

UNSERE THEMEN

Arbeitsverträge stets schriftlich vereinbaren

Schottische Pubs leiden unter Rauchverbot

Wirte mit rauchfreien Angeboten: Zwischen Angst und Hoffnung

Effektive Mundpropaganda

Wie die Lungenliga ihre politischen Aktivitäten finanziert

Interview mit Werner Schmid

Hodenkrebs durch Induktionsherde?

Einarbeitungszuschüsse für Langzeitarbeitslose

Untermiete ohne Erlaubnis: Was können Vermieter tun?

Impressum

Unser MitgliederMagazin erscheint viermal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 2000

Herausgeber

Wirtverband Basel-Stadt
info@baizer.ch

Basler Hotelier-Verein
kontakt@basler-hoteliers.ch

Redaktion

Maurus Ebnetter, Binningen
ebnetter@baizer.ch

Gestaltung

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

Druck

Druckerei Stocker, Allschwil
info@spezialdruck.ch

Nichtraucherschutz: Basel ist auf dem richtigen Weg!

Die Basler Regierung will auf ein gesetzliches Rauchverbot in Restaurants verzichten, verlangt aber vom Gastgewerbe, die Angebote für Nichtraucher in Eigenverantwortung markant zu erhöhen. Dieses Vorgehen stösst zwar bei Tabakgegnern auf heftige Kritik, findet bei der Bevölkerung aber grossen Anklang. Dies ergab eine Studie, welche das renommierte Link-Institut in unserem Auftrag durchführte.

Eine repräsentative Befragung von 730 Deutschschweizern zwischen 15 und 74 ergab, dass 70.7% der Befragten eine auf Freiwilligkeit beruhende Lösung gut oder sehr gut finden, nur 27.0% halten das «Basler Modell» für schlecht oder sehr schlecht.

«61% der Bevölkerung finden eine moderate Lösung besser als ein Rauchverbot.»

Bei Gegenüberstellung der Varianten «generelles staatliches Rauchverbot in Restaurants» und

«markant mehr Nichtraucherplätze in Eigenverantwortung» ist das Verdikt klar: 61.2% der Befragten bevorzugen die moderate Lösung, nur 35.1% wünschen sich ein gesetzliches Verbot.

294 der befragten Personen stammen aus der Nordwestschweiz: 69.1% der regionalen Bevölkerung finden das moderate Vorgehen der Basler Regierung gut oder sehr gut, nur gerade 27.5% halten es für schlecht oder sehr schlecht. 63.0% der Befragten in der Region halten die aktuellen Bestrebungen in Eigenverantwortung besser als ein gesetzliches Verbot!

Fortsetzung auf Seite 2



■ 7 von 10 Schweizern finden eine auf Freiwilligkeit beruhende Lösung gut oder sehr gut.

Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch



Online-Markt für das
Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Die Ergebnisse bestätigen eine repräsentative Umfrage vom März, welche zeigte, dass in der Deutschschweiz ein Rauchverbot in Restaurants und Bars nicht mehrheitsfähig ist. Nur 41.1% der Bevölkerung wünschten ein entsprechendes Gesetz. In der gleichen Umfrage sprachen sich aber auch 77.2% der Befragten für mehr Nichtraucherschutz aus. Es war nicht zuletzt dieses Ergebnis, das die gastgewerblichen Verbände dazu bewog, für einen gut-schweizerischen Kompromiss Hand zu bieten.

Wir müssen den Nichtraucherschutz verbessern, indem wir mehr rauchfreie Räume und bessere Nichtrauchersonen schaffen. Ein allfälliges gesetzliches Verbot werden wir mit allen politischen und rechtlichen Mitteln bekämpfen.

www.baizer.ch/pdf/umfrage.pdf

Konsumentenschutz gegen Rauchverbot

Die grösste deutsche Konsumentenorganisation ist gegen ein Rauchverbot in allen Gaststätten. Man sei zwar für einen effektiven Nichtraucherschutz durch klare räumliche Trennung, sagte die Vorsitzende des Bundesverbandes der Verbraucherzentralen der «Berliner Zeitung», lehne aber ein generelles Rauchverbot ab. Die Verbraucher seien mündig und sie sollten frei entscheiden können, ob sie in Restaurants mit oder ohne Raucher gehen wollten, sagte Edda Müller. Sie glaube, dass es in Zukunft mehr Restaurants geben werde, die Rauchen freiwillig untersagen.

Oldtimer-Tram

Im Sommer bot Basel Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Tramclub Basel und den BVB jeden Sonntag Rundfahrten mit dem legendären Oldtimer-Tram «Badwännli» an.



Superior-Hotels

Hotelleriesuisse hat folgende Basler Hotels mit dem Zusatz «Superior» ausgezeichnet: Les Trois Rois (5 Sterne Superior), Ramada Plaza und Victoria (4 Sterne Superior) sowie Novotel (3 Sterne Superior). Diese Häuser erfüllen die Kriterien für die Spezialkategorie. Das Radisson SAS tritt neu mit 4 Sternen am Markt auf. Basel hat also nur noch drei Fünfsterne-Hotels.

www.swisshotels.com

Handlungsspielraum nutzen Arbeitsverträge schriftlich vereinbaren

Obwohl Arbeitsverträge grundsätzlich auch mündlich abgeschlossen werden können, empfehlen wir aus Beweis- und Klarheitsgründen die schriftliche Form. Als Arbeitgeber haben Sie die Möglichkeit, in verschiedenen Punkten vom Handlungsspielraum des L-GAV zu profitieren.

Mit schriftlichen Einzelarbeitsverträgen erfüllen Sie auch die Informationspflicht des Arbeitgebers gemäss Obligationenrecht, wonach der Arbeitnehmer bis spätestens einen Monat nach Beginn des Arbeitsverhältnisses über seine Funktion, seinen Lohn, die wöchentliche Arbeitszeit, die Namen der Vertragsparteien und das Datum des Vertragsbeginns schriftlich zu informieren ist.

«Der Gesamtarbeitsvertrag lässt in verschiedenen Punkten abweichende Regelungen zu.»

Der Rechtsdienst von GastroSuisse empfiehlt auf den L-GAV des Gastgewerbes zugeschnittene Formular-Arbeitsverträge, wie sie bei GastroEdition (Telefon 0848 377 111) bezogen werden können. Der Gesamtarbeitsvertrag lässt in verschiedenen Punkten abweichende Regelungen zu, sofern diese schriftlich vereinbart werden:

Probezeit (Art. 5)

- kann von 14 Tagen auf bis zu 3 Monate verlängert werden
- Kündigungsfrist von 3 Tagen kann verlängert werden

Kündbarkeit befristeter Verträge (Art. 6)

- nur kündbar, wenn schriftlich vereinbart

Mindestlöhne (Art. 10)

- Löhne der Kategorie IV a) und b) können unterschritten werden

- Lohnkürzungen unter sehr bestimmten Bedingungen möglich

Lohnauszahlung (Art. 14)

- erst am 4. möglich, unter Bedingungen erst am 6. des Folgemonats

Überstundenentschädigung (Art. 15)

- unter bestimmten Bedingungen frei vereinbar

Unterkunft und Verpflegung (Art. 29)

- höhere Abzüge als die Mindestansätze der Steuerverwaltung



■ Sofern schriftlich vereinbart, kann die Probezeit auf drei Monate verlängert werden.

Designerflasche

Carlsberg präsentiert sich ab sofort in einer neu gestalteten Flasche. Das eingeprägte Logo sorgt für einen unverwechselbaren Look.



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Kabinen für Handy-Benutzer

Früher warfen Telefonkabinen in gut frequentierten Lokalen Profit ab, heute sind sie in der Regel defizitär. Seit jeder Gast ein Handy bei sich trägt, haben Münzautomaten ausgedient. Findige Restaurateure bieten die alten Kabinen nun ihren Gästen an, damit diese dort ungestört ihre Handy-Gespräche führen können.



■ Sitzmöbel mit eingebautem Schallschutz ermöglichen gepflegtes Telefonieren im öffentlichen Raum.

Neuer Halbjahres-Rekord

Die Zahl der Hotelübernachtungen in Basel ist im ersten Halbjahr gegenüber dem Vorjahr um 11.1% gestiegen und erreicht damit eine neue Rekordmarke von 443'598 Übernachtungen. Der Frequenzanstieg ist auf die ausländischen Gäste (+20.9%) zurückzuführen, welche nun 75% der Gesamtnachfrage ausmachen!

Die Hauptgründe für das hervorragende Ergebnis liegen bei der konjunkturellen Erholung, beim dichten Kongresskalender, bei stark frequen-

bei den verstärkten Marketinganstrengungen von Basel Tourismus.

«Ausländische Gäste machen 75% der Nachfrage aus.»

Alle ausländischen Hauptmärkte haben zweistellig zugelegt. Bei den Herkunftsländern mit kleinerem Gästeaufkommen verzeichneten Thailand (+154.9%), Irland (+98.3%), Portugal (+92.9%), China (+35.3%) und Brasilien (+32.9%) den grössten Zuwachs. Für das Jahr 2006 zeichnet sich ein neuer Logiernächte-Rekord ab.

tierten Messen, beim reichen Kulturangebot, bei den hohen Passagierzahlen des Flughafens und

Die acht wichtigsten Quellmärkte

Markt	Logiernächte	Vorjahresvergleich
Schweiz	111'780	- 10.3%
Deutschland	81'944	+ 18.7%
USA	47'815	+ 16.3%
Grossbritannien	40'328	+ 12.7%
Italien	24'395	+ 12.0%
Frankreich	19'219	+ 28.0%
Spanien	13'091	+ 86.5%
Niederlande	10'898	+ 30.1%

Superstark!

Tel. 0 800 816 816 www.oekk.ch

O'KK
Öffentliche Krankenkassen
Schweiz

Jung und unkompliziert.

