkaufspreise meiner Produkte verändert?
- Wie entwickeln sich die Personal- und Betriebskosten?

merkmale (Unique Selling Propositions) definieren. Folgende Punkte sollten in einer gründlichen Analyse berücksichtigt werden:

Umsatz

- Welche Produkte laufen gut, welche laufen schlecht?

Produkte

- Kann ich durch grössere Einkaufsmengen Geld sparen?
- Kann ich Convenience-Produkte einsetzen, ohne qualitativ zu verlieren?
- Wo kann ich kostenintensive, aber eher unnütze Zutaten weglassen?
- Wo kann ich günstige, aber nutzenstiftende Zutaten hinzufügen?
- Stimmen meine Portionsgrössen?

Wettbewerb

- Werden ähnliche Produkte vom Wettbewerb angeboten?
- Ist mein Angebot ausreichend einzigartig?

Deckungsbeitrag

- Kenne ich Kosten und Bruttogewinn der einzelnen Artikel?
- Kann ich Rezepturen ändern oder Preise erhöhen?
- Kann ich wenig rentable Produkte aus dem Sortiment nehmen?

www.speisekarten-seite.de

Weiterbildung

Im Februar findet ein Motivationsnachmittag für Betriebsinhaber statt, kurz darauf gibt es Verkaufsschulungen für Servicemitarbeiter. Unsere Weiterbildungsreihe setzt somit nach der Hygiene und der Sicherheit einen dritten Schwerpunkt: Beim Verkauf liegt wohl eines der grössten Defizite in unserer Branche. Viele Betriebe könnten problemlos 10% mehr umsetzen, wenn Sie ihr Angebot richtig gestalten und die Frontleute regelmässig trainieren würden.

www.baizer.ch/verkauf

Spiegeleffekt

Wie man mit verspiegelten Wänden ein Lokal optisch vergrössern kann, zeigt das untenstehende Foto. Das Bistro Bofinger wurde 1864 gegründet und ist damit eines der ältesten noch existierenden Restaurants in Paris.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

«Arbeitsbeschaffungsmassnahme 100 Gastro-Jobs»

Kampf der Jugendarbeitslosigkeit!

Der Wirtverband Basel-Stadt lanciert die Idee eines Beschäftigungs- und Ausbildungsprogramms für Schulabgänger und will pro Jahr zusätzlich 100 jungen Leuten, die sonst wenig Chancen haben, den Einstieg in die Arbeitswelt ermöglichen. Er folgt damit einem Aufruf von Regierungsrat Christoph Eymann, im Kampf gegen die Jugendarbeitslosigkeit zu helfen.

Seit einigen Jahren gelingt es nicht mehr, alle Schulabgänger nahtlos in eine Berufslehre zu führen, weil die Nachfrage das Angebot übersteigt. Mit verschiedenen Brückenangeboten versuchen der Kanton und andere Akteure, die Situation zu lindern. Zurzeit befinden sich in Basel Hunderte von jungen Leuten in einer «Warteschlange» und die Lage wird sich weiter zuspitzen, weil die Zahl der Schulabgänger auch dieses Jahr wieder um rund fünf Prozent ansteigt.

Bereits besuchen 62% der Volksschulabgänger ein zehntes Schuljahr. Dabei stehen in vielen Fällen hohe Kosten einem geringen Nutzen gegenüber. Der Wirtverband will mit seinem Projekt «ABM 100 Gastro-Jobs» ein praxisorientiertes Brückenangebot schaffen, welches es den jungen Leuten erlaubt, erste Arbeitserfahrungen zu sammeln, gleichzeitig aber auch schulische Defizite auszugleichen.

