

UNSERE THEMEN

Online-Restaurant-Kommentare: Meist fair und wohlwollend	2
Unfaire Marktpraktiken: Oligopol der Buchungsportale	3
Der idealisierte Ursprung: The Good Food Revolution	5
Wo gilt welches Rauchverbot?	7
Basel setzt auf China	7
Preiserhöhungen im Gastgewerbe	8
90 Prozent der Innenplätze bleiben rauchfrei	10
Verkehrskonzept Innenstadt: Mehr als nur Verkehrspolitik	12
Das Rauchverbot im Tessin schadet nicht - wirklich?	14

Impressum

Unser Mitgliedermagazin erscheint sechsmal jährlich.
Auflage dieser Ausgabe: 1700

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

Kurt Fankhauser AG, Basel
info@fankhauserdruck.ch

Nichtraucherschutz-Initiative eingereicht Rekord-Unterschriftenzahl in Rekord-Tempo!

Die Volksinitiative «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung» wurde bei der Staatskanzlei eingereicht. Nie zuvor kam eine Initiative in Basel-Stadt so schnell zustande. Und nie zuvor wurden für eine kantonale Initiative so viele Unterschriften gesammelt. Angesichts des eindrucksvollen Zustandekommens fordern die Initianten, dass die Nichtraucherschutz-Initiative dem Volk rasch vorgelegt wird.

Am 8. Dezember haben Vertreter des Komitees «Ja zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» die gleich lautende Volksinitiative eingereicht. 6021 beglaubigte Unterschriften wurden der Staatsschreiberin Barbara Schüpbach übergeben.

**«6021 Unterschriften in 43 Tagen:
Das ist Rekord!»**

Es ist dies die höchste Zahl, mit der in Basel-Stadt jemals eine Initiative eingereicht wurde. Doch nicht nur das: Auch der bisherige Zeitrekord von 105 Tagen wurde deutlich gebrochen. Nur gerade 43 Tage brauchten die Initianten, um die aussergewöhnlich

hohe Zahl von Unterschriften zu sammeln und beglaubigen zu lassen.

Die Initiative verlangt beim Nichtraucherschutz eine Konzentration auf das Bundesrecht. Als sich die Stimmbürger des Kantons Basel-Stadt vor gut zwei Jahren mit 52 Prozent für ein Rauchverbot in Restaurants und Bars aussprachen, gab es weder einen direkten noch einen indirekten Gegenvorschlag.

In der Zwischenzeit ist das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen in Kraft getreten. Auch dieses verbietet das Rauchen in den Gastlokalen, es lässt aber bediente Fumoirs und kleine, klar gekennzeichnete

Weiter auf Seite 2



■ 6021 beglaubigte Unterschriften: Hochgerechnet auf die Schweiz entspricht das 250'000 Unterschriften!

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

Online Markt für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

Fortsetzung von Seite 1 Raucherbetriebe zu. Dieser gut-schweizerische Kompromiss ist heute breit anerkannt. In 18 Kantonen gilt eine Regelung, die weniger streng ist als in Basel.

«Die nationale Lösung ist branchenverträglicher als die kantonale Regelung», sagt Josef Schüpfer, Präsident des Wirtverbandes Basel-Stadt. Das Bundesgesetz schütze die Nichtraucher und die Arbeitnehmer, gleichzeitig aber auch die Vielfalt der Beizenkultur.

Auch für Sarah Wyss, Präsidentin der Juso Basel-Stadt, ist klar, dass an der bestehenden Situation etwas geändert werden muss. Die nationale Lösung sei ein sinnvoller Kompromiss: «Wir möchten nicht, dass Raucher/innen und Nichtraucher/innen gegeneinander ausgespielt werden.»

«Es ist gut und richtig, dass im öffentlichen Raum nicht mehr überall geraucht wird», betont FDP-Nationalrat Peter Malama, Direktor des Gewerbeverbands Basel-Stadt, für einen kleinen Teil der Gastbetriebe sei es aber überlebenswichtig, auch Rauchende bedienen zu können. «Nur die Bundeslösung bietet diese Chance», so Malama.

Angesichts des eindrücklichen Zustandekommens fordern die Initianten, dass die Initiative rasch vor das Volk kommt. «Einen Gegenvorschlag braucht es nicht», sagt Josef Schüpfer. Die Stimmbürger können jetzt zwischen einem sehr strengen und einem etwas weniger strengen Verbot auswählen. «Diese Auswahl wurde ihnen 2008 leider verweigert», so Schüpfer.

Übernimmt Basel-Stadt das Bundesrecht, so wie es die Initiative anstrebt, so werden fast 700 von insgesamt 890 Restaurationsbetrieben komplett rauchfrei bleiben, bei 50 weiteren wird der Hauptraum rauchfrei sein. Die Initianten rechnen mit 150 kleinen Raucherlokalen und 50 bedienten Fumoirs.

Weil es sich bei den Raucherbereichen ausschliesslich um Kleinbetriebe oder um Nebenräume handelt, die höchstens halb so gross sein dürfen wie der Hauptraum, werden rund 53'000 von insgesamt 59'000 Innenplätzen bei einer Annahme des Initiative rauchfrei bleiben – und damit auch 90 Prozent der Service-Arbeitsplätze.

www.nichtraucherschutz-ja.ch

Der Griff zur Dose

Importiertes Bier hat innerhalb eines Jahres seinen Marktanteil von 20.5 auf 21.5 Prozent gesteigert. Ausländisches Dosenbier wird in der Schweiz beliebter – auch, weil der Gersensaft aufgrund des Rauchverbots nicht mehr so häufig in Beizen konsumiert wird. Dies geht aus Zahlen hervor, die der Schweizer Brauereiverband bekannt gab. Es tue sich eine Schere auf: Einerseits das billige Importbier, andererseits der Trend zur Nische.



Restaurant-Kommentare sind meist fair und wohlwollend

Entgegen den Befürchtungen mancher Restaurateure, tendieren die Kommentare auf Meinungsportalen dazu, vernünftig und gerecht zu sein. Zu diesem Schluss kommt Ioannis Pantelidis im Artikel «Electronic Meal Experience: A Content Analysis of Online Restaurant Comments», der im «Cornell Hospitality Quarterly» erschien.

Pantelidis, der Vorlesungen an der Business School der London Metropolitan University hält, überprüfte den Inhalt von 2471 Gästekomentaren auf london-eating.co.uk, einem Gastronomie-Portal der britischen Hauptstadt. Er wollte

«Wenn das Restaurant beim Essen versagt, fallen die Kommentare negativ aus.»

herausfinden, welche Kriterien am meisten in den Kommentaren auftauchen. Eindeutiges Resultat: Das Essen ist die Hauptsache («food is king»).

«Obwohl die Gäste im Restaurant ein Gesamterlebnis suchen, ist die Qualität des Essens diejenige Variable, die die Erinnerung und das künftige Verhalten der Gäste am meisten beeinflusst – ob das ein erneuter Besuch oder das Verfassen von Online-Kommentaren ist», schreibt der Autor. «Egal, wie gut der Service oder wie günstig die Preise waren: Wenn das Restaurant beim Essen versagt, ist die Erfahrung getrübt und die Kommentare werden negativ ausfallen.»

Die Studie entlarvte den bevorzugten Aufbau von Gästekomentaren. Online-Kritiker beschreiben das Essen, den Service, die Ambiente, die Preise,

die Speisekarte und das Dekor (fast immer in dieser Reihenfolge), wenn sie ihre Erfahrungen publizieren.

Obwohl einzelne Kommentare mit Restaurants sehr hart ins Gericht gehen, zählte Pantelidis weit aus mehr wohlwollend und positive Beurteilungen. «Die Tatsache, dass die Anonymität auf der untersuchten Website nicht einen Negativ-Tsunami auslöst, sondern im Gegenteil viel mehr positive Kommentare, ist ein Zeichen der Hoffnung für Gastronomen, die über solche Sites besorgt sind», schliesst der Autor.

www.chr.cornell.edu

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!



Hotels leiden unter unfairen Praktiken im Internet

Oligopol der Buchungsplattformen

Im Durchschnitt wird europaweit bereits jedes vierte Hotelzimmer über Internet verkauft. Der Online-Vertrieb gewinnt für die Hotellerie immer mehr an Bedeutung. Auf der anderen Seite sinkt die Anzahl der relevanten Online-Plattformen. Der Markt zeigt Tendenzen eines Anbieter-Oligopols. Hier entsteht eine Schieflage.

Der klein- und mittelständisch strukturierte Hotelmarkt wird zunehmend unfairen und unausgewogenen Marktpraktiken ausgesetzt. Für Klaus Ennemoser, den Obmann des österreichischen Fachverbands Hotellerie, steht fest: «Vorgeschriebene Preisparitäten mit garantierten Zimmerkontingenten widersprechen dem freien Wettbewerb.»

«Die Marktpraktiken von Buchungsplattformen werden untersucht.»

Die Marktmacht einiger weniger Buchungsplattformen werde zum Nachteil einer ganzen Branche ausgenutzt, so Ennemoser. Der Fachverband Hotellerie prüft jetzt, ob gewisse Geschäftsmodelle auch tatsächlich dem Wettbewerbsrecht entsprechen.