Die Basler Hoteliers auf dem Internet www.basler-hoteliere.ch

Rauchfreie Angebote klar deklarieren!

Im August haben wir alle Basler Gastbetriebe mit Schildern für den Eingangsbereich beliefert. Bis Ende Jahr haben alle Restaurants und Bars zu deklarieren, über welche rauchfreien Angebote sie verfügen.

Die Schaffung des Kennzeichnungssystems ist eine der Massnahmen, mit welchen es uns gelingen muss, bis Ende 2008 die Hälfte aller Innen-sitzplätze für Nichtraucher bereit zu halten. Schaffen wir es nicht, die Zahl der rauchfreien Räume in Eigenverantwortung markant zu erhöhen, droht ein gesetzliches Rauchverbot.

Haben Sie aus Versehen keine oder zuwenig Eingang- und Hinweisschilder erhalten? Dann melden Sie sich bitte bei Maurus Ebnetter.

Telefon 061 421 34 93
ebnetter@baizer.ch

Hinweisschilder

Rauchfreier Betrieb



No smoking

■ Eingangsschild «Rauchfreier Betrieb»

Nichtraucherzone vorhanden



Non-smoking area available

■ Eingangsschild «Nichtraucherzone vorhanden»

Rauchfreie Zeiten

Non-smoking hours



Von ____:____ Uhr
bis ____:____ Uhr
Von ____:____ Uhr
bis ____:____ Uhr

■ Eingangsschild «Rauchfreie Zeiten»

Bitte nicht rauchen!



No smoking

■ Hinweisschild für Innenräume: «Bitte nicht rauchen»

Separater Nichtraucherraum vorhanden



Separate non-smoking room available

■ Eingangsschild «Separater Nichtraucherraum vorhanden»

Rauchen erlaubt



Smoking allowed

■ Eingangs- und Hinweisschild «Rauchen erlaubt»



Dieser Betrieb verfügt über eine gute Lüftungsanlage mit Zu- und Abluft

■ Ergänzungsschild «Gute Lüftungsanlage»

Hans-Peter Fröhlicher †

Anfangs August ist Hans-Peter Fröhlicher gestorben. Hans-Peter Fröhlicher war 15 Jahre lang Wirt und Hotelier im Rheinfelderhof, zuvor war er in Kaderfunktionen für die Firmen Mövenpick und Gastrag tätig. Seit 1995 gehörte er dem Vorstand des Wirtverbandes Basel-Stadt an, in den letzten vier Jahren als Vizepräsident. Hans-Peter Fröhlicher engagierte sich stark im Bereich der beruflichen Ausbildung. Er wird uns allen in bester Erinnerung bleiben. Seinen Angehörigen gilt unser tiefstes Mitgefühl.



■ Hanspeter Fröhlicher, 1949 - 2006

Teenager lieben Café-Bars

Die «Washington Post» berichtet, dass junge Leute Starbucks & Co. besonders gern besuchen, weil die Lokale hip sind, süsse Getränke anbieten und ohne Auto erreicht werden können. Eltern betrachten die Cafés als sichere, saubere und freundliche Orte, weshalb sie nichts dagegen haben, wenn ihre Kinder dort verkehren. Das Bedürfnis, an tollen Orten herum zu hängen, ist nicht neu. Nach Eisdielen, Billardhallen, Einkaufszentren und Kellerlokalen zieht es viele Teenager in Kaffeehäuser der neuen Generation. Dort haben sie kabellosen Internet-Zugang, gute Musik und eine reiche Auswahl an süssen Drinks. Milch spielt dabei oft die grössere Rolle als Kaffee. In den USA gibt es landesweit bereits 21'000 Café-Bars, das sind 5000 mehr als vor 10 Jahren.



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.



Kaffee – Gift oder Medizin?

Der Genuss von Kaffee wird immer wieder als Risiko für das Herz- und Kreislaufsystem bezeichnet, aber deutliche Beweise fehlen. Neuere Studien lassen sogar einen eher günstigen Effekt vermuten. Kaffee ist nicht nur ein Genussmittel mit grossen interethnischen und kulturellen Gewohnheitsunterschieden, sondern auch mit wichtigen pharmakologischen Eigenschaften.

Der Zürcher Kardiologe Dr. Roberto Corti kam kürzlich sogar zum Schluss, dass fünf Tassen Kaffee pro Tag den Blutdruckanstieg schwächen und mentalen Stress abbauen. Wissenschaftler aus Brasilien, Holland und Italien haben in ihren Studien noch andere positive Eigenschaften von Kaffee hervorgehoben: Kaffee soll gut für die Zähne sein, das Leberkrebsrisiko und das Risiko von Altersdiabetes senken. Last, but not least: Kaffee verhilft zu einem aktiven Sexleben und zu höherer Fruchtbarkeit. Wenn das keine guten Nachrichten für die Cafetiers sind!



■ Mässiger Kaffeegenuss stellt kein konkretes Gesundheitsrisiko dar und hat sogar eine gewisse Schutzwirkung.

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

Markante Umsatzeinbrüche Schottische Pubs leiden

Das Rauchverbot in Schottland verursacht Frequenz- und Umsatzrückgänge in den meisten Pubs. Das zeigt die erste grosse Umfrage seit der Einführung des neuen Gesetzes. Für den Winter befürchten viele Gastronomen weitere Rückschläge, weil die rauchenden Gäste dann nicht mehr nach draussen ausweichen können.

Schon kurz nachdem Schottland im März dieses Jahres ein Rauchverbot in Restaurants und Bars einführte, verbreiteten verschiedene Medien die Meldung, das schottische Gastgewerbe profitiere umsatzmässig und das Verbot werde problemlos umgesetzt. Das war eine krasse Fehleinschätzung, wie eine Umfrage des 1880 gegründeten Branchenverbands «The Scottish Licensed Trade Association» (SLTA) belegt.

In jedem dritten Betrieb gab es schon Zwischenfälle, weil das Rauchverbot von Gästen nicht eingehalten wurde. 46% der Wirte verzeichnen einen spürbaren Rückgang der Frequenzen, nur 5% haben mehr Gäste! Gemäss Umfrage verloren 51% der Pubs Umsatz, während nur 7% zulegen konnten.

Das von Tabakgegnern immer wieder in Aussicht gestellte Wachstum dank neuen Gästen ist nicht eingetreten. Besonders stark betroffen sind Betriebe, die keinen Aussenbereich zum Rauchen anbieten können. 64% dieser Pubs geben an, Stammgäste verloren zu haben, nur 4% haben welche dazu gewonnen!

Die Firma Rank Group verzeichnet in ihren 14 schottischen Bingo-Clubs einen Rückgang von 14%, während in England, wo das Rauchen noch erlaubt ist, nur 1% verloren gingen. Die Auswirkungen könne man bestenfalls als unterschiedlich bezeichnen, schreibt die SLTA. Präsident Paul Waterson sagte

gegenüber den Medien: «Unsere Mitglieder verhalten sich gesetzeskonform, doch sie bezahlen dafür mit ihrem Einkommen. Die Umfrage bestätigt, was wir in den letzten Monaten von der Basis hörten, nämlich dass viele Betriebe erheblich leiden.»

«Die Getränkeverkäufe brachen um über 10% ein – und jetzt kommt der Winter.»

Die Pub-Betreiber seien sehr besorgt, weil selbst im Sommer Rückgänge zu verzeichnen waren – nicht einmal die Fussball-WM vermochte sich positiv auszuwirken – und man fürchte sich vor dem ersten Winter mit Rauchverbot. «Man versprach uns stets, das Rauchverbot würde unser Geschäft beleben», sagt Waterson. Das habe man zwar nie geglaubt und die Rückgänge wurden von der SLTA mit 7% prognostiziert. Leider sei es nun noch schlimmer gekommen: «Die Getränkeverkäufe brachen um über 10% ein, und sogar die Food-Umsätze gingen um 3% zurück.»

Gemäss SLTA werde das Rauchverbot schon bald erste Opfer fordern. Waterson kündigt Betriebschliessungen und Entlassungen an: «Unsere Mitglieder und deren Mitarbeiter bezahlen nun für eine hastige und falsche Politik der Regierung.»



■ 64% der Pubs, die keinen Aussenbereich für Raucher anbieten können, haben Stammgäste verloren. Nur 4% haben Gäste dazu gewonnen.

baizer.ch/aktuell

Stets auf dem Laufenden mit unserem elektronischen Newsletter!

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

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Immer mehr Angebote für Nichtraucher Zwischen Angst und Hoffnung

In der Region Basel gibt es mehr rauchfreie Angebote als man meint: Auf www.basel-restaurants.ch lassen sich bereits 36 komplett rauchfreie Betriebe finden. Hinzu kommen 70 Restaurants mit separatem Nichtraucherraum, ein Dutzend mit rauchfreien Essenszeiten und Hunderte von Lokalen mit Nichtraucherzonen. Wir befragten Wirte über ihre bisherigen Erfahrungen, ihre Pläne, Ängste und Hoffnungen.

Im Traditionsbetrieb «Löwenzorn» werden die Räume auf der ersten Etage als Nichtraucherbereich betrieben. Man habe diesen Entscheid noch nie bereut, sagt Geschäftsführer Olaf Apelt: «Die Nachfrage ist gross und es werden auch zusätzliche Gäste angesprochen.» Nach Meinung von Apelt tun vor allem Restaurants mit mehr als einem Raum gut daran, einen davon rauchfrei zu halten.

Doch nicht alle Gastronomen sind von rauchfreien Angeboten überzeugt: Peter Oppliger vom Restaurant Balthazar will vorläufig keinen Nichtraucherbereich einführen – schlicht und einfach, weil es wenig Nachfrage danach gebe. Zigarren und Pfeifen sind aber schon seit zwei Jahren verboten.