Das Programm stellt eine dringliche Arbeitsbeschaffungsmassnahme dar. Über die Beschäftigung hinaus werden aber ganz klar auch Ausbildungs-

ziele verfolgt. So soll es funktionieren: Hotels und Restaurants nehmen je nach Grösse 2 oder 4 junge Leute auf, dies zusätzlich zu den bisherigen Mitarbeitern und Lehrlingen. Während die eine Hälfte der Programmteilnehmer in der Schule ist, arbeitet die andere im Betrieb – und umgekehrt. Ein Programmzyklus dauert ein bis zwei Jahre. Die detaillierten Inhalte müssen noch erarbeitet werden. Wir stellen uns vor, dass die Teilnehmer pro Jahr 20 Wochen in der Schule sind, 26 Wochen im Betrieb arbeiten und sechs Wochen Ferien haben. Der Unterricht soll in der Gewerbeschule stattfinden (vor allem Deutsch und Mathematik, aber auch allgemeinbildende Fächer und Sport). Die Lehrkräfte planen und unterrichten, ausserdem betreuen sie die Teilnehmer (und die Betriebe) individuell.

Wir streben bereits im ersten Jahr 100 Teilnehmer an, im zweiten Jahr soll die Zahl stark erhöht werden. Am Ende des Programms finden Prüfungen statt: Jeder Teilnehmer erhält ein Zeugnis, bei guten Leistungen ein Diplom des Wirtverbandes Basel-Stadt. Die Kosten pro Teilnehmer und Jahr belaufen sich auf 12'000 bis 15'000 Franken pro Jahr. Das

Programm wurde im Dezember den zuständigen Behörden vorgestellt. Die ersten Reaktionen waren sehr positiv. Der Ball liegt nun bei der Verwaltung, welche zur Zeit verschiedene Abklärungen trifft. Läuft alles nach Plan, könnten die Umsetzungsarbeiten schon in den nächsten Monaten beginnen. Gerne würden wir bereits diesen Sommer 100 jungen Leuten eine Chance geben!



Das Gastgewerbe will mithelfen, die Jugendarbeitslosigkeit zu bekämpfen.

Win-Win-Win-Situation

Ziele für die Teilnehmer

- Junge Leute, die sich für eine Ausbildung im Gastgewerbe interessieren, aber zur Zeit keine Lehrstelle finden, erhalten ein interessantes Brückenangebot.
- Jugendliche, die (momentan) nicht für eine Berufslehre geeignet sind, erhalten eine praxisnahe Ausbildung in Bereichen, die ihren Fähigkeiten entsprechen.
- Die Chancen, später eine Lehrstelle zu finden, werden erhöht - sei es im Gastgewerbe oder ausserhalb.
- Die jungen Leute sammeln erste Erfahrungen in der Arbeitswelt, was ihnen bei der späteren Stellensuche zu gute kommt.
- Die Teilnehmer erhalten die Gelegenheit, schulische und soziale Defizite praxisnah zu kompensieren.
- Die jungen Leute erhalten einen Überblick über die Tätigkeiten im Gastgewerbe und finden heraus, für welche Bereiche sie besonders geeignet und befähigt sind (Küche, Service oder Rückwärtiges wie Buffet, Reinigung, Etage, Wäscherei).
- Die Absolventen können einfache fachliche Aufgaben und Probleme lösen.
- Die Methodenkompetenz, das vernetzte Denken, die Sozialkompetenzen und die per-

sönliche Entwicklung werden gefördert. Die Teilnehmer lernen, Beziehungen gemeinsam zu gestalten, Herausforderungen in Teamsituationen zu bewältigen und Verantwortung zu übernehmen. Sie verbessern ihre Kommunikationsfähigkeiten und Umgangsformen.

- Die Teilnehmer haben Gelegenheit, ihre körperliche und geistige Belastbarkeit zu beweisen.
- Die Teilnehmer erhalten eine individuelle Laufbahnberatung.

Ziele für den Staat

- Jugendarbeitslosigkeit wird verhindert respektive schnell und wirksam gesenkt.
- Das Programm konkurriert keine bestehenden Lehrstellen oder Arbeitsplätze.
- Es treten weniger Schüler in die zehnte Klasse ein. Dadurch werden die Kosten zwar nicht eingespart, aber sinnvoll verlagert.
- Schlecht qualifizierte Schulabgänger erhalten eine Chance auf ein praxisnahes Brückenangebot, das ihnen den Einstieg in die Arbeitswelt ermöglicht.
- Die Qualität des Ausbildungs- und Beschäftigungsprogramms wird durch die Lehrer und den Wirtverband sicher gestellt.