Auch Hotrec wird aktiv. Der europäische Verband für Hotels, Restaurants und Cafés untersucht derzeit die Marktpraktiken von Buchungsplattformen. Weiters sollen Richtlinien für eine Zusammenarbeit der Buchungsplattformen mit der Hotellerie entstehen.

www.hotrec.org



Die Macht grosser Buchungsplattformen stellt für den Hotelmarkt eine Bedrohung dar.

Dankeschön!

« Ich danke allen Gastronomen, die nicht nur auf eine schöne Weinkarte Wert legen, sondern ihre Aufmerksamkeit auch dem Bierangebot widmen. Sie wissen nämlich, dass es qualitativ hoch stehende Biere gibt, die mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau in Basel gebraut und in Basel abgefüllt werden. »

Luzius Bosshard
Geschäftsführer der Brauerei Unser Bier

Unser Bier
Bier von hier statt Bier von dort.

Brauerei Unser Bier
Gundeldingerstr. 287
4053 Basel
Tel. 061 338 83 83

www.unser-bier.ch

Basler Hotelier-Verein

Mitglieder bestens informiert

An der Mitgliederversammlung des Basler Hotelier-Vereins (BHV) vom 22. November 2010 standen die neuen Sterne-Klassifikationen sowie das neue Mitgliederbeitrags-System des Dachverbandes hotelleriesuisse im Zentrum.

Thomas Allemann, Leiter Wirtschaft und Recht bei hotelleriesuisse, informierte die Mitglieder des Basler Hotelier-Vereins über die geplante Revision der Hotel-Klassifizierungen. Dabei wird eine Harmonisierung mit den europäischen Klassifikationen angestrebt. Die wichtigsten Änderungen umfassen eine neue Basiskategorie «Swiss Lodge», welche alle bisherigen erweiterten Basiskategorien ersetzt, Superior für alle Sternekategorien inklusive Garnibetriebe, eine neue Systematik mit Mindestkriterien und einem Punktetotal pro Kategorie sowie eine neue Klassifizierungs-Erhebung.

Weiter stellt Thomas Allemann den Basler Hoteliers die neuen Statuten und das neue Beitrags-system vor, über die die Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse befinden wird. Die wichtigsten Änderungen betreffen neue Mitgliederkategorien und Änderungen der ordentlichen und der zweckgebundenen Mitgliederbeiträge. Die BHV-Mitglieder sagten mit einer Konsultativabstimmung diesen Neuerungen ihre Unterstützung zu.

Die Basler Hoteliers beschlossen an ihrer Versammlung zudem, die Mitarbeiter-Sommerparty im nächsten Jahr wiederum durchzuführen. Ebenso sprach sich die Mitgliederversammlung in einer Konsultativabstimmung eindeutig dafür aus, mit einem neuen Vergütungssystem Lehrbetriebe aus dem Fonds für Berufsbildung und Aktionen des BHV zu honorieren, die sich für den Berufsnachwuchs und Weiterbildungen der Mitarbeiter engagieren.

Anschliessend an verschiedene Mitteilungen und

einem touristischen Ausblick von Basel Tourismus-Direktor Daniel Egloff auf das kommende Jahr, stellte Michel Rochat, Generaldirektor der Hotelfachschule Lausanne (EHL) diese renommierte Schule vor.

www.basler-hoteliere.ch



■ Thomas Allemann, Leiter Wirtschaft und Recht hotelleriesuisse



■ Peter Malama, Direktor BHV, Urs Hitz, Vizepräsident BHV, Michel Rochat, Generaldirektor Hotelfachschule Lausanne, Werner Schmid, Präsident BHV, Mimi Wyss, Sekretariat BHV, Thomas Lejeune, Comité der EHL-Absolventen Basel.

Verbot für Happy Meals?

In San Francisco soll der Verkauf von Fast Food mit Spielzeugzugaben verboten werden. Laut Stadtrat Eric Mar wäre das Verbot «ein sehr grosser Sieg für die Gesundheit der Kinder». Um den Kindern nicht ganz die Freude zu nehmen, sollen ernährungsphysiologische Standards aufgestellt werden, die die Menüs nicht überschreiten dürfen, wenn Spielzeuge als Kaufanreiz verwendet werden: Maximal 600 Kilokalorien, maximal 640mg Natrium (Salz) und höchstens 35 Prozent der gesamten Kalorien dürfe Fett sein. Ein Verbot in San Francisco könnte Signalwirkung auf die USA und Europa haben.

Starker Franken schlägt durch

Für die Wintersaison erwartet BAK Basel einen Rückgang der Zahl der Hotelübernachtungen in der Schweiz um 1.5 Prozent. Vor allem die ausländische Nachfrage dürfte spürbar zurückgehen. Die Binnennachfrage zeigt sich deutlich stabiler, wird aber voraussichtlich ebenfalls rückläufig ausfallen. Eine nachhaltige Rückkehr auf den Wachstumspfad sei erst gegen Ende 2011 zu erwarten.

www.bakbasel.ch

Betrüger treiben ihr Unwesen

Eine Firma, die wir aus rechtlichen Gründen nicht namentlich nennen, informiert ihre «Kunden» per Telefon, dass der letzte Druckauftrag für personalisierte Stadtpläne anstehe. In Wirklichkeit sind die Angesprochenen gar keine Kunden des Unternehmens. Falls der «Kunde» den Vertrag, der angeblich seit zwei Jahren besteht, kündigen möchte, müsse er ein Formular unterschreiben und zurück faxen, sagt der Anrufer. Dadurch würden der letzte Druckauftrag autorisiert und alle zukünftigen annulliert. Laut Fax steht dann ein Betrag in vierstelliger Höhe aus. Das Formular auf keinen Fall unterschreiben und schon gar kein Geld überweisen!

Bundesrat gegen Lungenliga-Initiative

Der Bundesrat empfiehlt die extreme Rauchverbots-Initiative der Lungenliga ohne Gegenvorschlag zur Ablehnung. Mit dem Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen existiere bereits eine ausreichende, bundesweite Regelung.



Rückkehr zum idealisierten Ursprung

The Good Food Revolution

Es passiert zur Zeit viel beim Essen. Nicht so sehr an den Mittagstischen der Nation, aber in den Köpfen der Konsumenten. Masslosigkeit und Entfremdung, die zentralen Entwicklungen der vergangenen Jahrzehnte, werden abgelöst von einem neuen Bewusstsein für Nahrung. Das Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) widmet sich in seinem aktuellen «Trendradar» diesem Spannungsfeld beim Essen und beschreibt neue Konzepte.

Ernährungsmärkte sind heute von wissenschaftlich-industriell hergestellter Massenware dominiert. Doch bei der Analyse von Entwicklungen und Trends zeigt sich ein starker Gegenpol: die Sehnsucht nach liebevoll handgefertigtem Essen, auch nach Bodenständigem und Traditionellem sowie nach Gemeinschaft und Ritualen.

Kurz, wir träumen davon, an einen – wenngleich idealisierten – Ursprung zurückzukehren. Zwischen diesen romantischen Wünschen und der harten Realität besteht ein grosses Ungleichgewicht. Wie können wir im stark standardisierten und spezialisierten System wieder den Blick fürs Ganze finden?

Direkt schmeckt

Viele Konsumenten haben zunehmend genug von dem, was sie typischerweise in den Regalen finden. Zu unbefriedigend scheint ihnen ein Angebot, das immer «Bio» oder «Fair Trade» ist, «gesund» oder «regional», kaum je aber alles gleichzeitig. Zudem fühlen sich die Verbraucher nun zu oft von unerfüllten Versprechen hinters Licht geführt.

In Amerika wird angesichts der vielen ungenügenden Produkte gar eine «recall fatigue» beobachtet, also eine «Rückruf-Ermüdung». Vom Verdruss profitieren neue Formen des Direktverkaufs, zum Beispiel Online-Produzentenmärkte wie freshdirect.org, localharvest.org oder nonabrooklyn.com, die Lebensmittel von lokalen Betrieben verkaufen.

Einen Boom erfährt aber auch die Vertragslandwirtschaft, bei der die Konsumenten einen bestimmten Warenkorb während einer vereinbarten Zeit zu einem Fixbetrag direkt bei den Produzenten beziehen und teilweise sogar selber auf dem Feld mitanpacken – etwa bei meine-ernte.de, soliterre.ch, uniterre.ch oder ortoloco.ch

Be-Fruchtung auf Rezept

Keine Frage, ethische Motive und soziale Überlegungen beflügeln den Absatz von Rohprodukten und regionalen Erzeugnissen, von «Slow Food», «Bio» und «Fair Trade». Indes nicht nur. Noch entscheidender für den Boom des «guten Essens» ist handfester Egoismus. Eine «ursprüngliche» Ernährung gilt schlicht als gesünder als massengefertigte.

So ist auch eine neue Aktion von Ärzten im US-Bundesstaat Massachusetts zu interpretieren: Um das Gewicht ihrer Patienten herunterzubringen, verordnen sie ihnen Gemüse und Früchte – auf Rezept. Rund fünfzig Familien erhalten im Moment

Gutscheine, mit denen sie auf den lokalen Bauernmärkten Lebensmittel beziehen können.

Wiedersehen mit Tante Emma

Von der Sehnsucht nach dem Ursprünglichen profitieren die unlängst noch totgesagten Tante-Emma-Läden, wenn auch in einer modernisierten Form. So gibt es immer mehr Kleinformat, die gesunde, verantwortungsvolle und dennoch bequeme Kost verkaufen (darunter ultimobacio.ch, freshnfriends.de oder localyours.com). Mit ihren Bio-Angeboten haben sie das Potential, über das Dasein schrulliger Nischenanbieter hinauszuwachsen.