Rupert Bruchmann vom «Alten Warteck» konstatiert, dass der separate Nichtraucherraum, welchen er seit kurzem anbietet, noch wenig in Anspruch genommen wird. Um rauchempfindlichen Gästen entgegen zu kommen, will er am Angebot festhalten, dieses aber auch nicht ausbauen: «Ein eigener Raum mit 50 Sitzplätzen ist vorläufig genug.» Bei geschlossenen Veranstaltungen entscheidet der Gastgeber, ob geraucht werden darf.

Das Restaurant Berowergut bei der Fondation Beyeler in Riehen verfügt über einen zweigeteilten Raum mit 90 Plätzen, wovon der grössere Raumteil seit der Eröffnung rauchfrei ist. Geschäftsführer Francis Etique ist überzeugt, dass der Betrieb deswegen keine Gäste verliert. Ganz im Gegenteil gebe es viele Stimmen, die das Angebot begrüsst. Etique schränkt aber ein: «Wir sind wohl schwierig mit anderen Betrieben zu vergleichen.»

Seit anfangs Jahr gelten im Restaurant Höfli in Pratteln rauchfreie Essenszeiten: Von 12 bis 13.30 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr ist das Rauchen in den Innenräumen untersagt. Sie habe sich diesen Ent-

scheid nicht leicht gemacht, sagt Barbara Nebiker, doch schliesslich gaben Gästewünsche und eigene Gesundheitsinteressen den Ausschlag. Die Reaktionen sind gemäss Nebiker positiv: «Sogar Raucher sagen oft, dass sie rauchfreies Essen schätzen.»

Noch einen Schritt weiter ging Rosy Mürner von der «Cantina Don Camillo». Das Restaurant ist seit Mai rauchfrei. Selbst die Terrasse ist aufgliedert in eine Raucher- und eine Nichtraucherseite. Mürner: «Wir alle sehnten uns nach einem rauchfreien Arbeitsplatz.» Die Erfahrungen seien positiv. Wahrscheinlich habe man sogar einige Gäste dazu gewonnen. Den Rauchern steht eine rege benutzte Ecke vor dem Restaurant zur Verfügung. Durch die erhöhte Lage in der alten Warteck-Brauerei führt dies zum Glück zu keinen Lärmbeschwerden.

«Restaurants mit mehreren Räumen tun gut daran, einen davon für Nichtraucher zu reservieren.»

Die Nachfrage nach rauchfreien Zonen sei klein, meint hingegen Franz-Xaver Leonhardt vom Hotel Krafft. Im seinem Restaurant werde sowieso nur wenig geraucht, ausserdem verfüge das «Krafft» über hohe Räume und eine gute Lüftung. Dennoch wird der Speiseraum ab Spätherbst rauchfrei! Für Raucher wird ein separates Fumoir eingerichtet.

Roland Tischhauser vom Gasthof Bad Bubendorf führte bereits vor über zehn Jahren eine Nichtraucherzone ein. Gegen ein Rauchverbot will er aber kämpfen: «Ein Stammtisch und eine Bar ohne Rauchen – wo führt das noch hin?» Der steigenden Nachfrage nach rauchfreien Angeboten trägt der Neubau Rechnung: Mit Ausnahme der Lounge sollen sämtliche Hotelzimmer und Räumlichkeiten rauchfrei werden.

Der Bowling-Park im Dreispitz verfügt über zwei Etagen mit jeweils einem Restaurant und acht Bahnen. Inhaber Ruedi Ryser hat nun den unteren Stock zur rauchfreien Zone erklärt. Es gebe eine überraschend grosse Nachfrage, doch ein komplettes Rauchverbot könne auch er sich nicht vorstellen.

Komplett rauchfrei ist seit kurzem das indische Restaurant Mandir an der Spalenvorstadt. Laut Auskunft von Wirt Amrik Manik sind die ersten Erfahrungen positiv. Sein Lokal sei ein reiner Speisebetrieb, und es sei sowieso nie viel geraucht worden.

Im Hotel Basel ist die «Brasserie Steiger» mit 54 Sitzplätzen seit Mai gänzlich rauchfrei. Hotelier Raeto Steiger hat sich nach verschiedenen, letztlich nicht befriedigenden Teillösungen dazu entschieden. Das Bedürfnis seitens der Nichtraucher sei schon lange latent spürbar. Nicht ganz reibungslos war der Wechsel, beschwerten sich doch einige Morgengäste. Die Brasserie öffnet nun erst ab 11.30 Uhr und Raucher ziehen sich auf die Terrasse zurück. Im Hotel Basel sind bereits 60% der Zimmer rauchfrei. Ein «Raucherreservat» hält Raeto Steiger dennoch für wichtig: «Die Sperber-Bar ist klar als Smokers' Lounge positioniert.»

Ebenfalls auf rauchfrei umgestellt hat das Café Sutter an der Eisengasse. Dr. Gabriel Barell, CEO von Sutterbegg, erklärt das unter anderem mit den offenen Lebensmitteln in der Filiale. Er hält es aber für wichtig, dass in passenden Lokalen weiterhin geraucht werden kann. Genau deshalb unterstütze Sutterbegg die Bemühungen der gastgewerblichen Verbände, rauchfreie Angebote zu schaffen.

Fortsetzung auf Seite 7



Das Restaurant Krafft am Rhein wird demnächst rauchfrei. Für Raucher entsteht neben der Hotel-Lobby ein Fumoir mit Cheminée.



Im Kultur- und Gasthaus Der Teufelhof verfügen alle drei Gastronomiebetriebe über einen Raucher- und einen Nichtraucherteil.



Im neu eröffneten Restaurant Noohn an der Henric Petri-Strasse ist das Rauchen nur im Lounge-Bereich erlaubt.

Nicht erfüllt haben sich die Hoffnungen der Bahnhof-Restaurants. Nachdem das «Café Central» im Juni 2005 komplett rauchfrei wurde, gingen Frequenzen und Durchschnittsbons stark zurück. Seit die SBB das Rauchen in ihren Zügen untersagen, wollen die Raucher wenigstens im Café ihrem Laster fröhnen. Inhaber Hans Berchtold überlegt sich deshalb, wieder eine Raucherzone zu schaffen.

Bei der Berest-Gruppe, welche schweizweit fast dreissig Betriebe führt, werden nach Möglichkeit Nichtraucherbereiche eingerichtet. «Bei den meisten Bars geht das aber nicht.» sagt Direktor Johann Rudolf Meier. Dennoch werde man um einen Ausbau der rauchfreien Angebote kaum herum kommen, denn der gesellschaftliche Druck sei riesig.

Das «Atlantis» kennt noch keine Nichtraucherangebote, doch das soll sich ändern. Inhaber Jürg Wartmann: «Wir werden uns natürlich der Selbstkasteiung anschliessen und Massnahmen ergreifen.» Nach dem Umbau im Herbst gelten rauchfreie Essenszeiten – mittags von 11.30 bis 13 Uhr und abends von 18 bis 21.30 Uhr. Keine Einschränkungen wird es vorläufig beim Diskotheken-Betrieb am späten Abend geben. Dazu sagt der Tisch-Chef: «Wir haben eine Lüftung, die auf Clubbetrieb eingerichtet ist.»

In der Tat ist es für Diskotheken am schwierigsten, Nichtraucherchutz zu betreiben. Ganz unmöglich ist es allerdings nicht, wie das «Happy & Mad» in Egerkingen zeigt. Dort ist ein Floor für Nichtraucher

reserviert. Der Allegra-Club im Hilton führt jeden Montag eine rauchfreie Disco durch. Und der Partyveranstalter «Heisenberg tanzt» versucht mit rauchfreien Events Marktlücken zu besetzen.



■ Das gemütliche Wettsteinstübli im Restaurant zum Allen Warteck ist für Nichtraucher reserviert.

Andreas Plüss, Restaurant St. Alban-Eck «Toleranz ist eine Selbstverständlichkeit»

Das Rauchen ist im «Dalbe-n-Egg» kaum ein Thema. Die meisten unserer Gäste sind Stammkunden und lehnen jegliche Bevormundung ab. Auf ein allfälliges Rauchverbot angesprochen, reagieren sie denn auch enerviert – sie haben die Diskussionen um das Thema mittlerweile schlicht satt.

Unser Restaurant wie auch unsere Zunftstube sind zudem so klein, dass Nichtraucherzonen gar nicht realisierbar sind. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass ohnehin weniger geraucht wird, und die Raucher in der Regel Rücksicht auf die Gäste am Nachbartisch nehmen. Wir sind ein historisches Restaurant, wo oft auch Einladungen stattfinden – und die Gastgeber wissen nicht immer, ob ihre Gäste rauchen oder nicht. Erfahrungsgemäss gelten auch bei diesen Gelegenheiten Toleranz und Rücksichtnahme als Selbstverständlichkeit.

Ich könnte die Gäste allenfalls bitten, während der Hauptessenszeiten nicht zu rauchen, eine Einschränkung, die wir uns als ausgesprochenes Speiselokal vielleicht eher leisten könnten als getränkebetonte Gaststätten. Ein Rauchverbot jedoch würden unsere Gäste nicht goutieren. Sicher ist, dass ein solches Verbot für das St. Alban-Eck Umsatzeinbussen zur Folge hätte.



■ Andreas Plüss: «Unsere Stammgäste wollen nicht bevormundet werden.»

Rauchfrei – ja oder nein?

Es muss uns gelingen, markant mehr Nichtraucherplätze zu schaffen – sonst droht ein gesetzliches Rauchverbot! Natürlich haben nicht alle Betriebe die gleichen Voraussetzungen, aber jeder soll im Rahmen seiner Möglichkeiten dazu beitragen, das ambitionöse Ziel zu erreichen, bis Ende 2008 gesamthaft die Hälfte aller Innenplätze für Nichtraucher bereit zu halten.