Ziele für das Gastgewerbe

- Hoteliers und Wirte erhalten die Gelegenheit, junge Leute ein oder zwei Jahre zu testen und zu fördern, bevor sie in die Lehre eintreten.
- Die jungen Leute weisen beim Eintritt in die Lehre weniger Defizite auf, was das Kosten-Nutzen-Verhältnis für die Betriebe verbessert.
- Die Arbeitgeber erhalten Unterstützung und Entlastung (durch das Lehrer-Team) bei der Betreuung und brauchen sich nicht um die schulischen Probleme der Teilnehmer zu kümmern.
- Die Branche erhält praktisch begabte Mitarbeiter, die Tätigkeiten wie Rüsten, Waschen oder Reinigen beherrschen.



Ein Ziel des Programms ist es auch, das Eintrittsniveau der Lehrlinge und dadurch die Kosten-Nutzen-Rechnung für die Betriebe zu verbessern.

Hotels und Restaurants engagieren sich für die Jugendlichen!

«Das Gastgewerbe tut viel für die Jungen!»

Was tun Gastronomie und Hotellerie, um mehr Lehrstellen zu schaffen?

Unsere Branche trägt sehr viel Verantwortung in der Berufsbildung: Schweizweit gibt es fast 8000 Lehrverhältnisse. Seit 1991 haben wir den Anteil am Lehrstellenmarkt von 3.5 auf 5% ausgebaut, in Basel-Stadt sogar auf 7%! Hier gelang es uns dank intensivem Nachwuchs- und Lehrstellenmarketing, die Zahl der Ausbildungsplätze zu verdreifachen, bei den Köchen sogar zu verfünffachen. Auch 2005 begannen in unserem Kanton wiederum rund 140 junge Leute eine gastgewerbliche Ausbildung. Wir bieten auch Chancen für Heranwachsende, die auf einen einfacheren Einstieg ins Berufsleben angewiesen sind: Der Anteil der neuen Attestlehren lag in Basel bei 22%, was weit über dem Landesdurchschnitt von 8% liegt.

Die Hausaufgaben wurden also gemacht. Weshalb wollen Sie noch mehr tun?

Es erfüllt uns mit grosser Sorge, dass immer mehr junge Leute keine Arbeit mehr finden. Die Nachfrage nach Lehrstellen ist wesentlich grösser als das Angebot. Mit unserem Notprogramm «ABM Gastro-Jobs» möchten wir 100 bis 200 Jugendlichen pro Jahr eine Chance geben, deren Niveau für einen Lehrauftritt (noch) zu tief ist. Dabei wollen wir keine bestehenden Ausbildungs- oder Arbeitsplätze konkurrieren!

Welchen Vorteil haben Jugendliche, die sich am Programm beteiligen?

Sie erhalten die Gelegenheit, sich bei einem Arbeitgeber zu präsentieren und zu beweisen – und zwar unabhängig von Schulnoten und Deutschkenntnissen. Sie können ihre schulischen Defizite ausgleichen und hoffentlich ein Niveau erreichen, welches ihnen den Beginn einer Attestlehre oder gar einer dreijährigen Lehre ermöglicht. Dank ihrer Arbeitserfahrung werden sie für künftige Lehrmeister und Arbeitgeber attraktiver. Eine sinnvolle

Beschäftigung ist sicher besser als auf der Strasse zu landen.

Vor allem ausländische Jugendliche haben oft Probleme, eine Lehrstelle zu finden...