Vorgemacht hat's der amerikanische Biosupermarkt Whole Foods, der nachhaltig und vornehmlich lokal angebaute Produkte anbietet. Dabei will Whole Foods nicht bloss Abverkaufen, sondern seine Kunden im direkten Gespräch weiterbilden, sie unterhalten und die Beziehungspflege unter ihnen vereinfachen. Eben, wie einst bei Tante Emma.

Harte Zeiten für Harddiscounter

Früher gab's nur Wochenmärkte, Bioläden und den Lebensmittelfachhandel – so zumindest sehen die

Konsumenten die Vergangenheit, nach der sie sich jetzt zurück sehnen. Heute hingegen seien Supermärkte und Discounter allgegenwärtig.

Und tatsächlich galt der sich explosionsartig ausbreitende Discount in den vergangenen Jahren vielerorts als das Erfolgsformat schlechthin. Jetzt aber hat er seinen Höhepunkt überschritten, wenn man den Aussagen der Konsumenten glaubt – obschon sie ihn weiterhin als preisgünstigsten Kanal wahrnehmen. Ist also der Geiz nicht mehr so geil?

Immerhin soll es bei deutschen Discountern gemäss einer aktuellen Marktuntersuchung dieses Jahr zahlreiche Preiserhöhungen gegeben haben. Und Aldi verzeichnete 2009 zum ersten Mal einen Umsatzrückgang.

Vom Supermarkt zum Super-Hub

Während die Konsumenten dem Discount eine düstere Zukunft prophezeien, sind ihre Erwartungen für das zweite dominierende Einzelhandelsformat, den Supermarkt, weit positiver. Kein Wunder, experimentieren doch verschiedene Supermärkte mit neuen Konzepten. Nähe, Intimität, Unmittelbarkeit **Weiter auf der nächsten Seite**



■ Die Sehnsucht nach handgefertigtem Essen, nach Bodenständigem und Traditionellem sowie nach Gemeinschaft und Ritualen wächst.

und Verantwortung definieren die kleineren Formate, in denen es erschwingliches Essen aus lokaler, biologischer und fairer Produktion gibt.

Unabhängig davon treten immer mehr Supermärkte mit frisch bereiteten, «glaubwürdigen» Mahlzeiten gegen Restaurants an. Frischwerk in Düsseldorf zum Beispiel will so Einzelhandel und Gastronomie, Tradition und Moderne, Convenience und Gemütlichkeit verbinden – der neue Supermarkt für alle Lebenssituationen.

**«Konkurrenz erwacht den
Gourmetlokalen durch innovative
Schnell-Bedienungsrestaurants.»**

Nicht nur Mars macht mobil

Als aktuelle Innovationsträger des Handels erproben Supermärkte auch neue Formen der Distribution. In Frankreich etwa entstehen immer mehr «Drive-Thru-Supermärkte». Bei Auchan, Leclerc oder Hypermarché Système U kann man seine Einkäufe online bestellen und später an einer Depotstelle abholen. Das spart Zeit – vergleichbar mit den zahlreichen neuen Einkaufs- und Liefersdiensten: Besonders findige Anbieter wie Waitrose (UK) oder soupcycle.com (USA) bringen ihren Kunden das Essen gar mit umweltfreundlichen Velokuriere oder per Elektrovelo.

Aber auch eine wachsende Zahl fahrender Küchen bewegen sich mit einem immer besseren Angebot auf ihre Gäste zu: Das Worldfare Bustaurant zum Beispiel ist ein Doppelstöcker-Bus mit komplett eingerichteter Küche, in dem hochwertige Gerichte frisch zubereitet und serviert werden. Ihren Fahrplan verkünden die «Food Trucks» über Twitter oder Facebook, und in Los Angeles informiert der Blog findlafoodtrucks.com laufend über die Standorte der auch hier immer zahlreicheren rollenden Restaurants. – Die Nahrungsbeschaffung wird immer mobiler.

Von Gastronomie zu Bistronomie

Gehobene bediente Restaurants werden auch in Zukunft noch gefragt sein, aber nur für «Luxus»-Situationen: Tage oder Abende, an denen man sich bewusst Zeit nimmt (und das nötige Geld zur Verfügung hat). Für zeitknappe Situationen hingegen werden vermehrt neu konzipierte Supermärkte zur Anlaufstelle.

Neue Konkurrenz erwacht den Gourmet-Tempeln aber auch durch innovative Schnell-Bedienungsrestaurants wie in Nordamerika Chipotle oder Burgerville, die Fast Food mit «nachhaltigen» Geschäftsmodellen neu definieren. Die Zukunft der gehobenen Gastronomie liegt daher im Luxus des Einfachen und Authentischen sowie in einem ehrlichen Service, der Nähe und Wärme vermittelt.

Sudestada in Madrid, Kajitsu in New York, L'Astrance in Paris oder Ar Men Du in der Bretagne stellen ihre Produkte ins Zentrum und emanzipieren sich vom Diktat der Gastro-Bibeln und der formalistisch ritualisierten Esstradition, ohne indes bei ihren sehr hohen Ansprüchen Abstriche machen zu wollen.

Vollkommene Transparenz und nichts weniger

Zuweilen werden Smartphones zwar weiterhin zum Telefonieren benützt, immer wichtiger ist aber der mobile Zugriff aufs Internet. Konsumenten haben sich daran gewöhnt, vor oder beim Einkauf Informationen und Ratschläge im Netz zu holen. Dabei werden sie von einer wachsenden Zahl von Sites und Applikationen unterstützt.

So bewerten GoodGuide.com oder CodeCheck.info die Gesundheits-, Umwelt- und Sozialverträglichkeit von Produkten – dank einer iPhone-App mit Strichcode-Leser sogar gleich im Laden. Und auf mySupermarket.co.uk können Briten den geplanten Lebensmitteleinkauf bei verschiedenen Läden bezüglich Preis, Nährwert und Inhaltsstoffe überprüfen. Klar wird, dass die Anbieter die Deutungshoheit über ihre Produkte, Marken und Preise jetzt endgültig verloren haben.

www.gdi.ch



KSB KASSENSYSTEME
NAEGELI

Touchkassen für die Gastronomie



KSB Kassensysteme GmbH
Schützenmattstrasse 43 4051 Basel
Tel. 061 281 75 70 Fax 061 281 75 51
E-Mail info@ksbasel.ch



Bundeslösung am meisten verbreitet

Wo gilt welches Rauchverbot?

In der Schweiz gibt es drei Arten von Rauchverboten in Gaststätten: Ein sehr strenge Variante, die nur unbediente Fumoirs erlaubt, sowie zwei etwas weniger strenge Verbote, die Ausnahmen für kleine, klar gekennzeichnete Raucherlokale und/oder bediente Fumoirs vorsehen.

Am meisten verbreitet ist klar die Bundeslösung. Elf Kantone verzichten auf nennenswerte Verschärfungen des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen: Aargau, Appenzell-Innerrhoden, Glarus, Jura, Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schaffhausen, Schwyz, Thurgau, Zug. Sieben Kantone erlauben immerhin bediente Fumoirs: Appenzell-Ausserrhoden, Bern, Graubünden, Solothurn, Tessin, Uri und Zürich.

«In der EU herrscht kein einheitliches Rauchverbot, obwohl Tabakgegner immer wieder versuchen, diesen Eindruck zu erwecken.»

Nur gerade acht von 26 Kantonen kennen die strengste Variante, die als Ausnahme nur unbediente Fumoirs zulässt. Dabei handelt es sich um: Baselland, Basel-Stadt, Freiburg, Genf, Neuenburg, St. Gallen, Waadt, Wallis. Der Lungenliga geht selbst das noch zu wenig weit: Ihre eidgenössische Volksinitiative will nun auch noch das Rauchen an Einzelarbeitsplätzen verbieten!

Nicht nur in der Schweiz kommen unterschiedliche Nichtraucherbestimmungen zur Anwendung. Auch in der EU herrscht kein einheitliches Rauchverbot, obwohl Tabakgegner immer wieder versuchen, diesen Eindruck zu erwecken.

Baden-Württemberg und zahlreiche andere deutsche Bundesländer kennen kleine Raucherbetriebe bis 75 Quadratmeter Grundfläche. In Österreich, Tschechien und Bulgarien gelten noch moderatere Regelungen. In Holland darf in Kleinbetrieben neuerdings wieder geraucht werden, wenn dort nur der Betriebsinhaber und seine Familienangehörigen arbeiten.

In Italien, Polen und anderen Ländern ist die Bedienung von Fumoirs zugelassen. Davon ist in den Medien leider nie die Rede. Und schliesslich gibt es noch Staaten wie Spanien oder Griechenland: Dort gibt es zwar Anti-Raucher-Gesetze, doch werden diese mehr oder weniger offen ignoriert. Durchsetzungsprobleme, wenn auch geringeren Ausmasses, sind auch in anderen Ländern bekannt.



■ In den Niederlanden, in Kroatien und in Bulgarien wurden kürzlich Rauchverbote wieder gelockert.

Basel setzt auf China – und umgekehrt

Im Anschluss an den erfolgreichen Auftritt Basels an der Weltausstellung werden Kooperationen mit der Partnerstadt Shanghai sowie die Beziehungspflege zur chinesischen Gemeinschaft in Basel intensiviert.