Manche Beispiele ermuntern, rauchfreie Angebote wenigstens versuchsweise zu schaffen. Sie werden sehen: Manche Ängste sind unbegründet! Andererseits müssen wir realistisch bleiben: Wenn das Rauchen zu stark eingeschränkt wird, sind vielerorts Umsatzverluste vorprogrammiert. Hier ist eine Zusammenfassung von Erkenntnissen aus zahlreichen Diskussionen und Einzelgesprächen:

Die Meinungen gehen auseinander – und alle haben Recht!

Das Gastgewerbe ist eine heterogene Branche. Was in einem Lokal gut funktioniert, kann anderswo katastrophale Ergebnisse zeigen. Eine Quartierbeiz lässt sich nicht mit einem Gourmet-Restaurant vergleichen, ein Fastfood-Lokal nicht mit einer Musik-Bar.

Nichtraucherlokale haben einen Wettbewerbsvorteil – solange es kein Rauchverbot gibt!

Die steigende Nachfrage nach Nichtraucherplätzen ist unbestritten. Wer sich deshalb gezielt als rauchfreies Lokal positioniert, kann sich abheben und Gäste gewinnen. Ist das Rauchen eines Tages in allen Restaurants verboten, kann diese Nische nicht mehr erfolgreich besetzt werden.

Erfolgreiche Wirte machen Raucher und Nichtraucher glücklich.

Selbst Nichtraucherlokale versuchen nach Möglichkeit, auch Raucher anzusprechen, indem sie eine kleine Raucherecke oder ein gediegenes Fumoir schaffen.

Fortsetzung auf Seite 8

Evelyn Mariko Gerber, Namamen Japanese Ramenbar «Von A bis Z nur positive Erfahrungen»

Das Namamen ist schon seit der Eröffnung im Februar 2004 ein Nichtraucherrestaurant mit 40 Sitzplätzen. Da unsere Küche im Gastraum integriert ist, spielten hygienische Überlegungen eine Rolle. Vor allem aber ist es uns wichtig, dass unsere Mitarbeiter nicht tagtäglich dem Rauch



■ Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer im «Namamen» beträgt 40 Minuten.

ausgesetzt sind. In unserem Leitbild steht, dass im Namamen in jeder Hinsicht eine gesunde Kultur gelebt wird. Dazu gehört das Nichtrauchen, auch aus Respekt gegenüber unseren nichtrauchenden Gästen.

Wir machen von A bis Z nur positive Erfahrungen. Zu uns kommen Raucher und Nichtraucher gleichermaßen, bisher hat sich niemand beschwert. Unsere Gäste sind weltoffen und unkompliziert. Raucher gehen ohne Murren für eine Zigarettenpause nach draussen. Samstags kommen oft Familien mit kleinen Kindern zu uns, gerade weil wir ein Nichtraucherbetrieb sind. Wir haben das Gefühl, dass wir durch die gute Luftqualität Gäste gewinnen. Erwähnen muss ich vielleicht noch, dass unser Konzept eher auf schnelle Besuche ausgelegt ist: Ein Gast bleibt im Durchschnitt 40 Minuten.



Effektive Mundpropaganda

Mund-zu-Mund-Propaganda ist die effektivste Form von Werbung für ein Restaurant. Alle anderen Werbeformen fallen ab – ganz abgesehen davon, dass sie Geld kosten.

Das meint Harley Lever in der Zeitschrift «Restaurant Report». Er verweist auf eine Umfrage, worin ermittelt wurde, wie Gäste auf Restaurants aufmerksam werden. Bei Fastfood-Lokalen ist die Sichtbarkeit von aussen entscheidend (35%), bei Familienrestaurants die Mundpropaganda (30%). Bei Restaurants mit besonderer Atmosphäre spielt die Mundpropaganda eine noch grössere Rolle (54%). Wirte müssen deshalb ihren Gästen eine besondere Erfahrung bereiten, die dazu verleitet, anderen davon zu erzählen. Lever empfiehlt auch das Aufschalten einer Website, E-Mail-Marketing und Belohnungsprogramme. Werbung am Verkaufspunkt hält er ebenfalls für effektiv, sofern



■ Bei Schnellverpflegern ist die Sichtbarkeit von aussen sehr wichtig, bei anderen Betriebstypen zählt vor allem die Weiterempfehlung zufriedener Gäste.

dies zum Ambiente passt. Wichtig seien aber auch Medienarbeit und Sponsoring-Aktionen in der Gemeinde.

Stammgäste sind enorm wichtig

Wie gross ist das Potential von Gästen, die ein Lokal häufig besuchen? Vermutlich viel kleiner als man meint, denn gemäss einer Umfrage in Deutschland besuchen nur 26% der Bevölkerung mindestens einmal pro Woche eine Gaststätte. Ein Drittel der Bevölkerung geht nie oder nur sehr selten auswärts essen. Andere Zahlen sprechen sogar von 52%, die weniger als einmal pro Quartal ausgehen. «Heavy Users» bestimmen also den Erfolg: Experten sprechen davon, dass ein Zehntel der Bevölkerung zwei Drittel des nicht-touristischen Umsatzes generieren. Angesichts solcher Zahlen kann man sich fragen, ob Werbung in Medien mit breiter Streuung überhaupt effizient ist (und wie viele dieser «Big Spenders» rauchen). Massnahmen zur Gästebindung sind unverzichtbar.

Fortsetzung von Seite 7 Nur kleine Betriebe oder Konzepte mit geringer Aufenthaltsdauer können es sich leisten, komplett rauchfrei zu sein. Verschiedene Migros-Restaurants haben am Nachmittag sichtbar weniger Gäste, seit das Rauchen untersagt ist.

Idealfall Fumare Non Fumare – doch nicht jeder hat zwei Räume!

Das «Fumare Non Fumare» an der Gerbergasse funktioniert gut und erscheint oft in den Medien. Tabakgegner weisen darauf hin, dass der Nichtraucheranteil mehr Umsatz erzielt. Nur sollte man ehrlich sein und sagen, dass dieser wegen des Balkons grösser ist und dass ein guter Teil des Umsatzes von der Terrasse stammt. Auf Nachfrage vor Ort sagen Mitarbeiter, dass sie lieber im Raucherteil arbeiten, weil es dort mehr Trinkgeld gebe. Und das «Non Fumare» schliesst oft zwei Stunden früher...

Wo viel geraucht wird, sind Einschränkungen schwieriger durchzusetzen.

Wer sich von Beginn weg als Nichtraucherlokal positioniert, hat gar keine Gelegenheit, rauchende Stammgäste zu vergraulen. Bestehenden Betrieben raten wir, sich schrittweise an den idealen Angebotsmix heranzutasten. Führen Sie beispielsweise rauchfreie Zeiten ein, bevor sie eventuell noch einen Schritt weiter gehen. Reden Sie mit Ihren Gästen und lernen Sie deren Bedürfnisse kennen!



In Irland schliesst ein Pub pro Tag

Vor zwei Jahren wurde in Irland ein Rauchverbot in Restaurants eingeführt. Seither haben ausserhalb von Dublin 600 Pubs ihre Pforten für immer zugemacht, wie die Branchenorganisation «Vintner's Federation» mitteilt. In der boomenden Wirtschaft des «keltischen Tigers» sollten die Betriebe eigentlich gedeihen, doch leider ist das Gegenteil der Fall: 10% aller Pubs auf dem Land haben bereits zugemacht, für dieses Jahr wird sogar mit einer Zunahme der Betriebschliessungen gerechnet. Was das für das soziale Leben in den Dörfern bedeutet, kann man sich leicht ausmalen.



Versicherungen
für das Gastgewerbe

www.baizer.ch/versicherungen

Voll fett

Das Museum.BL in Liestal zeigt vom 28. Oktober 2006 bis 1. Juli 2007 eine Sonderausstellung mit dem Thema «Voll fett. Alles über Gewicht.» Dabei werden unter anderem folgende Fragen behandelt: Wie ging und wie geht die Gesellschaft mit dem Stoff Fett um? Was sagen Betroffene? Welche Rolle spielt die Biologie? Und last but not least: Wo liegen eigentlich die Vorzüge von Fett?

www.museum.bl.ch



Neue AHV-Nummern

2008 sollen neue 13-stellige Nummern eingeführt werden, weil das heutige System an seine Grenzen stosse. Ein 105-Jähriger könne theoretisch ein Aufgebot für den Kindergarten erhalten, behauptet die Verwaltung. Die heutigen Nummern, welche Rückschlüsse auf persönliche Angaben ermöglichen, genügen den Anforderungen des Datenschutzes nicht mehr. Die neuen Nummern ermöglichen eine Verknüpfung verschiedener Register – auch auf europäischer Ebene. Hier spielt der Datenschutz offenbar keine Rolle!

Arbeitgeber werden die neuen Nummern Mitte 2007 erhalten, damit sie Zeit für die Anpassungen ihrer Personaladministration haben. Wer trägt wohl die damit verbundenen Kosten?

www.ahv.ch

Lehrlingslöhne steigen

Die Lernenden im Gastgewerbe profitieren künftig von höheren Löhnen. Neben dem Lohn ist nun erstmals auch der Ferienanspruch von fünf Wochen gesamtschweizerisch einheitlich geregelt. Die Basis dazu bildet eine Lehrlingsvereinbarung zwischen Hotel & Gastro Union, GastroSuisse und HotellerieSuisse. Die Löhne betragen im ersten Lehrjahr CHF 1020 (wie bisher), im zweiten Jahr CHF 1300 (+4%), im dritten Jahr CHF 1550 (+4.7%) und in der Aufbaulehre (4. Jahr) CHF 1750 (+5.4%). Lernende im Gastgewerbe gehören zu den am besten bezahlten! Die neue Lehrlingsvereinbarung tritt, vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Organe der Vertragsparteien, ab dem Lehrjahr 2007/2008 in Kraft.