Ja, deshalb wird wohl der Anteil von jungen Leuten ausländischer Herkunft recht hoch sein. Es darf nicht sein, dass jemand aufgrund seiner Hautfarbe, seiner Herkunft oder seiner Religion keinen Job erhält. Wir müssen den Jugendlichen das Rüstzeug geben, sich in unsere Gesellschaft zu integrieren. Der Schlüssel dazu ist sicher die Sprache: Im Deutschunterricht muss nicht nur Grammatik und Rechtschreibung doziert, sondern auch unsere Kultur und Lebensart erklärt werden.

Wieso bieten Sie statt Ihres Programms nicht einfach mehr Lehrstellen an?

Wir haben wenig Spielraum. Ich bekenne ganz offen, dass die Lehrlingsausbildung früher finanziell attraktiv war und heute nicht mehr. Eine Vollkostenrechnung unter Berücksichtigung des enormen Betreuungsaufwands ergibt, dass ein Lernender dem Betrieb Mehrkosten von bis 15'000 Franken pro Jahr verursacht. Unsere Branche bezahlt die zweithöchsten Lehrlingslöhne. Hinzu kommt, dass sich die Rahmenbedingungen verschlechtern. Und die Gastronomie wandelt sich stetig: Viele neue Betriebe (z.B. Fastfood- oder Nachtlokale) sind für die Lehrlingsausbildung nicht geeignet. Es ist auch so, dass viele Schulabgänger den Anforderungen nicht mehr zu genügen vermögen. Gelingt es uns, das Eintrittsniveau der jungen Leute zu verbessern, so bin ich optimistisch, dass wir unseren hohen Anteil am Lehrstellenmarkt halten und weiter ausbauen können.

Die demographische Entwicklung lässt Ungutes erahnen: Können wir einen Anstieg der Jugendarbeitslosigkeit überhaupt noch verhindern?

Ich betrachte es als eine gemeinsame Aufgabe von

Politik und Wirtschaft, Ausbildungsplätze zu erhalten und neue zu schaffen. Das gilt in den nächsten Jahren in besonderem Masse. Angesichts der hohen Folgekosten von Jugendarbeitslosigkeit darf das Argument, der Staat müsse sparen, in der Berufsbildung nicht gelten. Natürlich muss die Politik vor allem gute Rahmenbedingungen schaffen, angesichts der dramatischen Situation ist aber auch ein weitergehendes Engagement des Staates zu rechtfertigen. Dabei müssen eventuell sogar ein paar alte Regeln über Bord geworfen werden.

Weshalb engagieren Sie sich so stark?

Wir dürfen die Zeitbombe nicht ticken lassen, sonst haben wir später Zustände wie in den französischen Banlieus. Wenn die erste Erfahrung junger Menschen mit der Arbeitswelt ist, dass niemand sie braucht, so ist das äusserst frustrierend. Jugendliche ohne berufliche Perspektive sind Risiken wie Depressionen, Sucht, Selbstmord oder Aggressionen ausgesetzt. Die erfolglose Stellensuche nagt nicht nur am Selbstwertgefühl der jungen Leute, es schafft auch Misstrauen gegenüber Wirtschaft und Gesellschaft.

Wie soll das Programm finanziert werden?

Die Finanzierung ist sicherlich der Knackpunkt. Wir hoffen, dass die Abklärungen der Behörden Lösungen zu Tage fördern. Ich denke, dass staatliche Institutionen angesichts der anstehenden Probleme ihre Prioritäten bei der Jugendarbeit anders setzen sollten. Vergnügen muss zwar auch sein, doch die Gelder sollten vermehrt in die Bildung und damit in die langfristige Zukunft investiert werden. Am wichtigsten ist es, für die jungen Leute Arbeits- und Ausbildungsplätze zu schaffen. Das ist dringlich und vorrangig!



Josef Schüpfer
Präsident
Wirtverband Basel-Stadt

Kriterien

Kriterien für Betriebe

- Betriebe, die Lehrlinge ausbilden, werden bevorzugt.
- Es können auch andere Betriebe zugelassen werden, wenn sie geeignet erscheinen.
- Genaue Kriterien sind noch festzulegen.
- Die Teilnehmer werden zusätzlich zu den bisherigen Lehrlingen und Mitarbeitern aufgenommen, d.h. es dürfen keine bestehenden Stellen konkurriert werden.