Der World Expo-Auftritt von Basel, Genf und Zürich ist in China auf Resonanz gestossen. Die chinesischen Medien haben sich dabei insbesondere für Basels Know-how im Bereich nachhaltiges Wassermanagement, für die Städtepartnerschaft von Basel und Shanghai sowie für Basels Architektur interessiert.

«Der Auftritt an der World Expo ist auf gute Resonanz gestossen.»

Die Events während der «Basel Week» und der «Basel-Shanghai Days», an welchen zahlreiche Basler Akteure aus Politik, Wirtschaft, Kultur sowie aus dem Bildungs-, Forschungs- und Gesundheitsbereich mitwirkten, waren ebenfalls sehr erfolgreich. Insgesamt haben 570 Personen die nicht-

öffentlichen und zusätzliche 24'000 Personen die öffentlichen Basler Veranstaltungen besucht.

«Die zahlreichen thematischen Sondertage schufen einen geeigneten Rahmen für die Vertiefung und Festigung der seit 2007 bestehenden, erfolgreichen Städtepartnerschaft Basels mit Shanghai», erklärt Sabine Horvath, Leiterin Aussenbeziehungen und Standortmarketing des Kantons Basel-Stadt.

Symbolischer Höhepunkt war die Unterzeichnung eines neuen Memorandum of Understanding durch den Shanghaier Vizebürgermeister Jun Shen und den Basler Regierungsrat Hans-Peter Wessels, welches für die Jahre 2011 bis 2013 eine Reihe von Aktivitäten und Projekten in den Bereichen Nach-

haltigkeit, Forschung und Bildung sowie Wirtschaft und Kultur aktualisiert oder neu aufgreift.

Im Anschluss an den Auftritt an der World Expo 2010 Shanghai bauen das Universitätsspital Basel und die Hochschule für Wirtschaft der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) ihre Kooperationen mit Shanghai aus.

Unter dem Titel «ChinaWorldBasel» sind die Kantonsbehörden zudem darum bemüht, die Beziehungspflege zu den rund 1000 in der Region Basel lebenden, meist hoch qualifizierten Chinesinnen und Chinesen zu intensivieren.

Koch Manuel Schmid ist «Lehrling des Jahres» 2010

Bereits zum zweiten Mal suchten der Gewerbeverband Basel-Stadt, Migros-Kulturprozent und die Basler Zeitung den «Lehrling des Jahres». An der Preisverleihung im Congress Center Basel wurde der Kochlernende Manuel Schmid vom Grand Hotel Les Trois Rois zum Sieger gekürt.

Knapp hundert Lernende, die über einen gültigen Lehrvertrag in Basel-Stadt oder Baselland verfügen und sich zurzeit in einem laufenden Lehrverhältnis befinden, meldeten sich für den Wettbewerb «Lehrling des Jahres» 2010 an. Eine Fachjury wählte aus diesen Bewerbungen die zwölf besten Kandidatinnen und Kandidaten aus.

Diese traten im Finale an einem Contest-Tag gegeneinander an. Geprüft wurde in sechs berufsübergreifenden Disziplinen die Persönlichkeit, Kreativität, Allgemeinbildung und Basler Wissen,

Medienkompetenz, logisches Denken und Umweltkompetenz. Darüber hinaus kämpften die Finalisten in einem Internet-Voting um die Gunst der breiten Öffentlichkeit.

An der Preisverleihung im Congress Center Basel wurden vor über zweihundert Besuchern die diesjährigen Gewinner gekürt. An erster Stelle lag Manuel Schmid, Kochlernender im Grand Hotel Les Trois Rois. Herzliche Gratulation!

www.lehrlingdesjahres.ch



■ Nach dem «Koch des Jahres» hat das Grand Hotel Les Trois Rois nun auch noch den «Lehrling des Jahres»!

MwSt-Nummern werden ersetzt

Jedem Unternehmen in der Schweiz wird im ersten Semester 2011 eine Identifikationsnummer zugeteilt. Die so genannte UID-Nummer wird die sechsstellige MwSt-Nummer ersetzen. Die Hauptabteilung MwSt und das Bundesamt für Statistik informieren die Steuerpflichtigen mit einem gemeinsamen Schreiben. Vorübergehend bleibt die alte MwSt-Nummer gültig. Den Unternehmen wird empfohlen, Anpassungen (Informatik, Rechnungen oder andere Dokumente) in ihre Planungen 2012 bis 2013 aufzunehmen, um nicht zusätzliche Kosten zu verursachen.

www.estv.admin.ch

Höchstes Konkursrisiko

Von Januar bis Oktober 2010 mussten über 5000 Firmen in der Schweiz ihre Tätigkeit wegen Konkurs aufgeben. Bis Ende Jahr werden es gemäss der Prognose von Dun & Bradstreet über 6200 Firmen sein, was einer Zunahme von 25 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Das grösste Insolvenzrisiko besteht eindeutig im Gastgewerbe: Dessen Unternehmen werden 2.47 Mal häufiger insolvent als der Schweizer Durchschnitt. Von Januar bis Oktober 2010 gingen 502 gastgewerbliche Betriebe Konkurs. Das Konkursrisiko im Gastgewerbe ist 2.68 Mal höher als im Einzelhandel, 4.33 Mal höher als im Maschinenbau und 7.05 Mal höher als bei Immobilienverwaltungen.

www.dnb.ch

Kostendruck zwingt Wirte zu Aufschlägen

Preiserhöhungen im Gastgewerbe

Eine Umfrage des Wirtverbandes Basel-Stadt zur Preisentwicklung in der Gastronomie ergab, dass die meisten Lokale ihre Preise um 2 bis 3 Prozent erhöhen werden. Artikel wie Offenbier, Mineral und Kaffee verteuern sich um 10 bis 20 Rappen.

Die Hauptgründe für die geplanten Preiserhöhungen liegen bei der Erhöhung der Mehrwertsteuer von 7.6 auf 8 Prozent sowie bei höheren Beiträgen an die Arbeitslosenversicherung und die EO / Mutterschaftsversicherung. Beim Bier spielen auch massive Preiserhöhungen der Lieferanten eine Rolle. Kostensteigerungen sind auch beim Strom zu verzeichnen.

Weil die Ertragslage in der Branche nach wie vor angespannt ist, besteht kein Spielraum, Mehraufwand den Gästen nicht weiter zu geben. Essen und Trinken im Restaurant ist – gemessen an der Kaufkraft – in den letzten Jahrzehnten günstiger geworden. Der Verband beobachtet, dass die Unterschiede zwischen den Betrieben weiter zunehmen.



■ Die Stange Bier schlägt vielerorts um 10 bis 20 Rappen auf.



CCA-Nonfoodmarkt

Der Fachmarkt für Profis



Sensationelle Aktionen, beste CCA-Preise, Workshops, Events, attraktive Wettbewerbspreise und Sofortgewinne!

www.cca-angehrn.ch

Gratis-Nummer ins nächste CCA:

0800 ANGEHRN | T: 0800 264 34 76

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt



90 Prozent der Innenplätze bleiben rauchfrei

Bei einer Annahme der Volksinitiative «JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!» werden rund 700 Lokale in Basel komplett rauchfrei bleiben. Es wird lediglich 150 kleine Raucherlokale und etwa 50 bediente Fumoirs geben. Diesen Schluss lassen eine Auswertung der Branchenstruktur und Zahlen aus anderen Kantonen zu.

In Basel-Stadt gibt es 891 gastgewerbliche Betriebsstätten. Vor 13 Monaten waren es noch 868. Die Zunahme von 23 Betrieben beruht zum Teil auf einer Verfeinerung der Datenbank, vor allem aber auf einem positiven Saldo aus Neu- und Wiedereröffnungen minus Betriebsschliessungen. Eine wichtige Rolle spielte dabei die Eröffnung des Einkaufszentrums Stüchi.

«Viele Betriebe werden komplett rauchfrei bleiben – aus Marketinggründen.»

Betrachten wir die insgesamt 963 Betriebsteile (siehe Abbildung 1), so erkennen wir, dass das Wachstum vor allem in den Bereichen Full Service (+11), Schnellverpflegung (+10) und Café-Bars (+10)

stattfindet. Alle anderen Betriebsarten verzeichnen stabile oder leicht rückläufige Zahlen. Im Oktober 2010 gab es 24 Profit Centers mehr als im September 2009.

Der Gastronomiemarkt wird von Kleinbetrieben geprägt (siehe Abbildung 2). Nur 18.4% der Betriebe verfügen über mehr als einen regelmässig geöffneten Gastraum. 17.7% der Betriebe verfügen über weniger als 31 Innenplätze. 29.7% der Betriebe haben mehr als 60 regelmässig zugängliche Innenplätze.

Die Gaststätten in Basel-Stadt verfügen über 1077 regelmässig geöffnete Räume (Vorjahr 1086) mit 58'921 Innenplätzen (Vorjahr 59'224). Mit Aussenbereichen und Plätzen in unregelmässig geöffneten Räumen dürfte die Kapazität des Basler Gastge-

werbes bei rund 100'000 Personen liegen.