Atemtherapie – das grosse Geschäft

Wie die Lungenliga ihre politischen Aktivitäten finanziert

Die Lungenliga hortet auf Kosten der Allgemeinheit viel Geld und erhält grosszügige Staatsbeiträge. Besonders bedenklich ist es, dass sie mit solchen Mitteln eine politische Agenda verfolgt.

Im Laufe ihrer Geschichte habe sie sich von einem «Tuberkulose-Fürsorgeverein» zu einem «Kompetenzzentrum Lunge» gewandelt, schreibt die Lungenliga auf einer ihrer vielen Websites. Diese Selbstdarstellung trifft sicher zu, untertreibt aber gewaltig: Die Lungenliga ist heute ein Gesundheitskonzern im Kleid einer Nonprofit-Organisation.

«Es ist fragwürdig, wenn die Lungenliga Subventionen einsetzt, um Politik zu machen.»

Ein Konglomerat von Vereinen, Stiftungen, Genossenschaften und Fonds erbringt wichtige Dienstleistungen, z.B. Heimtherapien für Lungenkranke. Alleine in der Nordwestschweiz nutzen 3000 Menschen ein Atemtherapiegerät der Lungenliga Basel. Und schweizweit versorgen die 300 Mitarbeiter der 24 kantonalen Lungenligen gar 57'000 Patienten! Die Lungenliga und ihre Töchter (z.B. die Firma LOX, welche Flüssigsauerstoff anbietet) erledigen also noble Aufgaben. Problematisch wird es erst, wenn die faktische Monopolstellung dazu genutzt wird, überhöhte Preise zu realisieren und mit den erarbeiteten Mitteln Politik zu machen.

Die Lungenliga Schweiz kommt noch relativ harmlos daher. Sie weist ein Eigenkapital von rund 2.8 Mio. und ein Jahresbudget von gut 7 Mio. Franken aus, zu welchem der Bund jährlich 1.8 Mio. und Spendengelder rund 3 Mio. Franken beisteuern. Das Geschäft wird in den Unterorganisationen gemacht. Dort kann man die Dimensionen besser kaschieren. Eine transparente Konzernrechnung fehlt. Der Staat revidiert auch seine Mittelverwendung nicht.

Die Lungenliga des Kantons Zürich lancierte eine Volksinitiative für ein Rauchverbot in Restaurants. An Geld für die Kampagne scheint es nicht zu fehlen. Die Zürcher Sektion verfügt über ein Vermögen von 3.2 Mio. Franken. Hinzu kommen Rückstellungen in der Höhe von 3.9 Mio. Franken und in fünf Fonds versteckte Gelder von 5.7 Mio. Franken. Jährlich fliessen rund 1.2 Mio. Franken von der öffentlichen Hand. Der Jahresertrag aus «Heimtherapie für Lungenkranke» beläuft sich auf 4.9 Mio. Franken. Zieht man den direkten Aufwand ab, bleibt alleine in Zürich ein Bruttogewinn von gut drei Millionen Franken!

Für einen Aussenstehenden ist es unmöglich zu erkennen, wieviel schweizweit mit den Lungenautomaten verdient wird. Es dürfte sich aber um einen hohen zweistelligen Millionenbetrag handeln.

Die Lungenliga behauptet in Inseraten: «Passivrauchen ist so schädlich wie Rauchen.» Solche Übertreibungen sind genau so typisch für die Kampagnenarbeit wie die diversen «Umfragen», welche jeweils angeblich zeigen, dass 80% oder 90% der Schweizer ein Rauchverbot in Restaurants wünschen.

Es ist äusserst fragwürdig, wenn die Lungenliga Subventionen einsetzt, um Politik zu machen. Statt dessen sollten die Preise für Heimventilation und andere Hilfsmittel gesenkt werden. Dies würde Patienten und vor allem die Sozialversicherungen entlasten. Die Vermögensbildung und der Politik-

«Ein transparente Konzernrechnung der Lungenliga fehlt.»

aktionismus mit Subventionen braucht eine umgehende und durchgreifende Kontrolle. Es geht nicht an, dass Krankenkassenpflichtprämien und Steuergelder indirekt dazu verwendet werden, Aktivitäten ausserhalb von Tuberkulosefürsorge und Patientenbehandlung zu finanzieren. Es ist haarsträubend, dass die Lungenliga mit staatlichen Mitteln versucht, den Leuten einen Lebensstil aufzuzwingen.



Vertreter der Lungenliga beim Überreichen von Unterschriften für eine kantonale Volksinitiative: Millionen auf dem Buckel von Patienten, Steuer- und Prämienzahlern verdient.

Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliers.ch

Interview mit Werner Schmid

«Eine besondere Affinität zur lokalen Hotellerie»

Im vergangenen Juni wurde Werner Schmid zum neuen Präsidenten des Basler Hotelier-Vereins gewählt. Im folgenden Interview erklärt er, was er sich für seine Amtszeit vorgenommen hat.

Was war Ihre Motivation, für das Amt des Basler Hotelier-Präsidenten zu kandidieren?

Ausschlaggebend waren meine Liebe zu guter Hotellerie und die Freude, eine ungewöhnliche Herausforderung anzupacken. Zudem habe ich seit meinem Jahr als Direktor ad interim des Basler Hotelier-Vereins vor sechs Jahren eine besondere Affinität zur lokalen Hotellerie.

Was haben Sie sich für das erste Amtsjahr vorgenommen?

Gemeinsam mit den bisherigen und neugewählten Vorstandsmitgliedern möchte ich ein motiviertes und schlagkräftiges Team formen. Ich will die Sorgen und Nöte der Mitglieder kennen lernen und vor diesem Hintergrund die künftigen Aufgaben und Zielsetzungen der Vorstandsarbeit festlegen.

Wo liegen die langfristigen Herausforderungen?

Zwei grosse Herausforderungen für die Basler Hotellerie sind bereits vorgegeben: Einerseits die Umsetzung des «Verhaltenskodex» bezüglich Raucher- und Nichtraucherzonen in den Restaurationsbetrieben – zusammen mit dem Wirtverband, andererseits gilt es, die Chance der Fussball-EM 2008 zu nutzen, um unsere Hotellerie von ihrer besten Seite zu zeigen. Eine Daueraufgabe wird es sein, zusammen mit dem Stadtmarketing und Basel Tourismus die Auslastung ausserhalb von Messen und Grosseveranstaltungen weiter zu verbessern. Vor allem wird es auch immer darum gehen, junge Leute für eine Berufsbildung im Hotel- und Gastgewerbe zu begeistern und ihnen eine hervorragende Ausbildung zu vermitteln.

Wie beurteilen Sie die Basler Hotellerie? Wo liegen die Stärken und die Schwächen?

Wir verfügen über ein hochstehendes und breitgefächertes Angebot an gut geführten Betrieben. Die Mitglieder unseres Verbandes pflegen ein

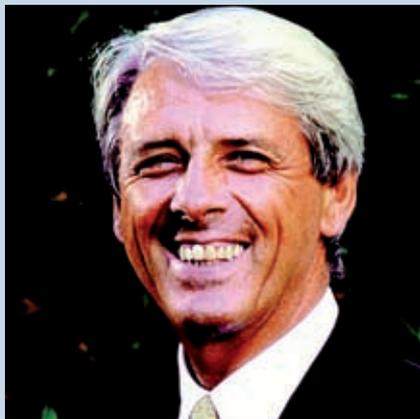
ausserordentlich gutes und konstruktives Verhältnis zueinander – man kennt und achtet sich. Eine weitere Stärke liegt in der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit, die vor allem bei Messen von grosser Bedeutung ist. Die Schwächen sind am ehesten bei den erwähnten Belegungsschwankungen zu suchen.

Was können Sie als Präsident bewirken?

Ich möchte die Mitglieder des Basler Hotelier-Vereins vom Wert und der Wichtigkeit eines starken Branchenverbandes überzeugen, um die Unterstützung für all unsere Projekte zu erhalten.

Zur Person

Werner Schmid ist 1943 in Basel geboren. Er ist verheiratet, hat drei Töchter und vier Enkelkinder. Schmid ist Unternehmer, diplomierter Ingenieur HTL, Präsident des Gewerbeverbandes Basel-Stadt, Präsident des Basler Hotelier-Vereins, ausserdem Verwaltungsrat in Firmen des Baugewerbes, der Pharma und der Vermögensverwaltung.



■ Werner Schmid

Neues Logo

Der «EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg» lancierte ein neues Erscheinungsbild und dem Claim «à bientôt. bis bald». Beim neuen Logo erscheinen die drei Städtenamen vergrössert, was die einmalige geographische Lage betont. Unser Flughafen wird dieses Jahr voraussichtlich 3.5 Millionen Passagiere befördern. Zurzeit werden 90 Destinationen bedient – die wichtigen Hubs Paris, London, Frankfurt, München, Wien und Kopenhagen sogar täglich mehrmals.

www.euroairport.com

EuroAirport™
BASEL MULHOUSE FREIBURG

Flughafen wird besser erschlossen

Zum Fahrplanwechsel am 9. Dezember 2006 richten die BVB eine direkte Buslinie zwischen dem EuroAirport, der Messe, den dortigen Hotels sowie dem Badischen Bahnhof ein. Neben dem bisherigen Bus zum Centralbahnhof wird es nun also eine zweite Linie geben. Vorgesehen sind ein Stundentakt sowie weitere Haltestellen beim Novartis Campus und bei der Dreirosenbrücke.

Die besten Lehrabschlüsse 2006

Koch

- | | |
|-----|---|
| 5.7 | Daniel Consuegra
Altersheim Gundeldingen |
| 5.7 | Marianne Herzog
Universitätsspital Basel |
| 5.7 | Jarin Huber
Restaurant Gundeldingerhof |
| 5.7 | Arvid Weck
Restaurant Höfli, Pratteln |
| 5.6 | Mara Caminati
Der Teufelhof |

Service

- | | |
|-----|-----------------------------------|
| 5.4 | Jeannette Meyer
Hotel Victoria |
| 5.3 | Gino Marino Gysin
Bad Ramsach |
| 5.3 | Maurice Mura
Bad Bubendorf |

DIE BASLER GASTRONOMIE AUF EINEN KLICK!

www.basel-restaurants.ch

wird unterstützt von:

Basel+
Culturt Unlimited

IWB

(mybasel.ch)

FELDSCHLÖSSCHEN
GETRÄNKE

OKK

> Stellen suchen.