Kriterien für Teilnehmer

- Es werden nur Kandidaten aus Basel-Stadt berücksichtigt.
- Der Kandidat wünscht eine Teilnahme und

nimmt freiwillig am Programm teil.

- Die obligatorische Schulpflicht muss erfüllt sein (mindestens 9 Jahre Volksschule).
- Stärker als schulische Qualitäten werden Motivation und Erscheinung gewichtet.
- Gastgewerbliche Tätigkeiten müssen den persönlichen Neigungen entsprechen.
- Kandidaten bewerben sich bei einem Auswahlgremium.

Selektionsprozess

- Die Teilnehmer werden durch ein Gremium aus Fachleuten und Lehrkräften ausgewählt.
- Dieses Gremium ist auch für die Zulassung der Betriebe zuständig.

- Die ausgewählten Kandidaten werden geeigneten Betrieben zugeteilt.
- Selbstverständlich kann ein Betrieb auch selbst ausgewählte Kandidaten anmelden.
- Die Betriebe haben ein Vetorecht bei der Einstellung.
- Sie können den Teilnehmer jederzeit entlassen, z.B. wegen ungenügender Disziplin.

Wünschen Sie mehr Informationen?

Gerne stellen wir Ihnen unser ganzes Arbeitspaar zur Verfügung. Ein kurzes Mail genügt.

ebneter@baizer.ch

Holbein in Basel

Das Kunstmuseum Basel zeigt vom 1. April bis 2. Juli 2006 eine Sonderausstellung über Hans Holbein den Jüngeren. Holbein zählt zu den herausragenden europäischen Künstlern des 16. Jahrhunderts.

Zwei verschiedene Ausstellungen an den Orten seiner Tätigkeit, Basel und London, stellen sein Schaffen umfassend vor. In Basel ist nahezu der gesamte Bestand an Gemälden und Zeichnungen zu sehen, der sich aus den äusserst fruchtbaren Jahren 1515 bis 1532 erhalten hat.

Abends in Museum?

Zumindest an gewissen Tagen kein Problem!

Fondation Beyeler	Mi bis 20 Uhr
Kunsthaus Baselland	Mi bis 20 Uhr
Kunstmuseum	Mi bis 19 Uhr
Architekturmuseum	Do bis 20.30 Uhr
Kunsthalle Basel	Do bis 20.30 Uhr
Museum Tinguely	Di bis So bis 19 Uhr

www.museenbasel.ch



Die sechste Ausgabe der erfolgreichen Basler Museumsnacht findet am 27. Januar statt. Aber auch sonst sind Museen nicht nur tagsüber geöffnet.

UBS Art Collection

Noch bis zum 26. Februar ist die UBS Art Collection zu Gast in der Fondation Beyeler. Die Ausstellung zeigt in einer Auswahl von rund 70 Meisterwerken den spannenden Dialog zwischen amerikanischen und europäischen Kunstpositionen. Es werden Arbeiten von Jasper Johns, Roy Lichtenstein, Andy Warhol, Frank Stella und anderen ausgestellt. Die Ausstellung entstand in Zusammenarbeit mit dem Museum of Modern Art, New York. Als UBS im Jahr 2000 die amerikanische Bank Paine Webber kaufte, übernahm sie auch deren umfangreiche Sammlung zeitgenössischer Kunst. Zusammen mit ausgesuchten Werken der Schweizer Sammlungen verfügt die Grossbank nun über einen Schatz von etwa 900 Werken.

www.beyeler.com



Die Fondation Beyeler zeigt eine Ausstellung von Welformat.

Jetzt auf Eptinger umsteigen und Geld sparen!

Mineralwasser zu Sonderkonditionen

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

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



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

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



Fachbücher,
CD's und Videos

www.baizer.ch/shop