Das Gastgewerbe in Basel-Stadt beschäftigt rund 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon etwa 4500 im Vollzeit- und 3500 im Teilzeitpensum. Die Lohnsumme beläuft sich auf etwa 380 Millionen Franken pro Jahr. Der Jahresumsatz beträgt etwa 850 Millionen Franken, davon entfallen 180 Millionen auf die Beherbergung und 670 Millionen auf die Restauration.

Erfahrungen in anderen Kantonen zeigen, dass 10 bis 20% der gastgewerblichen Betriebe als Raucherlokale betrieben werden (siehe Abbildung 3). Für Basel-Stadt gehen wir bei einer Annahme der Initiative von 150 Raucherlokalen und 50 bedienten Fumoirs aus.

Fortsetzung nächste Seite

► WIRTEKURSE

zur Erlangung des Fähigkeitsausweises



**Ideal auch als
Weiterbildung!**



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

www.baizer.ch/wirtekurs



Die nächsten Kurse

- vom 14. Februar bis 11. März 2011
- vom 16. Mai bis 23. August 2011
- vom 5. bis 30. September 2011
- Ausbildungszentrum UBS, Basel (nur zwei Gehminuten vom Bahnhof)

Preis

- CHF 3'500.– (inkl. Lehrmittel)

Zulassungsbedingungen

- Mindestalter 18
- guter Leumund
- gute Deutschkenntnisse

Mehr Infos?

- Besuchen Sie unsere Website www.baizer.ch/
- Oder verlangen Sie Unterlagen und Anmeldeformular bei unserem Sekretariat:



Wirtverband Basel-Stadt
Freie Strasse 82, CH-4010 Basel
Telefon 061 271 30 10
Fax 061 278 94 90
info@baizer.ch



Alle Basler Raucherlokale zusammen werden höchstens über 4500 Innenplätze verfügen. Hinzu kommen rund 1500 Plätze in bedienten Fumoirs. Bei einer Annahme der Initiative werden also 90 Prozent der Innenplätze rauchfrei bleiben!

Das scheint auf den ersten Blick wenig. Doch bei

den Raucherlokalen handelt es sich ausschliesslich um Kleinstlokale, bei den bedienten Fumoirs ausschliesslich um Nebenbereiche, die maximal einen Drittel der Gastfläche ausmachen dürfen.

Ein «Raucherlokal» nach Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen darf höchstens eine Fläche von

80m² haben. Bei der Flächenberechnung zählen auch der Eingangsbereich, die Toilettenanlagen, ja selbst die Telefonkabine, der Buffetraum und der Korridor zum WC mit.

Es verbleiben nur 50 bis maximal 60m² für den eigentlichen Gasträum. Je nach Konzept geht man von einem Platzbedarf von 1.2 bis 2.5m² pro Gast aus. Als Raucherbetriebe kommen also nur Lokale in Frage, die nicht über mehr als 30 bis 40 Plätze verfügen.

In Basel liegen nur gerade 255 von 891 Betrieben in diesem Grössenbereich. Flächenmässig kommen also 28.6% der Betriebe als Raucherlokal in Frage. Alle diese Betriebe zusammen verfügen nur gerade über 8137 von insgesamt 58'921 Innenplätzen. Das sind 13.8% aller Plätze in regelmässig geöffneten Räumen.

Viele Betriebe werden aber rauchfrei bleiben – vor allem aus Marketinggründen. Von den 255 genannten Betrieben zählen 50 zum Bereich Schnellverpflegung und 21 zu den Speiselokalen. Es verbleiben 184 Lokale, die getränkegeprägt sind. Von diesen wird sich wohl eine Mehrheit für die Option «Raucherlokal» entscheiden.



■ Bei Raucherbetrieben handelt es sich ausschliesslich um Kleinstlokale, bei Fumoirs stets um Nebenbereiche. Bild: raucherstube.ch

1) Profit Centers nach Betriebsart

Betriebsart	Anzahl	Anzahl	Anteil
Europäische Küchen	237		24.5%
Asiatische Küchen	49		5.1%
Diverse Küchen	14		1.5%
Cafés mit hohem Küchenanteil	14		1.5%
Full Service		314	32.6%
Quick Service		122	12.7%
Personalrestaurants		51	5.3%
Total Verpflegungsgastronomie		487	50.6%
Cafés mit geringem Küchenanteil	55		5.7%
Café-Bars	103		10.7%
Bars / Pubs	76		7.9%
Eher getränkebetonte Wirtschaften	33		3.4%
Getränkebetonte Wirtschaften	94		9.8%
Treffpunktlokale		361	37.5%
Tanzlokale	22		2.3%
Cabarets	7		0.7%
Kontaktbars	19		2.0%
Diverse Unterhaltungslokale	7		0.7%
Unterhaltungsbetriebe		55	5.7%
Total Kommunikationsgastronomie		416	43.2%
Hotels mit Vollservice	34		3.5%
Garni-Hotels	18		1.9%
Beherbergungsbetriebe		52	5.4%
Betriebstyp nicht einzuordnen		8	0.8%
Profit Centers in Basel-Stadt		963	100.0%

° Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2010

2) Platzangebot der Betriebe in Basel-Stadt

Innenplätze	Betriebe	in %
0	39	4.4%
1 bis 30	119	13.3%
31 bis 40	136	15.3%
41 bis 60	332	37.3%
61 bis 100	171	19.2%
101 bis 200	69	7.7%
über 200	25	2.8%
Total	891	100.0%

° Wirtverband Basel-Stadt, Oktober 2010

3) Zahlen aus anderen Kantonen

Kanton	Rauchverbot	Betriebe	Raucherlokale	Fumoirs
AG	Bundeslösung	1500	150	unbekannt
AI	Bundeslösung	110	23	5
LU	Bundeslösung	1500	gut 100	unbekannt
SZ	Bundeslösung	700	180	50
SO	Bediente Fumoirs	700	0	200
ZG	Bundeslösung	532	56	28
BS	aktuelle Regelung	891	0	etwa 15
BS	falls Bundeslösung	891	150	50



Die Basler Hoteliers
auf dem Internet

www.basler-hoteliere.ch

«Entscheidungsgrundlagen fehlen»»

Guido Schmidt ist Betreiber des Grand Café Huguenin am Barfüsserplatz. Er kennt die Innenstadt nicht nur als Gewerbetreibender, sondern auch als Anwohner. Als Vorstandsmitglied des Wirtverbandes Basel-Stadt vertrat er das Gastgewerbe beim so genannten Mitwirkungsverfahren «Innenstadt – Qualität im Zentrum». Im folgenden Interview nimmt er Stellung zum «Neuen Verkehrskonzept Innenstadt» und zur Umgestaltung der Basler City.

Herr Schmidt, was halten Sie vom «Neuen Verkehrskonzept Innenstadt»?

Das Konzept enthält verschiedene Dinge, die unbestritten sind, doch leider auch vieles, das den Interessen der auswärtigen Stadtnutzer und damit auch den Gewerbetreibenden in der Innenstadt zuwiderläuft. Immerhin hat man durch die Zweiteilung des Projekts den Weg frei gemacht, die «Erweiterung Kleinbasel» nochmals zu diskutieren.

Was kritisieren Sie konkret?

Einmal mehr fehlen Überlegungen zum ruhenden Verkehr. Noch schlimmer: Die Parkplätze zwischen dem Bankenplatz und der Mittleren Brücke sowie weitere Parkmöglichkeiten im Kleinbasel fallen weg. Oder sind es gar noch mehr? Gibt es für wegfallenden Plätze Ersatz oder nimmt die Regierung hier schon das Parkhaus beim Kunstmuseum vorweg?

Wie viele «Kuhhändler» braucht es für das Parkhaus beim Kunstmuseum eigentlich noch? Das Parking müsste nur schon deshalb kommen, weil der Münsterplatz gesperrt wurde. Die oberirdischen Parkplätze, die man dafür kompensieren will, sind schon zwei oder drei Mal verschwunden!

Weshalb ignorieren die Planer den ruhenden Verkehr?

Das ist politische Taktik. Aber ist es angebracht, die Umsetzung in Angriff zu nehmen, bevor nicht wenigstens die notwendigen nächsten Schritte feststehen? Ein Verschweigen der Parkplatz-Problematik kann grosse wirtschaftliche Auswirkungen haben. Zudem besteht die Gefahr einer erneuten politischen Blockierung.

Sie haben schon verschiedentlich das Fehlen einer fundierten Nutzerstudie bemängelt. Wären solche Daten nicht gerade auch für ein Verkehrskonzept unbedingbar?

Natürlich. Harte Fakten fehlen. Schlag auf Schlag werden nun Ideen verwirklicht, die einzig auf Interessen einiger politisch sehr aktiven Gruppen beruhen, nicht aber auf seriös erhobenen Daten. Hier liegt nach wie vor das Grundübel: Unsere Stadt wird seit Jahren verplant, ohne dass wirkliche Entscheidungsgrundlagen vorliegen.

Zwar wurde vor kurzem – auf unseren Druck hin – eine Nutzerbefragung durchgeführt, deren Ergebnisse sind aber noch nicht bekannt. Ich hege Zwei-

fel, ob die Umfrage richtig durchgeführt wurde resp. ob nützliche Kennzahlen dabei herauskommen. Zahlen, die nota bene als wichtige Grundlage bereits für den Mitwirkungsprozess hätten erhoben werden sollen!

Weshalb braucht es eine Nutzerstudie?