> Stellen anbieten.

> Kostenlos.

www.gastro-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 5 BRODELNDES BROT

Bier

Das Bier (althochdeutsch *bior*) hat seine Bezeichnung vom vulgärlateinischen *biber* (Trank) resp. vom lateinischen *bibere* (trinken). Ein «Schoppen Bier» war die Menge, die man mit einer «Schöpfkelle» zugewiesen bekam.

Brot

Das Wort *Laib* aus den Zeiten des ungesäuerten Brots wurde zurück gedrängt: Das gotische *hlaifs* galt früher allein und hinterliess Reste wie «Lord» (altgermanisch *hlaford* = Brotwart, Hausherr). Die Herstellung durch Gärung führte zur heutigen Bezeichnung und basiert auf der indogermanischen Wurzel *bhreu* (wallen, gären), welche auch in Wörtern wie *brauen* und *brodeln* enthalten ist.

Schnaps

Ein Schnaps ist ein kleines Glas Branntwein, dessen Inhalt man mit einem Schluck «schnappen» kann (niederdeutsch *snappen*). Die übliche Konsumform wurde zum Gattungsbegriff erhoben.

Alkohol

Die heutige Bedeutung geht auf Paracelsus zurück: Als «feinstes Pulver» und «Weingeist» gebraucht er es in den 1520er-Jahren. Der Begriff wurde in der abendländischen Alchimie geläufig, entstammt aber dem arabischen *alkohl* (Glanz zum Färben der Brauen).

Likör

Auch hier hatte Paracelsus seine Finger im Spiel: Er brachte die lateinische Form *liquor* (Flüssigkeit) in die deutsche Arzneikunde. Das französische *liqueur* (feiner Branntwein) wurde zunächst nur in höfischen Kreisen verwendet.

In der nächsten Ausgabe:

- Von radikalen Rettichen und spriessenden Spargeln
- Von verkochtem Gemüse und kleinen Kürbissen
- Von steinigen Peterli und blumigem Kohl

Hodenkrebs durch Induktionsherde?

Nichtionisierende Strahlung – besser bekannt unter dem Namen «Elektrosmog» – wirkt in unserer technisierten Welt immer stärker auf uns ein und wird für zahlreiche Leiden verantwortlich gemacht. Nun kommen Induktionsherde ins Schussfeld der Kritik.

Induktionsgeräte kamen vor zwanzig Jahren auf. Eine elektrische Spule unter der Kochzone erzeugt elektromagnetische Wechselfelder, die Wirbelströme im Topfboden hervorrufen und so für dessen Erwärmung sorgen. Wenn der Topfboden hinreichend dick ist und aus leitfähigem Material besteht, funktioniert das gut.

In Hotel- und Restaurantküchen gibt es immer mehr Induktionsherde, sind diese doch nicht mehr so teuer wie in den Anfangszeiten. Zudem haben sie gegenüber Elektroherden zweifellos einige Vorteile: Die Hitzezufuhr lässt sich gut regulieren, die Garzeiten sind kurz und die Wärmeverluste gering.

Unbestritten ist aber auch, dass Induktionsherde sehr hohe Magnetfelder mit einem breiten Frequenzspektrum aufweisen. Wer sich in unmittelbarer Nähe aufhält – und das tut man beim Kochen zwangsläufig – wird diesen Feldern ausgesetzt. Es gibt deshalb Kreise, die aus Gründen der Vorsorge

dazu raten, Induktionsherde nur an Orten einzusetzen, die nicht stark frequentiert werden. Gerade in Grossküchen ist das aber nicht der Fall. Man darf gespannt sein, wie sich die Sache entwickelt.



Die Finger verbrennt man sich am Induktionsherd kaum, doch gehen möglicherweise andere Gefährdungen von ihm aus.

Elektrosmog

»Elektrosmog« hat sich als Sammelbezeichnung für alle technisch erzeugten elektrischen und magnetischen Felder durchgesetzt. Deren Quellen sind zahlreich. In der öffentlichen Diskussion spielen vor allem Mobilfunkantennen oder Radiosender eine Rolle, aber auch Eisenbahnlinien und Transformatoren. Die meisten Menschen erfahren die grösste Belastung im Haushalt oder bei der Arbeit, z.B. durch Bildschirme. Geräte im Dauerbetrieb und in Körpernähe (z.B.

Radiowecker beim Kopfkissen) gelten als besonders problematisch. Beeinflussungen des Verhaltens, der Lernfähigkeit, des Hormonsystems und des Zellstoffwechsels sind als Auswirkungen bekannt. Was dies aber für die menschliche Gesundheit bedeutet, ist noch weitgehend unklar. Magnetfelder werden auch mit Krebs in Zusammenhang gebracht.

Profis kochen am liebsten mit Gas

Kochen mit Gas hat viele Vorteile: Die volle Wärmeleistung ist sofort verfügbar, die Hitze kann präzise reguliert werden und die Kosten sind oft tiefer als bei elektrischen Kochplatten. Der Wärmefall in der Küche ist gering, weil die Hitze nur anfällt, wenn sie wirklich gebraucht wird. Gas ist umweltfreundlich, weil die Verbrennung genau dort geschieht, wo die Wärme gebraucht wird. Bei Induktionsherden müssen die Pfannen sehr vorsichtig behandelt werden, weil sie keine Dellen aufweisen dürfen. Bei einem Gasherd spielt es keine Rolle, ob der Boden wirklich ganz eben ist. Gas ist bei sachgemässer Handhabung

und Installation durch einen Fachbetrieb ungefährlich. Prüfwert sind auch Tellerwärmer, Backofen und Wasserbäder mit Gasbetrieb.



Langzeitarbeitslosen eine Chance geben

Einarbeitungszuschüsse der Arbeitslosenversicherung

Wer schwer vermittelbare Arbeitslose fest einstellt, kann von der Arbeitslosenversicherung bis zu sechs Monate lang Einarbeitungszuschüsse in durchschnittlicher Höhe von 40% erhalten.

Die Zuschüsse dienen dazu, dem Arbeitgeber den Aufwand für eine schwierigere und längere Einarbeitung abzugelten. Sie helfen, benachteiligte Versicherte wieder in den Arbeitsprozess einzugliedern.

Der vereinbarte Monatslohn muss orts- und branchenüblich sein. In der Regel werden Zuschüsse von 60% (in den ersten beiden Monaten), 40% (im dritten und vierten Monat) und 20% (im fünften und sechsten Monat) von der Arbeitslosenversicherung dem Arbeitgeber direkt ausbezahlt.

Voraussetzung ist, dass der Arbeitnehmer mindestens zwölf Beitragsmonate nachweisen kann oder von der Erfüllung der Beitragszeit befreit ist, z.B. aufgrund seines fortgeschrittenen Alters, sehr lange anhaltender Arbeitslosigkeit, einer körperlichen oder psychischen Einschränkung.

Gesuche um Einarbeitungszuschüsse sind spätestens zehn Tage vor der Arbeitsaufnahme zusammen mit einer Kopie des Arbeitsvertrags und einer Bestätigung des Arbeitgebers an das Regionale Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) zu richten.

Entsprechende Formulare können dort bezogen werden.

Es ist unbedingt anzugeben, warum eine ausserordentliche Einarbeitung angezeigt ist. Zum Schluss der Einarbeitungsphase erwartet das RAV einen kurzen Bericht über den Erfolg der Massnahme und über die Weiterbeschäftigung.

RAV Basel-Stadt
Aussendienst
Hochstrasse 37, 4002 Basel
Telefon 061 267 50 90



■ Wer Langzeitarbeitslosen eine Chance gibt, kann staatliche Unterstützung in Anspruch nehmen.

Hotel-Rating der Bilanz

Gute Basler Hotellerie

Vier Basler Hotels schaffen es in die Top 50 der Bilanz-Rangliste der besten Schweizer Geschäftshotels. Das neu eröffnete «Les Trois Rois» kommt auf Anhieb auf den neunten Platz. Bei den Dreistern-Stadthotels liegt der «Teufelhof» auf dem zweiten Platz.

Das Beau Rivage Palace in Lausanne verdrängt im aktuellen Hotel-Rating der Zeitschrift »Bilanz« das Victoria-Jungfrau in Interlaken als bestes Businesshotel der Schweizer. Auf den nachfolgenden Rängen: Montreux Palace, Baur au Lac in Zürich und La Réserve in Genf.

Auch Basler Hotels schnitten gut ab: Les Trois Rois (Rang 9), Victoria (35), Europe (45) und Swissôtel (46). Den Teufelhof bezeichnet die Bilanz als zweitbestes Dreistern-Businesshotel der Schweiz. Auch das Hotel Krafft schaffte es in dieser Kategorie an die Spitze (Rang 8).

Noch ein Basler schwang oben aus: Der Architekt Andreas Bründler wurde für den Umbau des Parkhotels Bellevue in Adelboden mit dem Titel »Hoteldesigner des Jahres« ausgezeichnet. Bei den Fe-

rienhotels steht neu das Riffalp Resort in Zermatt an der Spitze, gefolgt vom Eden Roc in Ascona und dem Gstaad Palace.

www.bilanz.ch/hotel



■ Les Trois Rois: Das Flaggschiff der Basler Hotellerie schafft es in die Top Ten.

Gastgewerbe-Stand an der Berufsmesse

Die Hotel & Gastro Formation ist mit einem grossen Stand an der Basler Berufsmesse vertreten. Es werden noch Lehrmeister gesucht, die für ein oder zwei Stunden am Stand präsent sind und Auskunft geben. Die Organisatoren werden demnächst mit einem entsprechenden Anliegen an Hoteliers, Wirte und Küchenchefs herantreten.

Die erste »Basler Berufs- und Bildungsmesse« findet vom 19. bis 21. Oktober 2006 in der Messe Basel statt. Die Grossveranstaltung wird vom Gewerbeverband Basel-Stadt organisiert und ermöglicht einen Dialog zwischen Jugendlichen, Eltern, Lehrpersonen und Wirtschaft. Sie bietet einen Überblick über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten. 70 Aussteller werden insgesamt rund 200 Berufe präsentieren.

www.basler-berufsmesse.ch



Bier Grand Cru

In November wird Feldschlösschen ein neues Bier lancieren. Dabei handelt es sich um »Grand Cru«, ein exklusives Bier in einer 75cl-Sektflasche. Das neue Produkt wird im oberen Preissegment angesiedelt sein und soll eine Alternative zu Wein und Champagner bieten. Gelingt eine solche Positionierung, werden die Nachahmer wohl nicht ausbleiben.

www.feldschloesschen.com



Fachbücher,
CDs und Videos

www.baizer.ch/shop

Werbung in Hamburg

Nach je drei Jahren in Berlin und Düsseldorf verlegt das Stadtmarketing den Schwerpunkt seiner Bemühungen nach Hamburg. Basel wird dort ab nächstem Jahr mit Veranstaltungen, Plakaten und Zeitungsbeilagen als Kulturstadt, Tourismusdestination und Wirtschaftsstandort beworben. Beteiligt sind auch Basel Tourismus, die Wirtschaftsförderung, die Bankiervereinigung und der Basler Hotelier-Verein. Die Kosten von rund 300'000 Franken pro Jahr teilen sich der Kanton und Private.



Die Geschichte der Basler Gastronomie

Mario Nanni, der Archivar des Wirteverbands Basel-Stadt, hat in akribischer Arbeit die faszinierende Geschichte der Basler Gastronomie von 354 nach Christus bis heute aufgearbeitet. Entstanden ist ein einzigartiges Werk, das in der Sammlung der Basler Stadtgeschichte eine Lücke schliesst. Das Buch ist illustriert mit über 250 Fotos und Dokumenten, die zu einem grossen Teil noch nie

veröffentlicht wurden. Es bietet unter anderem Anekdoten, Einblick in die Gastronomiekultur, die Verbandsgeschichte und Aufnahmen vergangener Zeiten.

Mario Nanni
Die Geschichte der Basler Gastronomie
ISBN 3-7245-1363-1 / CHF 68
Friedrich Reinhardt Verlag
www.reinhardt.ch



■ Kurz vor dem Ersten Weltkrieg: Hotel Bären in der Aeschenvorstadt, Aufgang zum Billardsalon.

Ausbau der Igeho

Die Messe Schweiz baut die Igeho aus. Die internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie deckt erstmals den gesamten Ausser-Haus-Markt ab. An der Igeho 07 werden Trends wie Take-away, Snacking, Convenience und Gesundheit stärker thematisiert. Das Angebot für den Lebensmitteldetailhandel wird erweitert. Der Fachcharakter soll durch verschiedene Massnahmen gestärkt werden. Zugelassen werden nur noch Fachbesucher ab 18 Jahren. Erstmals hält die Fleischwirtschaft ihre eigene Messe Mefa parallel ab.

igeho
READY FOR THE FUTURE!

■ Die Neuausrichtung wird auch visuell und mit neuem Claim transportiert: Ready for the future?



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



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Untermiete ohne Erlaubnis

Was können Vermieter unternehmen?

Bestimmungen in Mietverträgen, wonach Untermiete verboten ist, sind ungültig. Gemäss Obligationenrecht darf ein Mieter ganz oder teilweise untervermieten. Er benötigt dazu aber das Einverständnis seines Vermieters. Dieser kann seine Zustimmung nur aus ganz bestimmten Gründen verweigern.

Grund 1: Der Mieter weigert sich, die Bedingungen der Untermiete bekannt zu geben. Die Auskunftspflicht bezieht sich auf den Mietzins und bedeutungsvolle Klauseln des Untermietvertrages, wie die Person des Untermieters, den Verwendungszweck oder die Dauer. Der Vermieter kann eine Kopie des Untermietvertrages verlangen!

Grund 2: Die Bedingungen der Untermiete sind missbräuchlich, z.B. wegen zu hohem Untermietzins. Die herrschende Lehre lässt eine Marge von 30% zu. Der Untermieter darf nicht erheblich schlechter gestellt sein, ohne dass dies durch Leistungen des Mieters gerechtfertigt wäre.

Grund 3: Dem Vermieter entstehen wesentliche Nachteile, z.B. weil er oder ein Mitmieter konkurrenziert werden könnten. Untermieter haben den Anforderungen des Hauptmietvertrages zu entsprechen. Auch moralische Überlegungen können eine Rolle spielen, wenn das Mietobjekt zu einer widerrechtlichen oder unsittlichen Tätigkeit gebraucht werden soll.

Obwohl vom Gesetz nicht verlangt, holt sich der Mieter die Zustimmung des Vermieters aus Bestehensgründen am besten schriftlich ein. Ist nichts

anderes vorgesehen, geht man bei Geschäftsmietten von einer Bedenkfrist von vier Wochen aus. In dieser Zeit muss der Vermieter reagieren. Tut er dies nicht, darf der Mieter stillschweigende Zustimmung annehmen. Das gilt auch, wenn der Mieter die Zustimmung nicht einholte, der Vermieter jedoch vom Untermietverhältnis wusste, ohne etwas dagegen zu unternehmen.

«Der Vermieter kann seine Zustimmung nur aus ganz bestimmten Gründen verweigern.»

Stellt der Vermieter nachträglich fest, dass ein Weigerungsgrund neu vorliegt, kann er seine Zustimmung mit amtlichem Formular zurückziehen. Verweigert der Vermieter seine Zustimmung zu Recht und vermietet der Mieter das Objekt trotzdem, darf der Vermieter ihm nach einer schriftlichen Verwarnung ausserordentlich kündigen und Schadenersatz verlangen. Sofern keine schwerwiegenden Gründe eine fristlose Kündigung rechtfertigen, gilt eine Frist von 30 Tagen auf Ende Monat.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse



■ Wenn das Mietobjekt zu einer unsittlichen Tätigkeit gebraucht werden soll, kann der Vermieter die Untermiete verbieten.

Neuer Vizepräsident

Der Vorstand des Wirtverbandes Basel-Stadt hat in seiner ersten Sitzung nach den Sommerferien André Zimmerli, Mitinhaber der Messogastronomie und langjähriges Vorstandsmitglied, zum neuen Vizepräsidenten gewählt.



■ André Zimmerli

Vorsicht bei Ferienauszahlungen!

Beschäftigen Sie Teilzeitmitarbeiter mit regelmässigen oder grösseren Pensen im Monatslohn! Die prozentuale Entschädigung des Ferienguthabens mit 10.65% (bei 5 Wochen Ferien pro Jahr) respektive mit 8.33% (bei 4 Wochen Ferien) ist nur bei sehr unregelmässigen Arbeitseinsätzen gestattet. Bei grösseren oder regelmässigen Pensen – etwa ab 40 bis 50% – verstösst die Ferienauszahlung gegen das gesetzliche Abgeltungsverbot. Werden die Ferien trotzdem ausbezahlt, riskiert der Arbeitgeber, dafür ein zweites Mal zur Kasse gebeten zu werden.

Quelle: Rechtsdienst GastroSuisse

Bitte kein Mehl!

Immer mehr Menschen – Studien sprechen von einem halben Prozent der Bevölkerung – leiden unter Zöliakie. Ihr Dünndarm reagiert auf Getreide-Eiweiss mit chronischer Entzündung. Die Krankheit bricht oft schon bei Babys aus, wenn sie das erste Mal Brot essen. Derzeit gibt es nur eine wirksame Behandlung: Strikte glutenfreie Ernährung. Verboten sind Nahrungsmittel aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Grünkern: Griess, Malz, Gebäck, Paniermehl, Teigwaren, Saucen, Kuchen, Bier und vieles andere. Erlaubt sind hingegen Mais, Reis, Buchweizen, Hirse und Kartoffeln.

www.zoeliakie.ch



Gastgewerbliche
Liegenschaftsbörse

www.gastro-express.ch

Mitarbeiter sind gegen Rauchverbot

Das Meinungsforschungsinstitut TNS Emnid aus Bielefeld hat 300 nach dem Zufallsprinzip ausgewählte Gastronomie-Mitarbeiter telefonisch befragt. Die repräsentative Umfrage kam zum Ergebnis, dass eine deutliche Mehrheit von 73% ein Rauchverbot in Restaurants ablehnen. Rund 40% der Gastgewerblere befürchten, bei Umsetzung eines Rauchverbots ihren Arbeitsplatz zu verlieren, 68% der Befragten rechnen mit Lohnneinbussen. Selbst die Nichtraucher sprachen sich mehrheitlich gegen ein Rauchverbot in der Gastronomie aus (59%).

www.tns-emnid.com

Nacht der Hotelbars

Die «Lange Nacht der Hotelbars» kommt nach dem Erfolg in Zürich jetzt auch nach Basel. Gäste mit einem Ticket profitieren von einem Limousinen-Shuttle-Service. Mit dabei sind die Bars der Hotels Basel, Euler, Hilton, Mercure Europe, Novotel, Radisson, Ramada, Schweizerhof und Swissôtel.

www.langenachtderhotelbars.ch

Entmündigung schreitet voran Der Staat als Mami & Papi

Offenbar können nur noch staatliche Verbote die Einwohner der Schweiz vor den Gefahren des Alltags wie beispielsweise dem Tabakkonsum bewahren. Eigenverantwortung gibt es keine mehr. Und mündige Bürger sind in diesem Land endlich keine mehr auszumachen.