Effektive, absolute Zahlen über auswärtige Stadtnutzer (z.B. aus anderen Quartieren, aus der Agglomeration und von weiter her) fehlen. Dabei machen diese Nutzer ein Vielfaches der Stadtbewohner aus!

In Freiburg im Breisgau zum Beispiel weiss man genau, was die jährlich 12 Millionen Tagesbesucher machen, wie viel Geld sie in der Stadt ausgeben und was sie schätzen. Wir in Basel wissen noch nicht einmal, wie viele es sind. Genaue Kenntnisse über die Ansprüche der auswärtigen Nutzer, deren Bedürfnisse und Mobilität würden manche Diskussion und die Lösungsfindung vereinfachen.

Das betrifft nicht nur den Mitwirkungsprozess. Wie konnte die Verwaltung jemals ohne diese Zahlen planen und arbeiten? Hier liegt der eigentliche Skandal: Die Planer stützen sich auf Wünsche und Vermutungen einzelner Interessensgruppen sowie auf die vermeintliche politische Machbarkeit.

In den Unterlagen zum neuen Verkehrskonzept wird der Eindruck erweckt, dass beim Mitwirkungsverfahren ein breiter Konsens herrschte. Stimmt das?

Gerade zum Fussgänger-Y und anderen verkehrspolitischen Fragen herrschte klarer Dissens. Während des Verfahrens wurde bekannt gegeben, dass die Leitplanken der UVEK sakrosankt seien. Welchen Gestaltungsraum hatten also die Mitwirkenden überhaupt? Und wären die meisten Mitwirkenden nicht zu anderen Schlüssen gekommen, wenn ihnen die Bedeutung der auswärtigen Besucher und deren Bedürfnisse besser bekannt gewesen wäre?

Was halten Sie von den Verbesserungen für Velos?

Es ist gut, dass die Innenstadt für Velos besser erreichbar wird. Das darf aber nicht zu stark auf Kosten anderer Verkehrsteilnehmer gehen. Nehmen wir zum Beispiel die Veloparkplätze. Die dezentrale Anordnung von kleinen Veloabstellplätzen begrüsse ich grundsätzlich. Es ist aber zu beachten, dass der allergrösste Teil der Innenstadtnutzer

Fussgänger sind!

Velofahrer sind auch Konsumenten...

Das Schlagwort von der «rollenden Einkaufstasche» tönt zwar gut, schliesst aber einen Grossteil der Stadtnutzer aus – nur schon aus Alters-, Fitness- und Distanzgründen. Deshalb sind Fahrradwände wie in der Falknerstrasse zu vermeiden. Dem Fussverkehr ist unbedingt Priorität einzuräumen! Das Gleiche gilt für die Zugänglichkeit von Geschäften, Schaufenstern und Dienstleistern. Und natürlich für die Ermöglichung von Boulevardrestaurants.

Der Zubringerdienst soll durch den reinen Güterumschlag ersetzt werden. Was halten Sie davon?

Das ist problematisch, denn Personentransporte wären nicht mehr möglich. Zwar wird von Hotelzufahrten und Gehbehinderten geredet, doch bei einer stetig älter werdenden Bevölkerung spielen die Gehdistanzen eine immer grössere Rolle.

«Gehbehindert» darf nicht nur IV-Rentner mit Behinderten-Sticker am Auto umfassen. Und unter «Notfalldiensten» müssten auch Sanitärmonteure, EDV-Firmen oder Elektriker verstanden werden, die einen Kunden in der Innenstadt haben. Wenn in einem Restaurant die Registriertasse oder im Warenhaus die Lüftung aussteigt, dann sind dies Notfälle!

Grundsätzlich ist es richtig, dass der unnötige Verkehr in der Innenstadt verhindert wird. Gleichzeitig muss aber die notwendige Zufahrt gewährleistet sein – eine schwierige Aufgabe!

Der Regierungsrat schreibt, das neue Verkehrskonzept bringe für alle Verkehrsarten in der Innenstadt Verbesserungen im Vergleich zum heutigen Zustand!

Für den MIV vermag ich diese Verbesserung beim besten Willen nicht zu erkennen. Es ist schon boshaft, wenn die Regierung schreibt, dass mit der Vergrösserung der Fussgängerbereiche zusätzliche Parkhäuser direkt an die Einkaufsstrassen der Basler Innenstadt angeschlossen würden.

Statt Parkhäuser und oberirdische Parkplätze in zumutbarer Gehdistanz zu schaffen, dreht man einfach den Spiess um und vergrössert «künstlich» die Innenstadt. Doch «Innenstadt» ist das, was die Nutzer für dieselbe halten. Welche Gehdistanz zumutbar ist, entscheiden einzig und allein die



Konsumentinnen und Konsumenten. Und diese stimmen bekanntlich mit den Füssen ab. Pratteln, Lörrach, Weil und Freiburg werden sich darüber freuen.

Das Verkehrskonzept wird Bauarbeiten nach sich ziehen. Fürchten Sie sich vor den Umsatzverlusten, die solche Arbeiten nach sich ziehen?

Es geht nicht nur um die Umsetzung des Verkehrskonzepts, sondern auch um einen Gestaltungsplan für die Innenstadt. Neben den rein vekehrstechnischen Arbeiten werden auch Plätze, Strassen und Gassen im Rahmen des Prozesses «Qualität im Zentrum» umgestaltet.

Wenn ich die aktuellen Bauzeiten, zum Beispiel für den Wettsteinplatz (zweieinhalb Jahre) oder den Spalenberg, anschau dann kann es einem schon grausen. Vor einigen Jahre wurde die Umbau-dauer für die Freie Strasse mit sechs Monaten bei Schwarzbelag bzw. neun Monaten bei Granitplatten veranschlagt – wollen wir mal schauen wie das heute aussieht.

Aus anderen Städten weiss man, dass die Zeche hauptsächlich die Klein- und Einzelunternehmer zahlen. Schauen sie sich mal in Wien die Mariahilfer Strasse an. Nach über zweijähriger Bauzeit nur noch Ketten und Fastfood-Betriebe; über 70

Prozent der alteingesessenen Geschäfte sind eingegangen oder weggezogen. Die Miet- und Grundstückspreise sind hingegen gestiegen.

Und wenn man dann das Interview mit Herrn Christian Egeler, Verkehrsingenieur, Bauunternehmer und FDP-Grossrat, in der Basler Zeitung vom 6. Oktober 2010 genau liest, sieht man, dass die langen Bauzeiten hauptsächlich der Bauwirtschaft entgegen kommen. Auch Herr Egeler gibt zu, dass hier Kosten auf die Allgemeinheit abgewälzt werden.

Aber eine Umgestaltung der Innenstadt müssten Sie doch begrüssen?

Nichts gegen eine Aufwertung und Umgestaltung. Ja man kann sagen, dass nach dem jahrelangen Stillstand es endlich an der Zeit ist, im Zentrum vorwärts zu machen. Aber es scheint mir, dass bei gewissen Stellen eine richtig gehende Euphorie vorherrscht und sich unsere Stadt in den nächsten Jahren in eine Grossbaustelle verwandeln wird.

Doch wem nützt die ganze Bauerei eigentlich? Wahrscheinlich vor allem den Stadtplanern, die ihren Kollegen aus Deutschland bei der Internationalen Bauausstellung etwas präsentieren können. Das in einer Pressemitteilung zur «IBA Basel 2020» angekündigte «Baustellen schauen» wird schon bald zur geplant-ungeplanten Realität – koste es,

was es wolle. Die nächste Pressemitteilung kommt bestimmt. Der Spalenberg ist nur der Anfang...

Was schlagen Sie vor?

Wir dürfen nicht vergessen, dass wir mit dem, was wir heute «betonieren», mindestens die nächsten zwanzig bis dreissig Jahre leben müssen und wenn man dann zum Beispiel den Bahnhofplatz oder die Situation für die Velofahrer in der Güterstrasse anschaut ...

Die negativen Auswirkungen der Bautätigkeit sind auf ein Minimum zu reduzieren. Dazu ist die Mitwirkung der Betroffenen, vor allem von Gewerbe, Handel und Gastronomie, in der Ausarbeitung des Realisierungskonzepts notwendig. Diese Mitwirkung wurde uns auch immer wieder in Aussicht gestellt. Dieses Vorgehen darf nun nicht ausgehebelt werden!

Wichtig ist auch, dass der Grosse Rat die Möglichkeit hat, aufgrund einer fundierten Analyse zu entscheiden, welche Massnahmen im öffentlichen Raum proritär zu realisieren und welche erst später in Angriff genommen werden sollen. Es ist auch zu überlegen, wieviel angesichts der leeren Staatskassen in die Aufwertung der Innenstadt investiert werden soll.

Mehr als nur Verkehrspolitik

Das neue Verkehrskonzept ist nur ein erster Schritt zu einer umfassenden Umgestaltung der Innenstadt. Davon ist die gesamte Stadtnutzung betroffen – und damit die langfristige Entwicklung in allen Bereichen. In den Diskussionen geht das leider unter.

Anfang November stellte die Regierung das neue Verkehrskonzept für die Basler Innenstadt vor. Tempo 30 für alle Verkehrsteilnehmer und neue verkehrsfreie Zonen machten Schlagzeilen. Das ganze Gebiet innerhalb des Cityrings und Teile des Kleinbasels sollen von dieser Umgestaltung erfasst werden.