Natürlich liegen derartige Argumente nicht im Trend. Neben amtlichen Verboten müssen die entmündigten Subjekte auch vor Werbung bewahrt werden, obwohl diese nachweislich keinen Einfluss auf den Tabakkonsum hat. Denken wir die Werbeverbote als Instrument des Gesundheitsschutzes zu Ende, dann müssten früher oder später Werbungen für Casinos oder dickmachende Hamburger auch verboten werden – und zwar in allen Medien. Nur die Werbung der grossen Konzerne erfolgt global und wird die Schweiz erreichen, ob es die staatlichen Vormünder wollen oder nicht.

Eine Politik, die allerdings in der Regulierung des Gesundheitswesens versagt, hat wohl keine anderen Profilierungsmöglichkeiten als den Bürger weiter zu entmündigen. Sie lässt zu, dass die Leistungserbringer im Gesundheitssystem – zu Lasten der Patienten und mit Duldung der Ver-

sicherer – Leistungsmengen und die erbrachte Qualität verschleiern können und statt für Transparenz zu sorgen, sich innebeln.

Rauch- und Werbeverbote passen nahtlos zum kollektiven fürsorglichen Freiheitsentzug, verbunden mit einer Geschäftsführung ohne Auftrag durch die Akteure im Gesundheitssystem. Werden Bürger, Versicherte und Patienten nur als demütige Untertanen in einem Staat der kollektiven Unmündigkeit geduldet? Derartig Entmündigte rächen sich hoffentlich mit unvernünftigen Forderungen und Erwartungen wie Kinder. Das tun sie in Lebensbereichen, in welchen sie als mündige Menschen funktionieren, nie.



Josef Schüpfer
Präsident
Wirtverband
Basel-Stadt

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 Lieferantwahl: 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



Die Basler Gastronomie
auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

Verantwortung für das Stadtbild

Richtlinien für Boulevard-Cafés

Gastbetriebe auf Allmend tragen wesentlich zum Erscheinungsbild der Stadt bei. Deshalb hat das Hochbau- und Planungsamt in Zusammenarbeit mit dem Wirtverband Richtlinien für Boulevard-Cafés erarbeitet. Diese sind deutlich weniger streng als die letztes Jahr kontrovers diskutierte Version. Restaurantgärten auf privatem Grund sind nicht betroffen. Für bestehende Allmendwirtschaften gilt eine Übergangsfrist bis 15. Februar 2008.

Die Vielfalt an Restaurationsbetrieben in Basel sei gross und trage wesentlich zum positiven Lebensgefühl bei, schreibt das Baudepartement in einer Mitteilung an die Wirte. Man freue sich über die starke Zunahme von Boulevard-Restaurants in den letzten Jahren und unterstütze diese. Mit den neuen Richtlinien wollen die Behörden erreichen, dass sich die Wirtschaften auf Allmend noch besser in den öffentlichen Raum einfügen.

«Wer keine Jahresbewilligung beansprucht, zahlt nur noch 75% der bisherigen Allmendgebühren.»

In zahlreichen anderen Städten gibt es bereits Richtlinien für Wirtschaftsgärten auf Allmend. Diese wurden oft ohne Rücksprache mit den Wirten eingeführt. Das Vorgehen des Hochbau- und Planungsamts ist hingegen lobenswert: Bereits letztes Jahr bat uns die Amtsstelle, eine Vernehmlassung zum Thema bei den Wirten durchzuführen. Darauf hin wurde der «Wunschkatalog» der Behörden von verschiedener Seite (auch von vielen Medien) als übertrieben bezeichnet. In zahlreichen Einzelgesprächen wurde anschliessend nach den genauen Gründen gefragt. Dabei zeigte sich, dass ein guter Teil der Kritik berechtigt war. Die überarbeiteten Richtlinien berücksichtigen dies.

Bei der Möblierung von Boulevardbetrieben sind künftig nur noch aufeinander abgestimmte Tische und Stühle zu verwenden, die «hauptsächlich» aus

Holz und Metall bestehen. Plastikgeflechte und Sitzflächen aus Hartplastik sind erlaubt – nur sogenannte Monoblocs, die vollständig aus Plastik bestehen, sind nicht erwünscht.

Ein Boulevard-Betrieb soll keine Sammlung von Sonnenschirmen aufweisen. Die neuen Richtlinien verlangen, dass Storen und Schirme einfarbig und frei von Fremdwerbung sind. Neuerdings können Bodenröhren bewilligt werden, was die schweren Füsse überflüssig macht.

Bars sind im Gegensatz zu den meisten anderen Städten in Europa weiterhin erlaubt, sofern sie sich direkt vor einem Gastbetrieb befinden und in der Regel ab 11.30 Uhr geöffnet sind (oder täglich weggeräumt werden, was in der Praxis schwierig ist). Vor allem Detailhändler hatten moniert, dass geschlossene, mit Planen abgedeckte Theken den Eindruck einer «geschlossenen» Strasse vermitteln.

Boulevard-Terrassen dürfen keine geschlossenen Gartenwirtschaften sein: Einsicht in die genutzte Allmendfläche und Aussicht auf den Strassenraum sind zu gewährleisten. Palisaden und Rankgerüste sind deshalb nicht erlaubt. Menge und Grösse der Bepflanzung sind gering zu halten, Verbindungen zwischen den Pflanzentrögen sind nicht gestattet.

Neu gibt es eine klar definierte Boulevardsaison vom 15. Februar bis 15. November. Ausserhalb dieser Zeit ist es zwar weiterhin möglich, auf

Allmend zu wirteln, doch muss das Mobiliar bei Betriebsschluss komplett abgeräumt werden. Restaurateure können statt einer Jahresbewilligung auch eine zeitlich befristete Bewilligung (vom 15. Februar und 15. November) beantragen und nur noch 75% der Jahresgebühr bezahlen.

Die Richtlinien gelten ab sofort für alle neu in Betrieb gehenden Restaurants auf Allmend. Für bestehende Terrassen gilt eine Übergangsfrist bis zum 15. Februar 2008. Diese Übergangsfrist ist zwar kürzer als von uns angestrebt, doch mit Blick auf die Euro 2008 zu verstehen.

Fragen rund um die Bewilligung

Frau Stephanie Balzer, Allmendverwaltung
Telefon 061 267 93 52

Fragen zur Gestaltung von Boulevard-Cafés

Frau Martina Münch, Hochbau- und Planungsamt
Telefon 061 267 67 72

Auf einen Blick

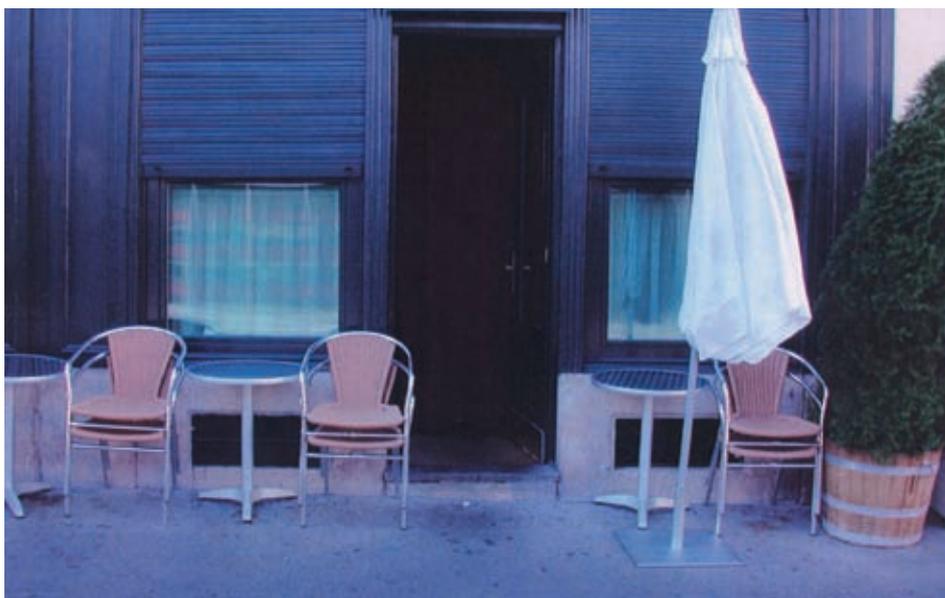
Mobiliar und Ausstattungen haben einen gepflegten und aufeinander abgestimmten Eindruck aufzuweisen. Erlaubt sind Tische, Stühle, Sonnenschirme, Pflanzen, Menutafeln, Theken und Bars.

Das Material der Tische und Stühle ist hauptsächlich Holz und Metall. Begründete Ausnahmen sind möglich. Fremdwerbung auf Mobiliar und Ausstattungen ist nicht erlaubt.

Sonnenschirme sollen einfarbig sein. Eigenwerbung auf dem Volant ist erlaubt. Pflanzen sind als Dekorationselemente einzusetzen und nicht als Abschränkung.

Eine Bar darf ausserhalb der Betriebszeiten nicht auf Allmend gelagert werden, ausser der entsprechende Gastbetrieb und die Bar davor sind spätestens ab 11.30 Uhr in Betrieb.

Die Boulevard-Saison dauert vom 15. Februar bis 15. November. Während dieser Zeit dürfen Mobiliar und Ausstattungen auch ausserhalb der Betriebszeiten auf der Allmend belassen werden, wenn sie geordnet zusammen gestellt werden. Liegt eine Ganzjahresbewilligung vor, so dürfen sich in den übrigen Monaten Mobiliar und Ausstattungen nur zu Betriebszeiten auf der Allmend befinden.



■ So wünscht sich die Verwaltung Boulevard-Restaurants ausserhalb der Betriebszeiten.