Nach Jahren des Stillstandes unternimmt Baudirektor Wessels den Versuch, den Verkehr in der Innenstadt neu zu ordnen. Derart umfassende und tief greifende Veränderungen werden direkte Auswirkung auf die Nutzung der Basler Innenstadt haben und bedürfen deshalb einer differenzierten Betrachtung und ausführlicher öffentlicher Diskussion.

Die Kritik liess nicht lange auf sich warten. Die Stellungnahme des grünen Grossrats Michael Wüthrich, der die UVEK (Umwelt-, Verkehrs- und Energiekommission) präsidiert, lässt nichts Gutes erahnen: Die Innenstadt soll seiner Meinung nach mittels Pollern komplett abgeschottet werden.

Auch die Kritik der Basler Verkehrsbetriebe (BVB) ist nicht unbedingt lösungsorientiert. So behaupten

die BVB, dass wegen der Beschränkung auf Tempo 30 pro Linie bis zu einem Kurs zusätzlich eingesetzt werden müsse. Dabei lernt jedes Kind in der Schule: Wenn im Sechs-Minuten-Rhythmus von A nach B gefahren wird, findet die Ankunft immer alle sechs Minuten statt – egal, ob die Durchschnittsgeschwindigkeit 45 oder 25 Stundenkilometer beträgt.

In der ganzen Diskussion über Tempo 30, Zufahrtsbeschränkungen, Verkehrsführung, Signalisation etc. ging unter, dass dies nur der erste Schritt zu einer umfassenden Umgestaltung der Gross- und Kleinbasler Innenstadt ist. Ende Oktober hat das Baudepartement einen Studienauftrag für ein Gestaltungskonzept Innenstadt öffentlich ausgeschrieben.

Hier soll für die Zukunft festgeschrieben werden, wie und wo der öffentliche Raum (Strassen, Gassen und Plätze) genutzt werden soll. Durch das siegreiche Gestaltungsbüro werden **klare Funktionszuweisungen** vorgenommen. Dies betrifft dann nicht nur Märkte, Festivals und andere kulturelle Anlässe, sondern auch das Gewerbe und die Dienstleistung in der Innenstadt – ja die gesamte

Stadtnutzung und damit die langfristige Entwicklung in allen Bereichen.

Den dringendsten Erneuerungsbedarf sieht das Bau- und Verkehrsdepartement an folgenden Orten: Claraplatz, unterer Abschnitt Freie Strasse, Rümelinplatz, obere Gerbergasse, Steinvorstadt, Unterer Rheinweg, Oberer Rheinweg, Nadelberg, Greifengasse. Diese Umbauarbeiten sollen vorrangig, direkt nach Abschluss des Studienauftrages in Angriff genommen werden. Das lässt vermuten, dass die Detailplanung schon recht fortgeschritten ist.



Guido Schmidt
Vorstandsmitglied
Wirteverband Basel-Stadt

Der Regierungsrat beantragt beim Grossen Rat einen Kredit in Höhe von 1.35 Millionen Franken für die Umsetzung des neuen Verkehrskonzepts für die Basler Innenstadt. Neben der Erweiterung der Fussgängerbereiche werden auch organisatorische Fragen wie Anlieferungszeiten geregelt. Die Aufteilung des Konzepts in zwei Module macht die Umsetzung unabhängig von der Diskussion um die Regelung des Autoverkehrs auf der Mittleren Brücke.

Das «Neue Verkehrskonzept Innenstadt» schafft die Basis zur Erweiterung der Fussgängerbereiche in der Innenstadt. Es strebt eine Vereinheitlichung und Vereinfachung der Verkehrsregelungen in der Innenstadt an. Die Fussgängerbereiche in der Basler Innenstadt werden erweitert. Gleichzeitig formuliert das Verkehrskonzept Regeln für die anderen Verkehrsteilnehmer wie den öffentlichen Verkehr, die Velofahrenden sowie den verbleibenden motorisierten Individualverkehr.

Im Zuge der Vereinheitlichung und Vereinfachung der Regelungen sind für den gesamten Innenstadtbereich nur vier Grundsätze vorgesehen: Innerhalb des Perimeters City-Ring wird grundsätzlich ein Tempo 30-Regime umgesetzt. In den Einkaufs- und Aufenthaltsbereichen der Altstadt (z.B. Freie Strasse, Rümelinsplatz) sind Fussgängerzonen geplant.

«Die Fussgängerbereiche werden erweitert.»

Die übergeordneten Velorouten durch die Innenstadt werden als autofreie Begegnungszonen signalisiert und erlauben die Durchfahrt mit Tempo 20km/h (z.B. Münsterhügel). Auf den ÖV-Achsen in der Innenstadt gelten neu die Regelungen der Tempo 30-Zone.

Die Aufteilung des Konzepts in die zwei Module «Grundkonzept» sowie «Erweiterung Kleinbasel» macht die Umsetzung unabhängig von der Diskussion um die Regelung des Autoverkehrs auf der Mittleren Brücke. Allerdings sind Aufwertungsmassnahmen im Kleinbasel (z.B. Rheingasse) sowie im Bereich des Grossbasler Brückenkopfs (z.B. Eisengasse) vom Einbezug der Mittleren Brücke in das Konzept abhängig.

Der beantragte Kredit in Höhe von 1.35 Millionen Franken teilt sich auf in einen Ausführungskredit für die Umsetzung des «Neuen Verkehrskonzepts Innenstadt» sowie in einen Projektierungskredit für die Systemevaluation und Projektierung von mechanischen Sperrern für die künftig autofreien Bereiche der Innenstadt.



Fragwürdige Interpretationen von Steuerstatistiken

Das Rauchverbot im Tessin schadet nicht – wirklich?

«Rauchverbot im Tessin schadet nicht», «Tessiner Cafés sind rauchfrei rentabler» – so und ähnlich lauteten die Schlagzeilen zu einer Studie der Universität der italienischen Schweiz. Schauen wir uns die Sache einmal etwas genauer an.

Die Tessiner Restaurants hätten durch die Einführung des Rauchverbotes im Jahr 2007 keine Einbussen erlitten, behauptet die Studie «Einfluss des Rauchverbots auf die Gastronomieumsätze im Tessin» von Peter J. Schulz und Uwe Hartung. Die Medien übernahmen diese «Erfolgsmeldung» einmal mehr gerne und völlig unkritisch.

Restaurants kommen glimpflich davon

Ja, die Teilbranche «Restaurants» (mehr dazu später) hat 2007 im Tessin tatsächlich eine Umsatzverbesserung von 3.7 Prozent verzeichnet, während dieser Wert in der übrigen Schweiz nur bei 2.7 Prozent lag. Nur belegt das noch lange nicht, dass die Gastronomie (oder ein Teil davon) nicht unter dem Rauchverbot leidet!

Die Tessiner Restaurants haben nämlich 2008 nur um 1.0 Prozent zugelegt, während es in der übrigen Schweiz 3.2 Prozent waren. Die Betriebe in der

Südschweiz hinkten also im ersten vollen Jahr des Rauchverbots der nationalen Entwicklung hinterher.

«Angesichts der dramatischen Entwicklung tönt die Schlussfolgerung der Autoren übervorsichtig.»

Ausgeblendet wird in den Medienberichten zudem, dass die Umsätze im Tessin bereits 2006 um 1.7 Prozent sanken, während sie in der übrigen Schweiz um 4.7 Prozent zulegten. Das Tessiner Gastgewerbe hatte also 2007 einen erheblichen Aufholbedarf.

Prozentzahlen sind Augenwischerei

Prozentuale Veränderungen haben sowieso eine geringe Aussagekraft. Relevanter ist die mittel- bis langfristige Entwicklung. Die Umsätze müssen also über einen Zeitraum von mehreren Jahren inde-

xiert werden. Das tun die Autoren auch – aber nur in der Studie und nicht in ihrem Mediencommuniqué. Wie die untenstehenden Abbildungen (Grafiken aus der Studie) zeigen, sieht «kein Schaden» bestimmt anders aus.

Die Studie analysiert Statistiken der Eidgenössischen Steuerverwaltung, die steuerpflichtige Umsätze branchen- und kantonsweise ausweisen und auf den tatsächlichen Meldungen der Steuerpflichtigen beruhen. Ausgewertet wurden die vier Jahre 2005 bis 2008. Verglichen wird die Entwicklung der Gastbetriebe im Tessin mit denjenigen in der übrigen Schweiz, dort allerdings nicht kantonsweise.

Das Rauchverbot im Tessin trat am 12. April 2007 in Kraft. In den als schwierig geltenden Wintermonaten Januar bis März konnte sich also noch gar kein Effekt des Verbots zeigen. Die Untersuchungsanlage ignoriert zudem, dass in Graubünden und in St. Gallen 2008 kantonale Rauchverbote in Kraft traten.



Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

www.basel-restaurants.ch

«Die dadurch bedingten kleineren Unschärfen werden in Kauf genommen», räumen die Forscher ein.

Schlussfolgerungen «mit Vorbehalt»

Die Autoren (aber nicht die Medien) gehen korrekterweise auf zahlreiche Schwachpunkte der Studie ein. «Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass andere Einflüsse, die kantonsspezifisch sind..., ursächlich sind für Unterschiede», heisst es in der Einleitung.

Branchenumsätze unterlägen vielfältigen Einflüssen, die im einzelnen in der Umsatzstatistik nicht zu trennen seien. Als Beispiele werden die Konjunktur, das Wetter und Grossereignisse genannt. Hinzufügen könnte man, dass die Bevölkerung sich ebenfalls von Kanton zu Kanton unterschiedlich entwickelt. Auch gibt es bei der Teuerung regionale Unterschiede. Und gerade im Tessin sind die saisonalen Schwankungen enorm – und oft völlig anders als in der übrigen Schweiz.

Alle Schlussfolgerungen seien mit Vorbehalten zu betrachten, schreiben Schulz und Hartung: «Sollten die Vergleiche... tatsächlich Umsatzeinbussen für die Tessiner Gastronomie... zeigen, so ist damit nicht endgültig bewiesen, dass diese... auch wirklich durch das Verbot verursacht worden sind. ... Ergäben sich umgekehrt keine Umsatzeinbussen..., so wäre damit auch nicht bewiesen, dass die Einführung des Rauchverbots keine ökonomischen Schäden angerichtet hätte.»

Für die Betrachtung der Umsatzentwicklung greifen die Forscher auf die Möglichkeit zurück, die steuerbaren Umsätze in Jahresschritten, halbjahresweise und quartalsweise zu untersuchen. Weil die Jahreszahlen als einzige systematisch kontrolliert und konsolidiert werden, haben nur diese eine wirkliche Aussagekraft.

Nicht berücksichtigt ist – und davon steht nichts in der Studie – dass ein Teil der Tessiner Gastronomieumsätze eventuell gar nicht versteuert wird. Gehen die Umsätze zurück, so haben die Inhaber weniger Spielraum, Einnahmen am Fiskus vorbei zu schmuggeln. Läuft es hingegen hervorragend, so ist es einfacher, Schwarzgeld einzunehmen, ohne rote Zahlen auszuweisen. Aber natürlich wären alle Angaben zur Höhe solcher «verloren gegangener Einnahmen» reine Spekulation.

Bars und Diskotheken leiden stark

Wirklich interessant wird die Studie dort, wo die Zahlen nach Teilbranchen aufgeteilt werden. Die Steuerverwaltung unterscheidet die vier Gruppen «Restaurants, Cafés, Snack-Bars, Tea-Rooms», «Restaurants mit Beherbergungsmöglichkeit», «Bars» und «Diskotheken, Tanzlokale, Night-Clubs». Die ersten beiden Gruppen werden in der Studie zu «Restaurants» zusammen gefasst.

Über den Sinn dieser Zusammenlegung kann man streiten, weil Restaurants in Hotels in der Regel weniger vom Rauchverbot betroffen sind als beispielsweise Cafés oder Quartierrestaurants. Andererseits ist die Aufteilung der Steuerverwaltung so oder so unglücklich. Die Restaurant-Zahlen enthalten nämlich neben Gastwirtschaften mit hohem Stammgäste-Anteil auch reine Speiserestaurants und Schnellverpflegungslokale, die vom Rauchverbot sicher weniger oder gar nicht betroffen sind.

Tatsache ist, dass die zwei Untergruppen, die in der Studie als «Restaurants» bezeichnet werden, schweizweit 93% und im Tessin rund 87% der gesamten Branchenumsätze erzielen. Angesichts dieser Verteilung entsprechen die Befunde für die Gesamtbranche also stets mehr oder weniger den Befunden für Restaurants.

Die Autoren halten die «getränkeorientierte Gastronomie, also Bars, für die Betrachtung interessanter», um dann gleich anzufügen, dass die Umsatzentwicklung in diesem Bereich 2007 deutlich auseinander klappte: «Starke Zuwächse in der übrigen Schweiz und deutliche Rückgänge im Tessin, gefolgt von einer leichten Erholung 2008.»

Das darf natürlich nicht sein. Schulz und Hartung bemühen sich denn auch sofort, zu relativieren. Das Rauchverbot sei «keineswegs das einzige oder auch nur das entscheidende Problem für die Umsätze in Tessiner Bars». Man müsse den Rückgang im Jahr der Einführung des Rauchverbots als Resultate «sowohl des Rauchverbots wie auch anderer, bereits früher wirksamer Kräfte» ansehen.

Letztlich bleibt aber auch den Fachleuten der «Gesundheitskommunikation» nichts anderes übrig, als einzugestehen: «Ungünstige Wirkungen des Rauchverbots auf den Umsatz von Bars können... nicht ausgeschlossen werden; vielmehr sprechen

die Daten für solche Wirkungen.»

Bei den Diskotheken sprechen die Zahlen der Steuerverwaltung eine noch deutlichere Sprache. Hier verzeichneten die Betriebe im Tessin 2007, im Jahr der Verbotseinführung, extreme Einbussen von 22.6 Prozent und 2008 eine leichte Erholung. Die Entwicklung in der übrigen Schweiz zeigt 2007 lediglich eine geringfügige Verschlechterung von 0.5 Prozent, 2008 dann einen Rückgang von 4.4 Prozent.

2008 lagen die Umsätze der Diskotheken in der übrigen Schweiz 4.8 Prozent tiefer als zwei Jahre zuvor, im Tessin 17.2 Prozent! Angesichts dieser dramatischen Entwicklung tönt die Schlussfolgerung der Autoren übervorsichtig: «Für Diskotheken und Nachtlokale können wir die umsatzschädigenden Wirkungen des Rauchverbots... nicht ausschliessen. Die Befunde... sprechen eher für solche Wirkungen.»

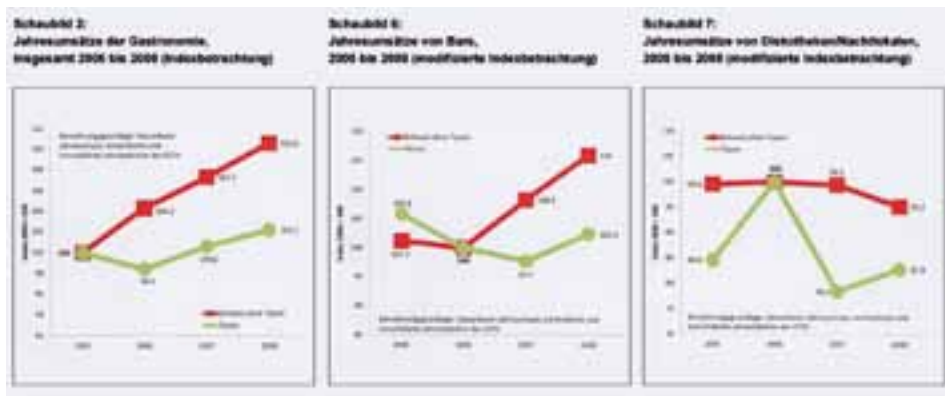
Finanziert vom Bundesamt für Gesundheit

Das «Institute of Communication and Health» der Università della Svizzera Italiana (USI), das die Studie durchgeführt hat, benutzt nach eigenen Angaben die Kommunikationswissenschaften, um die Gesundheit von Individuen zu erhalten und zu verbessern, zudem für Programme, die die Gesundheit, Wellness und Gesundheitspolitik fördern sollen.

Die «Gesundheitskommunikation» sei ein relativ neues und interdisziplinäres Forschungsfeld und diene dazu, Entscheidung von Individuen und Gemeinschaften zu beeinflussen, um die Gesundheit zu verbessern, heisst es auf der Website des Instituts.

Die Autoren bemühen sich im Detailtext der Studie um Korrektheit. Bei den Folgerungen, den Interpretationen und in der Medienmitteilung wird aber der politische Standpunkt des Auftraggebers deutlich. Finanziert wurde die Studie vom Tabakpräventionsfonds des Bundesamts für Gesundheit.

Peter J. Schulz & Uwe Hartung
Einfluss des Rauchverbots auf die
Gastronomieumsätze im Tessin
Università della Svizzera Italiana,
Institute of Communication and Health
Oktober 2010



■ Grafiken der Studie: «Kein Schaden» sieht anders aus.



■ Die Restaurants im Tessin kommen glimpflich davon. Weit stärker leiden Bars und Diskotheken unter dem Rauchverbot.



Kantonale Volksinitiative

JA zum Nichtraucherschutz ohne kantonale Sonderregelung!

Auf das kantonale Sonderzüglein beim Nichtraucherschutz soll verzichtet werden. Mit der Bundeslösung sichern wir die Vielfalt der Beizenkultur. Die Basler Gastronomie bleibt aber grundsätzlich rauchfrei.

JA zu einem vernünftigen Rauchverbot!

Das Rauchverbot funktioniert. Aber leider nicht überall. An bestimmten, klar definierten Orten soll geraucht werden dürfen. So wie das Bundesrecht es vorsieht.

JA zum Arbeitnehmerschutz!

In Raucherbereichen dürfen nur Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt werden, die schriftlich zustimmen. Raucherbereiche müssen gut belüftet sein.

JA zu einer vielfältigen Beizenkultur!

Leben und leben lassen. Hören wir auf, Raucher auszugrenzen! Bediente Fumoirs und kleine Raucherbetriebe sollen auch in Basel erlaubt werden. Damit das soziale Leben nicht verarmt.

JA zur Bundeslösung!

18 Kantone haben ein weniger strenges Rauchverbot als Basel. Unsere Betriebe dürfen gegenüber der Konkurrenz in Baden-Württemberg oder im Aargau nicht länger benachteiligt werden.

www.nichtraucherschutz-ja.ch